

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Председатель приемной комиссии,
ФГБОУ ВО «ВГУИТ»



Попов В.Н.
20 19 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

комплексного междисциплинарного экзамена
по направлению подготовки магистратуры
36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Воронеж 2019

Программа разработана на основании требований ФГОС ВО по направлению подготовки магистров 36.04.01 «*Ветеринарно-санитарная экспертиза*».

Программа предназначена для лиц, имеющих диплом бакалавра, диплом специалиста.

1. Организация внутреннего вступительного испытания

1.1 Вступительное испытание проводится в письменной форме.

1.2 Вступительное испытание содержит 50 вопросов (из которых):

- 30 вопросов - тестовые задания с вариантами ответов;
- 12 вопросов - тестовые задания без вариантов ответа;
- 3 вопроса - тестовые задания на соответствие;
- 5 вопросов - кейс-задания (ситуационные задачи).

1.3 Вступительное испытание оценивается по 100-балльной шкале.

1.4 Длительность вступительного испытания составляет 3 часа.

2. Перечень дисциплин и их разделов, выносимых на внутреннее вступительное испытание

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

1 Ветеринарно-санитарная экспертиза при особо опасных болезнях

1 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе

2 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллёзе

3 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе

4 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезни Ауески

5 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулёзе

6 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе

7 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при пастереллезе.

8 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре

9 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при классической чуме свиней

10 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота

11 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистерикозе свиней (возбудитель *C. cellulosa*)

12 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя свиней при вирусном (трансмиссивном) гастроэнтерите

- 13 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя свиней при африканской чуме
- 14 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя свиней при роже
- 15 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя целено копытных животных при сапе
- 16 Послеубойная диагностика трихинеллёза свиней
- 17 Сибирская язва. Ветеринарно-санитарные и гигиенические мероприятия при обнаружении сибирской язвы на перерабатывающем предприятии
- 18 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сальмонеллёзе
- 19 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя овец при инфекционной анаэробной энтеротоксемии
- 2 Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы
- 20 Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при болезнях почек
- 21 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях
- 22 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях органов дыхания
- 23 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях нарушения обмена веществ
- 24 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ценурозе овец
- 25 Ветеринарно-санитарные требования при приёме и переработке больных животных
- 26 Ветеринарные требования при приёмке, размещении и подготовке животных к убояю.
- Карантирование и изолирование животных в условиях мясокомбината
- 27 ВСЭ молока. Сортность молока. Развитие микроорганизмов в молоке в процессе хранения
- 28 Гепатозы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при патологиях печени
- 29 Значение ВСЭ на предприятиях мясной и молочной промышленности
- 30 Крупозная пневмония. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при болезнях дыхательной системы
- 31 Методы определения свежести мяса
- 32 Микотоксикозы сельскохозяйственных животных
- 33 Основные законодательные и нормативные ветеринарные документы, используемые при ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного происхождения
- 34 Перикардиты. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при болезнях сердечно-сосудистой системы
- 35 Порядок ветеринарного клеймления туш разных видов животных
- 36 Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов
- 37 Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при убое крупного рогатого скота
- 38 Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при убое свиней
- 39 Болезни и состояния, при которых убой животных на мясо запрещён
- 40 Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях птицы.

«СУДЕБНАЯ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

1. Задачи судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Выявление причин потерь (порчи) выхода мясной продукции при транспортировке, хранении и других случаях.
3. Показатели туши и мяса, характерные для самцов и самок.
4. Организационно - правовые основы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.

