

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Научно-образовательный центр Передовая инженерная школа «Агробиотек»

Оценочные материалы по дисциплине

Ветеринарно-санитарная экспертиза

по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки:
Технология производства и переработки продукции животноводства

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2025

1. Компетенции и индикаторы их достижения, проверяемые данными оценочными материалами

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.

ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИОПК-2.2 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

ИОПК-3.1 Знает принципы формирования безопасных условий труда

2. Оценочные материалы текущего контроля и критерии оценивания

Элементы текущего контроля:

- устный опрос;
- кейс-задачи;
- тесты.

Устный опрос (ИОПК-3.1)

1. Основные виды ветеринарных клейм и штампов.
2. Право на изготовление ветеринарных клейм и штампов.
3. Нумерация и учет ветеринарных клейм и штампов.
4. Назначение овального ветеринарного клейма.
5. Использование клейма «Предварительный осмотр». В каких случаях используется, какие права дает.
6. Прямоугольные и дополнительные ветеринарные штампы.
7. Порядок нанесения ветеринарных клейм и штампов на продукты убой животных и птиц.
8. Определение, классификация и технологические этапы изготовления консервов.
9. Бактериологический, теххимический и органолептический контроль консервов.
10. Физический брак консервов, санитарная оценка.
11. Химический брак консервов, санитарная оценка.
12. Микробиологический брак консервов, санитарная оценка.
13. Химический состав животных топленых жиров.
14. Основные технологические этапы изготовления животных топленых жиров.
15. Основные показатели, характеризующие сортность топленых жиров.
16. Химические изменения жиров в процессе хранения.
17. Значение и характеристика кислотного и перекисного чисел при оценке качества топленого жира.
18. Методы определения окислительной порчи жира; реакции на альдегиды.
19. Убой птицы: оглушение и методы обескровливания.
20. Обработка тушек кур, индеек, цыплят и водоплавающей птицы.
21. Организация рабочих мест ветеринарных специалистов на птицеперерабатывающих предприятиях.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой птицы при полу- и полном потрошении.
23. Определение партии мяса птицы; приемка и методы отбора проб мяса птицы для лабораторных исследований.
24. Органолептическая оценка мяса птицы на свежесть.

25. Лабораторные методы исследования мяса птицы на свежесть.
26. Строение и химический состав пищевых яиц.
27. Технические требования к пищевым яйцам согласно действующим нормативам: категории яиц в зависимости от массы, классификация по качественным показателям.
28. Продолжительность хранения яиц в зависимости от качественных и температурно- влажностных характеристик.
29. Требования к упаковке и маркировке яиц.
30. Определение партии яиц. Транспортировка, приемка и методы отбора проб яиц согласно действующим нормативам.
31. Методы лабораторного исследования яиц.
32. Пороки и дефекты яиц: характеристика пищевых неполноценных и непищевых пороков.
33. Схема ветеринарного контроля за качеством и безопасностью рыбы, рыбной продукции и объектов водного промысла.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза временно ядовитой рыбы, при незаразных болезнях и отравлениях.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных и инвазионных болезнях рыб.
37. Методы отбора рыбы для исследования на свежесть.
38. Органолептические исследования рыбы на свежесть.
39. Лабораторные исследования рыбы на свежесть.
40. Пороки соленой, маринованной, копченой, вяленой рыбы и общие пороки.
41. Основные технологические этапы производства колбас и ветчинно-штучных изделий.
42. Определение партии колбас. Отбор проб для внешнего осмотра, органолептических, химический и бактериологических испытаний.
43. Упаковка образцов и составление акта отбора проб.
44. Технологический брак колбас, при котором продукт не допускается к реализации.
45. Виды порчи колбасных изделий.
46. Определение, химический состав и классификация меда.
47. Партия меда; документы и требования к таре.
48. Методы отбора проб меда для лабораторных исследований согласно действующим нормативам.
49. Характеристика основных лабораторных методов исследования меда.
50. Виды фальсификации меда и методы их выявления.
51. Основание для отказа выдачи разрешения к продаже меда.
52. Молоко: химический состав и физико-химические свойства; требования технического регламента к молоку.
53. Определение партии. Правила приемки и методы отбора проб молока.
54. Способы консервации проб молока для лабораторных исследований.
55. Органолептические исследования молока. Дать характеристику порокам цвета, консистенции, запаха и вкуса молока.
56. Характеристика и сущность физико-химических методов исследования молока.

Критерии оценивания:

Результаты устного опроса определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент в полном объеме четко, логично и последовательно дает аргументированные ответы с приведением примеров, выделением главных моментов; умеет анализировать, сравнивать и обобщать изученный материал, делать самостоятельные выводы.

Оценка «хорошо» выставляется в случае если студент обнаруживает прочные знания основных моментов излагаемого материала, владеет терминологическим аппаратом; в ответах допускает небольшие неточности, незначительные ошибки и недостаточную аргументированность в изложении материала.