5. Определение мяса различных видов животных.
6. Нормы отбора проб для проведения арбитражных экспертиз.
7. Определение видовой принадлежности мяса
8. Определения, термины, используемые в судебной ветеринарно-санитарной экспертизе.
9. Распознавание вида мяса по органолептическим показателям.
10. Порядок формирования цен и оплаты услуг в учреждениях госветнадзора.
11. Выбор судебно-ветеринарного эксперта, его права и обязанности.
12. Определение фальсификации и товароведческая оценка мяса (соответствие категорий упитанности мясных туш, сортности мяса).
13. Особенности акта патологоанатомического вскрытия при судебно-ветеринарной экспертизе.
14. Экспертиза по материалам судебного дела.
15. Лабораторные методы установления видовой принадлежности мяса.
16. Показатели товароведческой оценки мяса животных и тушек птиц.
17. Экспертиза вещественных доказательств.
18. Выявление нарушений оформления сопроводительных ветеринарных документов.
19. Показатели туши для животных разного возраста.
20. Оформление документов по результатам судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
21. Экспертиза волоса животных по определению видовой принадлежности.
22. Показатели мяса больных, убитых в стадии агонии и павших животных.
23. Производство судебной экспертизы.
24. Экспертные исследования по выявлению нарушений требований при заготовке, погрузке и транспортировке животных и продуктов их убоя.
24. Определение видовой принадлежности мяса по анатомическим особенностям строения скелета и органов.
25. Экспертиза претензий о несоблюдении ветеринарно-санитарных требований при импорте – экспорте мяса и мясопродуктов.
26. Распознавание вида мяса по жиру.
27. Признаки трупного окоченения.
29. Экспертиза претензий при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.
30. Основные различия туш, органов и мяса разных видов животных.
31. Виды наказания ветеринарных специалистов за личные нарушения в профессиональной деятельности.

«ИНФЕКЦИОННЫЕ БОЛЕЗНИ»

1. Предмет и задачи эпизоотологии.
2. Связь эпизоотологии с другими науками.
3. Методы исследования в эпизоотологии.
4. Инфекция и её формы.
5. Значение микроорганизма в инфекции и его патогенные действия.
6. Понятие о патогенности и вирулентности.
7. Виды инфекции в зависимости от путей проникновения возбудителя.
8. Виды инфекции в зависимости от распространения микробов в организме животного.
9. Значение макроорганизма и факторов внешней среды в возникновении инфекции.
10. Динамика проявления инфекционной болезни.
11. Общая и специфическая иммунологическая реактивность организма.
12. Иммунитет и сенсбилизация организма.

13. Механизмы и факторы иммунитета.
14. Виды иммунитета.
15. Анафилаксия и аллергия.
16. Антигены и их иммуногенность.
17. Практические аспекты иммунологии.
18. Понятие об эпизоотическом процессе.
19. Источник возбудителя инфекции.
20. Механизм передачи возбудителя инфекции.
21. Восприимчивые животные как движущие силы эпизоотического процесса.
22. Закономерности развития эпизоотического процесса.
23. Интенсивность проявления эпизоотического процесса.
24. Влияние природно-географических и социально-экономических факторов на эпизоотический процесс.
25. Эпизоотический очаг и природная очаговость болезней.
26. Задачи эпизоотологического исследования.
27. Примерный план эпизоотологического обследования хозяйства.
28. Методика изучения эпизоотической обстановки в районе.
29. Номенклатура инфекционных болезней, принципы классификации инфекционных болезней.
30. Основные задачи и принципы противоэпизоотической работы.
31. Общая и специфическая профилактика.
32. Оздоровительные мероприятия и ликвидация инфекционных болезней животных.
33. Организация карантинных и ограничительных мероприятий в неблагополучных хозяйствах (пункты).

«ПАЗИТАРНЫЕ БОЛЕЗНИ»

1. Паразитология как наука, предмет, цели и задачи паразитологии, ее место в системе биологических наук и связь с ними. Связь паразитологии с медицинскими и сельскохозяйственными науками.
2. Теоретическое и практическое значение паразитологии.
3. Краткий исторический очерк развития паразитологии.
4. Методы паразитологических исследований.
5. Понятие о паразитах и паразитизме.
6. Явление симбиоза и их взаимоотношения с паразитизмом.
7. Факультативный и ложный паразитизм. Пространственные отношения паразитов к хозяевам. Временный паразитизм.
8. Стационарный паразитизм: периодический и постоянный.
9. Распространение паразитизма в животном мире.
10. Явление гиперпаразитизма.
11. Происхождение эктопаразитизма.
12. Происхождение эндопаразитизма.
13. Древность паразитизма и условия его возникновения.
14. Пути проникновения паразитов в организм хозяина.
15. Биогельминты и геогельминты. Явление форезии.
16. Морфологические адаптации паразитов к их образу жизни (форма тела, размеры, окраска, органы прикрепления и движения).
17. Морфологические адаптации паразитов к их образу жизни (особенности строения пищеварительной, выделительной, дыхательной, нервной и половой систем).