Оценка «удовлетворительно» если студент способен изложить суть вопросов по данной теме; не достаточно полно раскрывает основное содержание материала, при ответе допускает неточности, ошибки, непоследовательность и недостаточную аргументированность.

Оценка «неудовлетворительно» ставится если студент обнаружил несостоятельность ответить на вопрос; отсутствует понимание сущности вопросов; материал освещен неправильно, бессистемно с грубыми ошибками.

Кейс-задачи (ИОПК-2.2, ИОПК-3.1)

1. Заполнить лицевую сторону образца бланка ветеринарной справки №4 на яйцо куриное пищевое, столовое первой категории, произведенное на ОАО «Птицефабрика Межениновская» (указать дату сортировки), качественное удостоверение №1087636. ОАО «Птицефабрика Евсинская» расположена по адресу: Томский район; поселок Светлый. Объем партии 3960 штук. Яйцо уложено в бугорчатые прокладки по 30 шт, упакованные в гофротару (всего 11 коробок). Яйцо направляется автотранспортом в магазин №1, расположенный по адресу: г. Томск, ул. Бердская 52 по товарно- транспортной накладной №8422/1 от (дата) для реализации. Яйцо подвергнуто исследованию в Томской областной ветеринарной лаборатории от (указать дату); патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не обнаружены; протоколы исследования №№1579-1580.

2. На завод по выпуску мясных полуфабрикатов было доставлено автотранспортом мясо говядина мороженное в 2 туши. В качестве сопроводительного документа ветеринарному специалисту была предоставлена ксерокопия ветеринарного свидетельства №2.

- 1) Определить действия ветеринарного специалиста.
- 2) Как должен был поступить поставщик, чтобы избежать подобной ситуации.

3. Для теххимического контроля представлена партия консервов «Говядина тушеная» высшего сорта, изготовленная по ГОСТ Р 54033-2010.

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

Согласно ГОСТ8756.0–70 определить:

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

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

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

- 1) Описать порядок действия ветеринарных специалистов данного предприятия.
- 2) Провести санитарную оценку продуктов убоя.

6. На мясоперерабатывающее предприятие поступили 2 дойные коровы, положительно реагирующие на бруцеллез. По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы клинических и патологоанатомических изменений в продуктах убоя не обнаружено.

Провести ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя.

7. На рынок для продажи поступило 2 туши конины. В сопроводительных документах не указаны данные по маллеинизации животных.

- 1) Определить действия ветеринарного специалиста.
- 2) Проанализировать ситуацию.

8. На рынок для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы поступила туша крупного рогатого скота. Мясо было доставлено по ветеринарной справке №4 и проклеено клеймом «Предварительный осмотр». При органолептической оценке степень обескровливания туши была оценена как «удовлетворительная». Реакция на пероксидазу дала отрицательный результат, формольная проба – положительный.

- 1) Определить санитарную оценку проступивших продуктов убоя.
- 2) Определить порядок действия ветеринарного специалиста.

9. На предприятие по выпуску мясных полуфабрикатов поступило 6 туш конины. При приемке на тушах отмечена заветрившаяся корочка подсыхания, темного цвета, местами увлажненная.

- 1) Проанализировать данную ситуацию.
- 2) Какие действия должен предпринять ветеринарный специалист.

10. Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы была представлена партия столовых куриных пищевых яиц отборной категории. Объем партии – 6120 штук. Яйцо уложено в бугорчатые прокладки по 30 шт.

Определить порядок отбора проб для лабораторных исследований.

11. В торговый павильон рынка поступила партия куриных пищевых яиц, промаркированных согласно ГОСТ Р 52121–2003 как диетические, первой категории. В ходе ветеринарной оценки были выявлены следующие признаки: скорлупа яиц чистая, блестящая, белок плотный, прозрачный, пуга высотой 5 мм, желток несколько подвижный.

- 1) Проанализировать ситуацию.
- 2) Определить действия ветеринарного специалиста.

12. На рынок частным лицом доставлено молоко коровье для реализации. Объем партии – 40 литров, упаковка – две пластиковые фляги для пищевых продуктов. В качестве документов представлены удостоверение на право продажи молока и молочных продуктов и ветеринарное свидетельство формы №2. По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы были получены следующие данные: температура – 8°C, кислотность – 22°Т, степень чистоты – первая группа, плотность – 1027 кг/м³, жирность 3,7%; органолептические показатели без отклонений.

- 1) Описать порядок отбора проб молока из данной упаковки.

- 2) Определить, является ли молоко пригодным для реализации на пищевые цели.
- 3) Описать действия ветеринарного специалиста:
 - а) в случае пригодности молока для реализации;
 - б) в случае непригодности молока для реализации.