18. Приспособления к паразитированию эмбриональных и ларвальных стадий паразитов.
19. Изменение основных жизненных функций организма в связи с паразитическим образом жизни. Приспособления паразитов к распространению видов.
20. Длительность отдельных стадий развития. Приспособления жизненных циклов паразитов к жизненным циклам хозяев.
21. Чередование поколений и жизненные циклы: паразиты без чередования и с чередованием поколений, и без смены хозяев.
22. Чередование поколений и жизненные циклы: паразиты без чередования поколений с однократной сменой хозяев.
23. Чередование поколений и жизненные циклы: паразиты без чередования поколений с двукратной сменой хозяев.
24. Чередование поколений и жизненные циклы: паразиты с чередованием поколений и сменой хозяев.
25. Прогенез и прогенетические формы. Полиэмбриония.
26. Промежуточные и резервуарные хозяева и их происхождение.
27. Зависимость паразитофауны от возраста животного хозяина.
28. Сезонные изменения паразитофауны. Вариации паразитофауны в различные годы.
29. Зависимость паразитофауны от пищи хозяина.
30. Зависимость паразитофауны от образа жизни хозяина.
31. Влияние спячки хозяина на паразитофауну.
32. Зависимость паразитофауны от миграций хозяина.
33. Зависимость паразитофауны от частоты встречаемости и общественного образа жизни хозяев, обмен паразитофаунами и самоочищение от паразитов.
34. Влияние географических факторов на паразитофауну.
35. Зоогеографическое районирование по паразитологическим данным.

«САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ НА ОБЪЕКТАХ ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА»

1. Контроль санитарных мероприятий на мясокомбинатах и бойнях.
2. Контроль санитарных мероприятий на молочных комбинатах.
3. Контроль санитарных мероприятий на колбасных заводах.
4. Контроль санитарных мероприятий на консервных заводах.
5. Контроль санитарных мероприятий на биохимических фабриках.
6. Методы контроля питьевой воды.
7. Контроль качества воздуха помещений на перерабатывающих предприятиях.
8. Клинические признаки инфекционной болезни у животных.
9. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении инфекционной болезни у животных во время перевозки на железнодорожном транспорте.
10. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении инфекционной болезни у животных во время перевозки на автомобильном транспорте.
11. Санитарные правила и требования при хранении мяса и мясных полуфабрикатов.
12. Методы и способы сохранения мяса и мясных полуфабрикатов.
13. Санитарные правила и требования при хранении сырья животного происхождения.
14. Санитарные правила и требования при транспортировке и хранении молока.
15. Требования к качеству сточных вод перерабатывающих предприятий.
16. Методы контроля сточных вод.
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях по охране окружающей среды.
18. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании и строительстве объектов по переработке продуктов животного происхождения.

19. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании и строительстве складских помещений для хранения сырья животного происхождения.
20. Ветеринарно-санитарные документы при проведении санитарных мероприятий на перерабатывающих предприятиях.
21. Комиссионные ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях. Документы.
22. Ветеринарно-санитарные мероприятия на утильзаводах.
23. Влияние методов убоя, обескровливания и технологической обработки на качество мяса животных и птицы.
24. Санитарно-гигиенические требования к санитарной обработке технологического оборудования, инвентаря и тары на разных перерабатывающих предприятиях
25. Гигиена и санитария на мясоперерабатывающих предприятиях.
26. Гигиена и санитария на птицеперерабатывающих предприятиях.
27. Гигиена и санитария на молочных комбинатах.
28. Гигиена производства мяса. Санитарная обработка оборудования и цехов мясокомбинатов.

«ОБЩАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ХИРУРГИЯ»

1. Травматизм домашних животных.
2. Понятие и анатомическая характеристика ран
3. Термические и химические повреждения.
4. Обморожения; Омертвения, язвы, свищи и инородные тела в организме.
5. Заболевания кожи.
6. Болезни сосудов
7. Закрытые механические повреждения.
8. Болезни сухожилий, сухожильных влагалищ, слизистых и синовиальных бурс.
9. Болезни суставов.
10. Болезни нервной системы.

3. Рекомендуемая литература

Литература к дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. Боровкова М.Ф.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>. — Загл. с экрана.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>. — Загл. с экрана.
3. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / К.С. Маловастый. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5844>. — Загл. с экрана.
4. Экспертиза кормов и кормовых добавок [Электронный ресурс] : учебное пособие / К.Я. Мотовилов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5248>. — Загл. с экрана.
5. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие

/ В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236>. — Загл. с экрана.

6. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Резниченко [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87588>. — Загл. с экрана.

7. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Г. Урбан. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395>. — Загл. с экрана.

Литература к дисциплине Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Латыпов, Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 576 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56169>. — Загл. с экрана.

2. Латыпов, Д.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 456 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96857>. — Загл. с экрана.

3. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза (учебное пособие) [текст] / А.В. Гребенщиков. - Воронеж.: ЦНТИ, 2016. - 128 с.

Литература к дисциплине Инфекционные болезни

1. Барышников, П.И. Лабораторная диагностика вирусных болезней животных [Электронный ресурс] : учебное пособие / П.И. Барышников, В.В. Разумовская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 672 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/64323>. — Загл. с экрана.

2. Лабораторная диагностика инфекционных болезней [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 196 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104868>. — Загл. с экрана.

3. Краткий словарь микробиологических, вирусологических, иммунологических и эпизоотологических терминов [Электронный ресурс] : словарь / Р.Г. Госманов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/89929>. — Загл. с экрана.

4. Сидорчук, А.А. Инфекционные болезни лабораторных животных [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.А. Сидорчук, А.А. Глушков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2009. — 128 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/471>. — Загл. с экрана.

5. Профилактика инфекционных болезней животных аэрозолями химических и биологических препаратов [Электронный ресурс] : монография / А.Т. Кушнир [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71717>. — Загл. с экрана.

Литература к дисциплине Паразитарные болезни

1. Беспалова, Н.С. Цестодология для ветеринарных врачей [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Беспалова, С.Н. Королева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 216 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97682>. — Загл. с экрана.

2. Латыпов, Д.Г. Протозойные болезни животных, опасные для человека (протозойные зоонозы) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.Г. Латыпов, Р.Р. Тимербаева,

Е.Г. Кириллов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 208 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96254>. — Загл. с экрана.

3. Третьяков, А.М. Паразитология и инвазионные болезни. Рабочая тетрадь [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Третьяков, П.И. Евдокимов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 96 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113393>. — Загл. с экрана.

Литература к дисциплине Санитарно-гигиенический контроль на объектах ветеринарного надзора

1. Основы ветеринарной санитарии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Сахно [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 172 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91284>. — Загл. с экрана.

2. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.А. Сидорчук [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103145>. — Загл. с экрана.

Литература к дисциплине Основы хирургии

1. Гребенщиков А.В. Основы хирургии (учебное пособие) [текст] / А.В. Гребенщиков, В.С. Слободяник, Л.И. Василенко. - Воронеж.: ЦНТИ, 2015. - 128 с.

2. Гребенщиков А.В. Основы хирургии: лабораторный практикум [текст] / А.В. Гребенщиков. - Воронеж.: ЦНТИ, 2016. - 68 с.

3. Васильев, В.К. Общая хирургия [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.К. Васильев, А.П. Попов, А.Д. Цыбикжапов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 272 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/51936>. — Загл. с экрана. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум / Пронин В.П., Фисенко В.П. — СПб.: Лань. — 2012. - 188 с. - Режим доступа : http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5099

4. Васильев, В.К. Рабочая тетрадь для лабораторно-практических занятий и самостоятельной работы по общей и частной хирургии [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.К. Васильев, А.Д. Цыбикжапов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 56 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/110922>. — Загл. с экрана.