Критерии оценивания:

Результаты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» ставится за полное выполнение работы без ошибок.

Оценка «хорошо» ставится если в работе допущено не более 1 грубой ошибки или 1-2 негрубых ошибки.

Оценка «удовлетворительно» ставится если в работе допущены 2-3 грубых ошибки и 1-2 негрубых или 3 и более негрубых ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если в работе допущены 4 и более грубых ошибки.

Тест (ИОПК-3.1)

1. Ветеринарные правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденные приказом Минсельхоза РФ № 589 от 27.12.2016 г. устанавливают формы и порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов:

А. включая формы и порядок оформления, установленные в соответствии с международными договорами Российской Федерации;

Б. за исключением форм и порядков оформления, установленных в соответствии с международными договорами Российской Федерации.

2. К ветеринарным сопроводительным документам относятся:

А. ветеринарные сертификаты и ветеринарные свидетельства;

Б. ветеринарные справки, ветеринарные свидетельства, ветеринарные паспорта;

В. ветеринарные справки, ветеринарные свидетельства, ветеринарные сертификаты;

Г. ветеринарные справки, ветеринарные свидетельства, ветеринарные удостоверения.

3. Ветеринарные сопроводительные документы:

А. позволяют идентифицировать сопровождаемый подконтрольный товар;

Б. не позволяют идентифицировать сопровождаемый подконтрольный товар.

4. Оформление ВСД осуществляется при:

А. производстве, перемещении партии подконтрольного товара и переходе права собственности на подконтрольный товар в связи с предпринимательской деятельностью;

Б. производстве, перевозке подконтрольного товара и его реализации покупателю для личного потребления;

В. только при перемещении подконтрольного товара.

5. При наличии необходимости проведения лабораторных исследований, осмотра, ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров ВСД оформляются и (или) выдаются в течение:

А. 1 суток;

Б. 1 суток после получения результатов лабораторных исследований, осмотра, ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров;

В. 1 рабочего дня;

Г. 1 рабочего дня после получения результатов лабораторных исследований, осмотра, ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров.

6. Лицо, принявшее решение о направлении подконтрольного товара на лабораторные исследования, осмотр, ветеринарно-санитарную экспертизу, обязано по

требованию лица, обратившегося за оформлением ВСД, представить письменное обоснование принятого решения в течение:

- А. 1 суток;
- Б. 1 рабочего дня;
- В. 12 ч.

7. При перемещении внутри страны молока сырого, произведенного на территории Российской Федерации, ВСД не оформляются на основании:

- А. сведений об эпизоотической ситуации места происхождения/отгрузки;
- Б. справки о ветеринарно-санитарном благополучии молочной фермы;
- В. данных ветеринарного освидетельствования;
- Г. лабораторных исследований;
- Д. результатов ветеринарно-санитарной экспертизы.

8. Справка о ветеринарно-санитарном благополучии на молочных фермах поставщиков, выданная уполномоченным лицом учреждения, входящего в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации при перемещении молока сырого, сливок сырых, сырого обезжиренного молока (обрата сырого) на молокоперерабатывающие предприятия действительна:

- А. в течение 3 дней;
- Б. в течение 10 дней;
- В. в течение 30 дней.

9. При оформлении ВСД на подконтрольные товары, произведенные для экспорта и перемещаемые на территории Российской Федерации, не учитываются:

- А. сведения об эпизоотической ситуации места происхождения/отгрузки подконтрольных товаров;
- Б. результаты ветеринарно-санитарной экспертизы, если ее проведение в отношении указанного подконтрольного товара требуется законодательством Российской Федерации или страны-импортера;
- В. данные осмотра транспортного средства, в котором перемещается подконтрольный товар;
- Г. данные ветеринарного осмотра (в случае экспорта живых животных - ветеринарного освидетельствования).

10. Перевозчик подконтрольного товара, на который оформлен электронной ВСД, имеет: номер электронного ВСД, соответствующий этому ВСД двумерный матричный штриховой код, сформированный ФГИС и распечатку формы для печати оформленного в электронной форме ВСД. В случае ветеринарного контроля (надзора) перевозчик:

- А. обязан предъявить все перечисленные формы идентификации;
- Б. обязан предъявить любую форму идентификации по своему выбору;
- В. не обязан предъявлять;
- Г. документы предъявляет только владелец подконтрольного товара.

11. В течение какого времени сохраняются в ФГИС ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в электронной форме?

- А. в течение 1 года;
- Б. до истечения срока годности подконтрольного товара;
- В. в течение 3 лет;
- Г. в течение 3 лет, но не менее чем до истечения срока годности подконтрольного

товара.

12. Оформленные на бумажном носителе ВСД:

- А. подлежат учету в ФГИС;
- Б. не подлежат учету в ФГИС;
- В. подлежат учету в ФГИС до 01.01.2018 г.;
- Г. не подлежат учету в ФГИС до 01.01.2018 г.

13. При оформлении ВСД на животных, они действительны:
- А. в течение 5 дней до даты перевозки и до окончания перевозки и/или реализации животных;
 - Б. в течение 5 дней с момента выдачи и до окончания перевозки и/или реализации животных;
 - В. в течение 5 дней.
14. При перевозке животных в количестве 5 голов:
- А. к ВСД прилагается опись животных;
 - Б. опись животных к ВСД не прилагается.
15. Оформление ВСД на животных при перемещении их по территории Российской Федерации требуется в случае:
- А. осуществляемом без смены владельца;
 - Б. не связанном с осуществлением предпринимательской деятельности;
 - В. перевозки на выставочные мероприятия;
 - Г. выпаса, выгула, осуществляемым владельцем животного.
16. Статус ВСД в ФГИС "погашен" означает, что:
- А. оформление ВСД начато, но не завершено, ВСД недействителен;
 - Б. оформление ВСД завершено, процедура, в связи с которой на подконтрольный товар оформлен ВСД, завершена, данные ВСД соответствуют действительности, но погашенный ВСД не может быть использован повторно;
 - В. оформление ВСД завершено, но при его оформлении допущены ошибки, или сырье и/или продукция, на которые оформлен данный ВСД, признаны опасными в ветеринарно-санитарном отношении, или истек срок их годности.
17. В ФГИС ВСД хранится в состоянии "проект":
- А. не более чем 3 месяцев;
 - Б. в течение 3 лет;
 - В. не более 3 лет и не менее чем до истечения срока годности подконтрольного товара.
18. Допускается ли регистрация в ФГИС нескольких представителей одной организацией?
- А. допускается;
 - Б. не допускается.
19. Допускается ли регистрация в ФГИС одного и того же представителя несколькими организациями, индивидуальными предпринимателями, физическими лицами?
- А. допускается;
 - Б. не допускается.
20. После 01 января 2018 г. на все подконтрольные товары оформление ВСД производится:
- А. только в электронной форме;
 - Б. в электронной форме или на бумажном носителе по заявлению собственника подконтрольных товаров;
 - В. в электронной форме и на бумажном носителе по заявлению собственника подконтрольных товаров, оформленных в электронной форме.
 - Г. при отсутствии средств электронной связи на бумажном носителе.
21. Какие ветеринарные документы оформляются как сопроводительные на яйцо инкубационное:
- А. ветеринарный сопроводительный документ формы 2.
 - Б. ветеринарный сопроводительный документ формы 2, 4.
 - В. ветеринарный сопроводительный документ формы 1, 4.

22. Допускается ли использовать для перевозки кормов для свиней автомобильные транспортные средства (прицепы, контейнеры), используемые для перевозки свиней?

- А. допускается;
- Б. допускается при перевозке свиней в течение более 6 часов подряд;
- В. не допускается.

23. После присвоения ветеринарному сопроводительному документу ФГИС уникального номера:

- А. печать его еще не возможна;
- Б. аннулирование его не возможно;
- В. внесение в него изменений не допускается.

24. Какие ветеринарные сопроводительные документы в электронном виде может выписывать аттестованный специалист?

- А. электронные ветеринарные сертификаты формы № 1,2,3,4;
- Б. электронные свидетельства формы № 1,2,3,4;
- В. только те, на которые аттестационная комиссия дает допуск.

25. Что такое «замороженное мясо»:

А. парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 10 °С в любой точке измерения;

Б. парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения;

В. парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 6 °С в любой точке измерения.

26. Партия животных это?

А. определенное количество животных одного вида, поступивших на производственный объект из одного хозяйства в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией и ветеринарным сертификатом;

Б. определенное количество животных не более 3 видов, поступивших на производственный объект из одного хозяйства в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией и ветеринарным сертификатом;

В. неопределенное количество животных не более 3 видов, поступивших на производственный объект из одного хозяйства в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией и ветеринарным сертификатом.

27. Процесс производства продуктов убоя включает:

А. подготовку продуктивных животных к убою, убой продуктивных животных;

Б. подготовку продуктивных животных к убою, убой продуктивных животных, разделку, обвалку и жиловку туш, зачистку туш, полутуш и субпродуктов, сбор ветеринарных конфискатов;

В. подготовку продуктивных животных к убою, убой продуктивных животных, сбор ветеринарных конфискатов.

28. В случае если в партии продуктивных животных обнаружены больные продуктивные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые продуктивные животные или трупы продуктивных животных, либо если в партии продуктивных животных фактическое наличие голов не соответствует количеству, указанному в ветеринарном документе, то:

А. вся партия продуктивных животных немедленно помещается в карантинное помещение до установления диагноза или причин несоответствия;

Б. только больные продуктивные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые продуктивные животные или трупы продуктивных животных, помещаются в карантин, до установления диагноза;

В. производят убой всей партии, больные продуктивные животные в состоянии агонии, вынужденно убитые продуктивные животные или трупы продуктивных животных

после убоя помещаются в санитарную камеру до получения результатов лабораторных исследований.