4. Образец контрольно-измерительного материала

Блок А	
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 1. Что указывается в ветеринарном свидетельстве (ф.№1) А порядковый номер животного В упитанность С благополучие животных и места их выхода по заразным болезням D количество проводников Е количество фуража
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 2. Укажите послеубойное изменение в мясе, которое происходит без участия микробов А. гниение В. плесневение С. созревание D. свечение Е. ослизнение
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 3. Каким экспресс-методом распознается мясо, полученное от больных животных А. по температуре плавления жира В. постановкой пероксидазной пробы С. постановка реакции с медным купоросом в бульоне D. определение ЛЖК Е. постановкой пробы варкой
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 4 При достижении какой температуры в толще мышц считается замороженной А. 1° С В. -8° С С. - 3° С D. - 6° С Е. - 12° С
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 5 Показатель рН мяса свежей рыбы: А. 5,6-6,2 В. 5,8-7 С. 4,5-5,7 D. 6,8-7,2 Е. 6,5-6,8
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 6. Что образуется при распаде гликогена? А. Миозин, В. Молочная кислота, С. Серная кислота, D. Пировиноградная кислота, Е. Аммиак.
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 7. Санитарная оценка мяса при туляремии. А. Без ограничения. В. Промышленная переработка. С. Уничтожение
<i>Укажите один вариант ответа</i>	Задание № 8. Что такое партия скота? А. Группа с/х животных, направляемых на убой. В. Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным

	<p>документом.</p> <p>С. Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом.</p> <p>Д. Группа животных, собранных одним сдатчиком.</p> <p>Е. Все перечисленное</p>
<i>Укажите один вариант ответа</i>	<p>Задание № 9. Почему рН мяса больных животных равен 6,2-6,4?</p> <p>А. Гликоген израсходован при жизни.</p> <p>В. Нарушен синтез ферментов.</p> <p>С. Низкое содержание жира в тканях.</p> <p>Д. Влияет патогенная микрофлора.</p> <p>Е. Нарушается функция печени.</p>
<i>Укажите один вариант ответа</i>	<p>Задание № 10. К категории убойных домашних животных относятся:</p> <p>- крупный рогатый скот (не включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды, домашняя птица всех видов</p> <p>- крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды, домашняя птица всех видов</p> <p>- крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, козы, олени, кролики, зайцы, лошади, ослы, мулы, верблюды, курицы, гуси</p> <p>- крупный рогатый скот (включая яков, буйволов), свиньи, овцы, олени, кролики, лошади, ослы, мулы, верблюды</p>
<i>Укажите один вариант ответа</i>	<p>Задание № 11 Наиболее опасный вид порчи мяса.</p> <p>А. Окоchenение, посинение.</p> <p>В. Гниение.</p> <p>С. Ослизнение, заплесневение</p> <p>Д. Свечение, ослизнение.</p> <p>Е. Загар, свечение.</p>
<i>Укажите один вариант ответа</i>	<p>Задание № 12. Правила подготовки проб к отправке.</p> <p>А. Упаковка проб в металлический ящик.</p> <p>В. Упаковка в пергаментную бумагу, опечатывание.</p> <p>С. Упаковка пробы в отдельный пергаментный пакет, упаковка в бумажный и железный ящик, опечатывание.</p> <p>Д. Осмотр, описание проб и отправка.</p> <p>Е. Описание результатов исследования, составление акта, упаковка, опечатывание и отправка.</p>
<i>Укажите один вариант ответа</i>	<p>Задание № 13. Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сертификата 2. прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр» 3. ветеринарное клеймо овальной формы 40 x 60 мм 4. овальное клеймо размером 25 x 40 мм 5. треугольного штампа
<i>Укажите один вариант ответа</i>	<p>Задание № 14. Убою на мясо не подлежат животные моложе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 дней - 12 дней - 14 дней - 16 дней

<p><i>Укажите один вариант ответа</i></p>	<p>Задание № 15. Ветеринарно - санитарная оценка продуктов убоя животных, положительно реагирующих на туберкулин?</p> <ul style="list-style-type: none"> - уничтожение - утилизация - использование без ограничений - промышленная переработка
<p><i>Укажите один вариант ответа</i></p>	<p>Задание № 16. Что делают с тушами при убое больных рожей животных?</p> <ul style="list-style-type: none"> - внутренние органы утилизируют, а мясо используют без ограничений - туши вместе с кожей и внутренними органами утилизируют - мясо на копчености, а внутренние органы на промпереработку - мясо вместе с внутренними органами используют на вареные колбасы или консервы
<p><i>Укажите один вариант ответа</i></p>	<p>Задание № 17. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:</p> <ul style="list-style-type: none"> -испорченное -свежее -сомнительной свежести -несвежее
<p><i>Укажите один вариант ответа</i></p>	<p>Задание № 18. При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определения внешнего вида и цвета -определения запаха -определения прозрачности и аромата бульона -определения состояния жира и консистенции
<p><i>Укажите один вариант ответа</i></p>	<p>Задание № 19. Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо:</p> <ul style="list-style-type: none"> -содержит 1% гликогена -несвежее -сомнительной свежести -свежее
<p><i>Укажите один вариант ответа</i></p>	<p>Задание № 20. Должностные лица и граждане, виновные в нарушении ветеринарного законодательства Российской Федерации, несут</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) административную, уголовную или иную ответственность 2) дисциплинарную, административную ответственность 3) дисциплинарную, административную, уголовную или иную ответственность 4) уголовную ответственность
<p><i>Укажите один вариант ответа</i></p>	<p>Задание № 21. Особенности организации ветеринарного дела в Российской Федерации являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) государственная форма организации ветеринарной службы, единство ветеринарной службы, профилактическое направление ветеринарной деятельности, плановость ветеринарных мероприятий по борьбе с заразными болезнями животных, единство ветеринарной науки и практики 2) государственная форма организации ветеринарной службы, профилактическое направление ветеринарной деятельности, плановость ветеринарных мероприятий по борьбе с заразными болезнями животных, единство ветеринарной науки и практики, широкое участие в ветеринарном деле работников животноводства и органов

	<p>исполнительной власти, активное сотрудничество с органами здравоохранения в борьбе с болезнями, общими для человека и животных</p> <p>3) государственная форма организации ветеринарной службы, единство ветеринарной службы, профилактическое направление ветеринарной деятельности, плановость ветеринарных мероприятий по борьбе с заразными болезнями животных, единство ветеринарной науки и практики, широкое участие в ветеринарном деле работников животноводства и органов исполнительной власти, активное сотрудничество с органами здравоохранения в борьбе с болезнями, общими для человека и животных, углубление сотрудничества ветеринарной службы страны с ветеринарными службами зарубежных стран</p> <p>4) единство ветеринарной службы, профилактическое направление ветеринарной деятельности, плановость ветеринарных мероприятий по борьбе с заразными болезнями животных, единство ветеринарной науки и практики, широкое участие в ветеринарном деле работников животноводства и органов исполнительной власти, активное сотрудничество с органами здравоохранения в борьбе с болезнями, общими для человека и животных</p>
<i>Укажите один вариант ответа</i>	<p>Задание № 22. Основным направлением ветеринарно-санитарной деятельности в РФ является</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) лечение заразных и незаразных болезней животных 2) профилактика заразных и незаразных болезней животных 3) ликвидация заразных и незаразных болезней животных 4) профилактика паразитарных болезней животных
Блок Б	
<i>Укажите несколько вариантов ответов.</i>	<p>Задание № 23. Санитарная оценка мяса при сибирской язве предусматривает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сжигание - промышленную переработку - техническую утилизацию - выпуск без ограничения
<i>Укажите несколько вариантов ответов.</i>	<p>Задание № 24. К ионизирующей радиации относят:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рентгеновские лучи - космические лучи - ультрафиолетовые волны - радиоволны
<i>Укажите несколько вариантов ответа</i>	<p>Задание № 25. Санитарная оценка шкур при лейкозе</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. только после дезинфекции 1. без ограничения 2. сжигают
<i>Укажите несколько вариантов ответа</i>	<p>Задание № 26. Санитарная оценка мяса при финнозе крупного рогатого скота:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техническая утилизация - промышленная переработка - без ограничения - сжигают
<i>Укажите несколько вариантов ответа</i>	<p>Задание № 27. К туляремии восприимчивы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. козы 2. человек