29. Направлять на убой неидентифицированных продуктивных животных, продуктивных животных, не прошедших предубойную выдержку и предубойный ветеринарный осмотр:

- А. допускается в случае убоя на санитарной бойне;
- Б. допускается в конце смены или в отдельную смену;
- В. не допускается.

30. Действие Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" ТР ТС 034/2013 на какую продукцию не распространяется?

А. пищевая продукция, в которой в соответствии с рецептурой содержание мясных ингредиентов составляет более 5 процентов;

Б. продукты убоя и мясная продукция, производимая гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися животноводством, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации продуктов убоя и мясной продукции, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза.

31. Кровь для пищевых целей собирают в одну емкость не более чем от:

- А. 5 продуктивных животных;
- Б. 10 продуктивных животных;
- В. 15 продуктивных животных.

32. К обращению на территории Таможенного Союза не допускается следующая пищевая рыбная продукция:

- А. живая рыба с признаками засыпания;
- Б. подвергнутая размораживанию в период хранения;
- В. рыба, ранее содержащая в отдельных своих частях опасные для здоровья человека паразитарные объекты, подвергнутая обеззараживанию.

33. Извлеченные из туши в процессе нутровки продукты убоя направляют на переработку (обработку) не позднее:

- А. чем через 15 минут после их извлечения;
- Б. чем через 30 минут после их извлечения;
- В. чем через 60 минут после их извлечения.

34. Разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка осуществляются при температуре воздуха:

- А. не выше плюс 12 °С;
- Б. не выше плюс 14 °С;
- В. не выше плюс 18 °С.

35. Неидентифицированные продукты убоя, находящиеся на производственном объекте:

- А. подлежат утилизации;
- Б. подлежат проведению ВСЭ, для принятия решения о дальнейшем использовании;
- В. карантинированию.

36. Не допускается выпускать в реализацию полуфабрикаты:

- А. с температурой ниже плюс 8 °С в любой точке измерения;
- Б. с температурой выше плюс 6 °С в любой точке измерения;
- В. с температурой выше плюс 4 °С в любой точке измерения.

37. В процессе хранения парное и охлажденное мясо (туши, полутуши, четвертины) должно находиться:

- А. в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом;
- Б. в вертикальном подвешенном состоянии;

В. в вертикальном подвешенном состоянии, либо на отдельных поддонах.

38. Допускается ли на предприятиях розничной и оптовой торговли повторное упаковывание под вакуумом ранее упакованных товаров под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы?

А. допускается при условии сроков хранения;

Б. не допускается.

39. "Стерилизация консервов" - тепловая обработка продукции, обеспечивающая промышленную стерильность консервов при установленных изготовителем условиях хранения, перевозки и реализации в течение ограниченного срока их годности проводится:

А. при температуре 72 -80 °С;

Б. при температуре 80 -100 °С;

В. при температуре свыше 100 °С.

40. В каких случаях не допустимо использование сырого молока для производства продуктов переработки молока?

А. в течение первых 7 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных;

Б. в течение первых 9 дней после дня отела животных, в течение 30 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных;

В. в течение первых 14 дней после дня отела животных, в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом), от больных животных и находящихся на карантине животных.

41. В течение, какого времени и при каком температурном режиме до начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока?

А. при температуре не более 10 °С ± 2 °С - 36 ч. (включая время перевозки);

Б. при температуре 4 °С ± 2 °С не более 36 ч. (включая время перевозки).

42. В какой форме осуществляется оценка (подтверждение) соответствия сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок?

А. декларирование соответствия;

Б. ветеринарно-санитарная экспертиза;

В. верны оба варианта.

43. В каких случаях не проводится ветеринарно-санитарная экспертиза сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок?

А. при их перевозке (перемещении) в пределах одного производственного объекта и между производственными площадками одного хозяйствующего субъекта;

Б. объединенные партии, а также части партий сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок, сформированные из ранее подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе партий сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок;

В. верны оба варианта.

44. Какой срок действия ветеринарного сопроводительного документа на сырое молоко?

А. срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 1 месяца с даты выдачи такого документа;

Б. срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 24 часов с даты выдачи такого документа;

В. срок действия ветеринарного сопроводительного документа устанавливается в зависимости от результатов проведения ветеринарно-профилактических мероприятий в отношении продуктивных сельскохозяйственных животных по месту производства сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, но не более 3 суток с даты выдачи такого документа.

45. Какие показатели кислотности сырого молока коровьего?

А. 16-21 °Т;

Б. 21 °Т;

В. 16 °Т.