<i>Допишите</i>	Задание № 36. Скрытые потери продуктов - это результат скрытой зараженности _____
<i>Допишите</i>	Задание № 37. Наставление - документ, определяющий технику и _____ выполнения ветеринарной работы
<i>Допишите</i>	Задание № 38. Дефект консервов, вызываемый термоустойчивыми бактериями, которые приводят к микробиологической порче без газообразования и вздутия банок называется плоское _____
<i>Допишите</i>	Задание № 39. Всемирная ветеринарная ассоциация является _____ неправительственной организацией, объединяющей национальные ветеринарные ассоциации, специализированные ассоциации ветеринарных специалистов
<i>Допишите</i>	Задание № 40. Должностные лица и граждане, виновные в нарушении ветеринарного законодательства Российской Федерации, несут _____ ответственность.
<i>Допишите</i>	Задание № 41. На линии по переработке свиней со съемкой шкуры первая точка ветосмотра введена для выявления _____
<i>Допишите</i>	Задание № 42. Лимфоузлы, собирающие лимфу из мышц и костей, называются _____
<i>Допишите</i>	Задание № 43. Сортность жилованного мяса определяется по _____
Блок Д	
<i>Установить правильную последовательность.</i>	Задание № 44. Разделка туш крс проводится в следующем порядке Расположите в правильной последовательности отделение головы снятие шкуры удаление внутренних органов расчленение туши туалет туш и полутуш
<i>Установить правильную последовательность</i>	Задание № 45. Определите как движется лимфа от тканей к сердцу Расположите в правильном порядке следующие элементы списка межклеточные пространства лимфатические капилляры лимфатические сосуды лимфатические протоки краниальная и каудальная полые вены
Блок Е	
<i>Кейс-задание</i>	Задание № 46. Ситуация. В лабораторию Центра санитарно-эпидемиологического надзора доставлен образец мяса говяжьего, изъятый из столовой медицинского училища с целью исследования на финноз. При внешнем осмотре мясо с поверхности имеет сухую корочку подсыхания. Поверхность мяса слегка влажная, не липкая, бурокрасного цвета. Жир желтоватый, обычный. На разрезе мясо плотное, эластичное, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса. При разрезе в глубине ткани при внимательном просмотре обнаружены пузырьки овальной формы, величиной с пшеничное зерно. При микроскопии отмечается образование характерное для финны бычьего цепня, внутри пузырька

	<p>видна спавшаяся головка паразита. При проверке на жизнеспособность установлено, что финны находятся в погибшем состоянии. На участке площадью 40 см обнаружены 2 финны.</p> <p>Задание. Проанализировать данную ситуацию, сделать выводы о возможности использования мяса.</p>
<i>Кейс-задание</i>	<p>Задание № 47. Ситуация. В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю.</p> <p>Задание. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?.</p>
<i>Кейс-задание</i>	<p>Задание № 48. Ситуация. Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных.</p> <p>Задание. Проанализировать данную ситуацию.</p>
<i>Кейс-задание</i>	<p>Задание № 49. Ситуация. На мясокомбинат для убоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал.</p> <p>Задание.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проанализируйте ситуацию. 2. Какой должна быть последовательность действий?
<i>Кейс-задание</i>	<p>Задание № 50. Ситуация. На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсохшая, темно-красного цвета, местами увлажненная.</p> <p>Задание.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проанализируйте данную ситуацию. 2. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

Пример решения задания № 46. По органолептическим показателям мясо соответствует требованиям нормативных документов. При микроскопическом исследовании отмечается образование характерное для финны бычьего цепня. На участке площадью 40 см² обнаружены 2 финны. Такое мясо считается условно-годным и может использоваться в питании взрослого населения после его обезвреживания (кипячение в течении двух часов кусками не более 2 кг и толщиной не более 8 см, или варки в закрытых котлах под давлением 1,5 атмосферы в течении 1,5 часа, или замораживания до -12°С в толще мышц без выдержки, или до -6°С с последующим выдерживанием в течение 24 часов, или выдерживанием в крепком рассоле -7% в течение 20 суток).