46. В течение, какого времени после доения должно быть очищено и охлаждено до температуры $4\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ сырое молоко?

А. не более 2 ч.;

Б. не менее 2 ч.;

В. 2 ч.

47. Мясо каких животных подлежит исследованию на трихинеллез?

А. свинья, лошадь;

Б. свинья, крупный рогатый скот;

В. свинья.

48. Допускается ли хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?

А. допускается при хранении не более 20 минут;

Б. допускается при хранении не более 20 минут;

В. не допускается.

49. Во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки, на момент начала переработки их температура не должна превышать:

А. 8°С;

Б. 10°С;

В. 12°С.

50. Цели принятия Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» ТР ТС 021/2011?

А. защита жизни и (или) здоровья человека;

Б. контроль производителей и соблюдение правил идентификации;

В. защита окружающей среды и защита производителей;

Г. защита жизни и (или) здоровья человека и защита окружающей среды.

51. Что такое скоропортящаяся пищевая продукция?

А. пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 3 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

Б. пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека.

52. Допускается ли направлять на убой для использования на пищевые цели продуктивных животных, обработанных препаратами для защиты от насекомых, и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения,

предназначенные для откорма, лечения, профилактики заболеваний, до истечения сроков ожидания их выведения из организма продуктивных животных?

- А. допускается при вынужденном убое;
- Б. допускается после проведения лабораторных исследований;
- В. не допускается.

53. Обязательно ли проводить предубойный ветеринарный осмотр?

- А. нет, если будет проведен послеубойный осмотр;
- Б. да;
- В. нет, если животное прошло предубойную выдержку в месте убоя.

54. Подлежит ли декларированию соответствия выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза переработанная пищевая продукция животного происхождения?

- А. да;
- Б. нет.

55. Подлежит ли переработанная пищевая продукция животного происхождения ветеринарно-санитарной экспертизе?

- А. да;
- Б. нет.

56. Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной пищевой продукции животного происхождения проводится в целях:

А. установления соответствия пищевой продукции и связанных с требованиями безопасности к ней процессов производства (изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

Б. установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств (производственных объектов) происхождения животных;

В. верны оба варианта

57. Мясо и другое мясное сырье должны происходить от убоя здоровых животных, заготовленных в хозяйствах или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от болезней животных для всех видов животных:

А. ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- сибирской язвы - в течение последних 20 дней на территории хозяйства;
- лейкоза - в течение последних 12 месяцев в хозяйстве;

Б. ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- сибирской язвы - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства;
- лейкоза - в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;

В. ящура - в течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- сибирской язвы - в течение последних 20 дней на территории хозяйства;
- лейкоза - в течение последних 6 месяцев в хозяйстве.

58. Мясо и другое мясное сырье должны происходить от убоя здоровых животных (свиней), заготовленных в хозяйствах или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от болезней животных:

А. - африканской чумы свиней - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией

- трихинеллеза - в течение последних 4 месяцев на территории хозяйства
- классической чумы свиней - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

Б. - африканской чумы свиней - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией

- трихинеллеза - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства

- классической чумы свиней - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

В. - африканской чумы свиней - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией

- трихинеллеза - в течение последних 5 месяцев на территории хозяйства

- классической чумы свиней - в течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией.

59. Допускается ли к обращению мясо и другое мясное сырье подвергнутое дефростации?

А. допускается;

Б. не допускается;

В. допускается при однократной дефростации.

60. Какое мясо и мясное сырье допускается к обращению?

А. имеющие температуру в толще мышц бедра ниже минус 8°C для замороженного мяса и ниже плюс 4°C - для охлажденного;

Б. имеющие температуру в толще мышц бедра выше минус 8 °C для замороженного мяса и ниже плюс 4 °C - для охлажденного;

В. имеющие температуру в толще мышц бедра ниже минус 8 °C для замороженного мяса и выше 4 °C - для охлажденного.

61. К реализации не допускается мясо птицы:

А. имеющей температуру в толще мышцы выше минус 8 °C для замороженной птицы;

Б. имеющей температуру в толще мышцы выше минус 10 °C для замороженной птицы;

В. имеющей температуру в толще мышцы выше минус 12°C для замороженной птицы.

62. Копчености должны происходить от животных, заготовленных в хозяйствах, официально свободных от болезней животных, в том числе:

А. – инфекционной анемии – в течение последних 2 месяцев на территории хозяйства;

– сапа – в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

Б. – инфекционной анемии - в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства;

– сапа – в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

В. – инфекционной анемии – в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

– сапа – в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией.

63. Мясо кроликов должно происходить от убоя здоровых кроликов из хозяйств и или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от заразных болезней, в том числе:

А. – миксоматоза, туляремии, пастереллеза, листериоза – в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;

– геморрагической болезни кроликов – в течение последних 12 месяцев на территории хозяйства;

Б. – миксоматоза, туляремии, пастереллеза, листериоза - в течение последних 9 месяцев в хозяйстве;

– геморрагической болезни кроликов – в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

В. – миксоматоза, туляремии, пастереллеза, листериоза – в течение последних 3 месяцев в хозяйстве;

– геморрагической болезни кроликов – в течение последних 3 месяцев на территории хозяйства.

64. К обращению допускаются сырое молоко и сырые сливки, полученные от здоровых животных из хозяйств, официально свободных от заразных болезней животных:

А. - ящура - в течение последних 6 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- контагиозной плевропневмонии - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- лейкоза - в течение последних 12 месяцев на территории хозяйства;

- бруцеллеза крупного рогатого скота, туберкулеза, паратуберкулеза в течение последних 12 месяцев в хозяйстве;

Б. - ящура - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- контагиозной плевропневмонии - в течение последних 36 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- лейкоза - в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;

- бруцеллеза крупного рогатого скота, туберкулеза, паратуберкулеза в течение последних 6 месяцев в хозяйстве;

В. - ящура - в течение последних 12 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- контагиозной плевропневмонии - в течение последних 24 месяцев на территории страны или административной территории в соответствии с регионализацией;

- лейкоза - в течение последних 12 месяцев на территории хозяйства;

- бруцеллеза крупного рогатого скота, туберкулеза, паратуберкулеза в течение последних 6 месяцев в хозяйстве.

65. К обращению не допускается рыбное сырье:

А. мороженое, имеющее температуру в толще продукта выше минус 18 °С;

Б. мороженое, имеющее температуру в толще продукта выше минус 16 °С; В. мороженое, имеющее температуру в толще продукта выше минус 12 °С.

Критерии оценивания:

Отлично 90-100 % верных ответов

Хорошо 75-89%

Удовлетворительно 60-74 %

Неудовлетворительно менее 59 %

3. Оценочные материалы итогового контроля (промежуточной аттестации) и критерии оценивания

Экзаменационный билет состоит из двух вопросов (ИОПК 2.2, ИОПК-3.1)

Перечень теоретических вопросов:

1. Понятие ветеринарно-санитарной экспертизы и ее связь с другими науками.
2. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Россельхознадзор: структура и функции. История ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Формы ветеринарных свидетельств внешний вид, назначение.
4. Организация работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов. Порядок учета и хранения бланков ветеринарных сопроводительных документов.

5. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов на мясоперерабатывающих предприятиях.
6. Методика ветеринарного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота, телят, овец и коз.
7. Особенности ветеринарного осмотра туш и внутренних органов свиней и лошадей.
8. Основы технологии первичной переработки птиц и методика осмотра тушек при полу- и полном потрошении.
9. Товароведческая и ветеринарная маркировка продуктов убоя птицы. Мясо птицы: приемка и методы отбора проб.
10. Органолептические и лабораторные методы определения свежести мяса птицы.
11. Клеймение. Основные виды ветеринарных клейм и штампов.
12. Ветеринарные сопроводительные документы: внешний вид, назначение.
13. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов.
14. Патологоанатомические изменения, характерные для сибирской язвы, сапа лошадей. Санитарная оценка.
15. Патологоанатомические изменения, характерные для туберкулеза, бруцеллеза, лептоспироза. Санитарная оценка.
16. Патологоанатомические изменения, характерные для ящура, листериоза. Санитарная оценка.
17. Патологоанатомические изменения, характерные для африканской чумы свиней. Санитарная оценка
18. Патологоанатомические изменения, характерные для эмфизематозного карбункула и злокачественного отека. Санитарная оценка.
19. Трихинеллез. Методы диагностики. Санитарная оценка.
20. Цистицеркоз (финноз), эхинококкоз. Диагностика, санитарная оценка.
21. Саркоцистозы, гиподерматоз, аскаридоз. Диагностика, санитарная оценка.
22. Метастронгилезы, диктиокаулезы. Диагностика, санитарная оценка.
23. Фасциолезы, дикроцелиозы. Диагностика, санитарная оценка.
24. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Механизм возникновения и передачи, меры профилактики. Патологоанатомические изменения продуктов убоя животных при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.
25. Сальмонеллезы. Мясо, молоко, яйца и их роль в возникновении сальмонеллезов. Меры профилактики. Санитарная оценка.
26. Пищевые отравления, вызываемые БГКП. Санитарная оценка пищевых продуктов. Меры профилактики. Санитарная оценка.
27. Стафилококкозы, стрептококкозы. Санитарная оценка пищевых продуктов. Меры профилактики. Санитарная оценка.
28. Ботулизм. Санитарная оценка пищевых продуктов. Меры профилактики.
29. Мясо: отбор проб, органолептические методы определения свежести мяса.
30. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть и доброкачественность мяса.
31. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза временно ядовитой рыбы, при незаразных болезнях и отравлениях.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.
34. Отбор проб рыбы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
35. Определение свежести рыбы.

36. Жир животного происхождения, сырье, способы производства пищевых животных топленых жиров.
37. Методы отбора проб животных топленых жиров для проведения ветеринарно- санитарной экспертизы.
38. Ветеринарно-санитарный контроль в жировом производстве, сроки хранения жиров.
39. Химические изменения жиров в процессе хранения.
40. Лабораторные исследования животного топленого жира; кислотное и перекисное число.
41. Мед, химический состав меда.
42. Партия меда. Методы отбора проб меда; акт отбора проб.
43. Лабораторные исследования меда.
44. Определение молока, его состав, физические, химические и биологические свойства. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые молоку.
45. Прием молока на молокоперерабатывающих предприятиях и рынках. Отбор проб, лабораторные методы исследования.
46. Санитарная оценка молока, полученного от животных больных маститом. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных.
47. Консервы: определение, классификация, технология производства.
48. Контроль качества выпускаемой консервированной продукции: теххимический, микробиологический и органолептический контроль.
49. Виды брака консервов: физического, химического и микробиологического. Санитарная оценка.
50. Правила приемки и методы отбора проб консервов.
51. Колбасы: определение, классификация, основные этапы технологии производства колбас.
52. Технологические дефекты и виды порчи колбасных изделий.
53. Приемка и методы отбора проб колбас для лабораторных исследований.
54. Основные методы лабораторного исследования колбас на свежесть и доброкачественность.
55. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу.
56. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.
57. Методы отбора проб яиц для лабораторных исследований. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.

Критерии оценивания:

Результаты зачета определяются оценками «зачтено», «не зачтено»

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине.

4. Оценочные материалы для проверки остаточных знаний (сформированности компетенций)

Тест (ИОПК 2.2, ИОПК-3.1)

1. К ветеринарным сопроводительным документам относятся:

А. ветеринарные сертификаты и ветеринарные свидетельства;

Б. ветеринарные справки, ветеринарные свидетельства, ветеринарные паспорта;

В. ветеринарные справки, ветеринарные свидетельства, ветеринарные сертификаты;

Г. Ветеринарные справки, ветеринарные свидетельства, ветеринарные удостоверения.

Ответ: В

2. Ветеринарные сопроводительные документы:

А. позволяют идентифицировать сопровождаемый подконтрольный товар;

Б. не позволяют идентифицировать сопровождаемый подконтрольный товар.

Ответ: А

3. Оформление ВСД осуществляется при:

А. производстве, перемещении партии подконтрольного товара и переходе права собственности на подконтрольный товар в связи с предпринимательской деятельностью;

Б. производстве, перевозке подконтрольного товара и его реализации покупателю для личного потребления;

В. только при перемещении подконтрольного товара.

Ответ: А

4. Справка о ветеринарно-санитарном благополучии на молочных фермах поставщиков, выданная уполномоченным лицом учреждения, входящего в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации при перемещении молока сырого, сливок сырых, сырого обезжиренного молока (обрата сырого) на молокоперерабатывающие предприятия действительна:

А. в течение 3 дней;

Б. в течение 10 дней;

В. в течение 30 дней.

Ответ: В

5. В течение какого времени сохраняются в ФГИС ветеринарные сопроводительные документы, оформленные в электронной форме?

6. Оформление ВСД на животных при перемещении их по территории Российской Федерации требуется в случае

7. Какие ветеринарные сопроводительные документы в электронном виде может выписывать аттестованный специалист?

8. Что означает статус ВСД в ФГИС «погашен»?

9. Мясо каких животных подлежит исследованию на трихинеллез?

А. свинья, лошадь;

Б. свинья, крупный рогатый скот;

В. свинья.

Ответ: А

10. Допускается ли хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер?

А. допускается при хранении не более 20 минут;

Б. допускается при хранении не более 20 минут;

В. не допускается.

Ответ: В

11. Неидентифицированные продукты убоя, находящиеся на производственном объекте:

А. подлежат утилизации;

Б. подлежат проведению ВСЭ, для принятия решения о дальнейшем использовании;

В. карантинированию.

Ответ: А

12. Обязательно ли проводить предубойный ветеринарный осмотр?

А. нет, если будет проведен послубойный осмотр;

Б. да.

Ответ: Б

13. В каких случаях не допустимо использование сырого молока для производства продуктов переработки молока?

Критерии оценивания:

Отлично 90-100 % верных ответов

Хорошо 75-89%

Удовлетворительно 60-74 %

Неудовлетворительно менее 59 %

Информация о разработчиках

Бородина Светлана Владимировна - заведующий вивариумом,

Хоменко Василий Александрович, ветеринарный врач, учебный мастер каф. физиологии человека и животных