

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ  
ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ  
КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**СОГЛАСОВАНО**

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель образовательной программы

Декан агроинженерного факультета

\_\_\_\_\_/ М.А.Хашагульгова

\_\_\_\_\_/ М.И. Ужахов

от «14» марта 2025 г.

от « 20 » \_\_\_\_\_ марта 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.15 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы**

**Направление подготовки (бакалавриат)**

**35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Профиль программы  
**«Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции»**

Квалификация выпускника

**Бакалавр**

Форма обучения

**Очная**

Магас, 2025

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является подготовка специалиста в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции владеющего теоретическими и практическими навыками ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарии, производственного ветеринарно-санитарного контроля, лабораторного анализа продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, связанной с СанПин.

Выпуском доброкачественных продуктов, изучением нормативной и технической документации и правилам по ветеринарно-санитарной экспертизе. формирование у студентов теоретических и практических основ научно-технической информации зарубежного опыта в области ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы; формирование у будущего специалиста научного мировоззрения о многообразии проводить научно-техническую информацию отечественно опыта в области ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы; обладать комплексом научно-технической информации отечественно и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

**Задачами дисциплины** является - овладение методами санитарно-гигиенического исследования и правилами ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства.

Овладение методами санитарно-гигиенического исследования и правилами ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства. Основами технологии и стандартизации при их производстве.

Совершенствование и разработка методов исследования, разработка ускоренных экспресс-методов для распознавания и установления доброкачественности продуктов животного и растительного происхождения.

□ контроль ветеринарно-санитарной безопасности основных и вспомогательных сырьевых материалов при производстве мясных, молочных и рыбных продуктов.

□ контроль доброкачественности продуктов животного происхождения с целью предотвращения заражения людей и животных болезнями, передающимися через сырье и продукцию животного происхождения;

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

| Код компетенций | Наименование компетенции  | Код и наименование индикатора достижения компетенции  | Результаты обучения по дисциплине  |
|-----------------|---|---|--|
| ПК-2            | Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства | ПК-2.1. Реализует технологии производства продукции животноводства<br>ПК-2.2 Проводит анатомический и функциональный анализ органов и тканей организма животных | <b>Знать:</b> реализацию технологии производства продукции животноводств<br><b>Уметь:</b> реализовывать технологиипроизводства продукции животноводства<br><b>Владеть: навыками</b> реализации технологий производства продукции животноводства, анатомическим и функциональным анализом органов и тканей организма животных |
| ПК-5            | Способен реализовывать  | ПК-5.1. Разрабатывает бизнес-план выпуска и   | <b>Знать:</b> способы применения на практике технологии  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции | реализации перспективной и конкурентоспособной продукции перерабатывающей и пищевой отрасли;<br>ПК -5.2 Проводит анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных экономических и социальных задач предпринимательства в пищевой и перерабатывающей промышленности;<br>ПК-5.3 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях, решает производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией и управлением. | производства хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях разных видов продукции животноводства<br><b>Уметь:</b> применять на практике технологии производства различных видов продукции животноводства<br><b>Владеть:</b> методикой как применять на практике технологии производства различных видов продукции животноводства |
|--|--|--|--|

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина **Б1.В.15 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»** входит в вариативную часть дисциплин, включенных в учебный план специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

#### 4.Объем дисциплины и виды учебной работы (час)

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

| №<br>п/п | Наименование раздела дисциплины  | Лекции | Прак<br>занятия | Самост<br>работы | Всего |
|----------|--|--------|-----------------|------------------|-------|
|          |  |        |                 |                  |       |
| 1        | <b>Раздел 1.</b> Цели, задачи и структура курса. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы. Важнейшие достижения современной ветеринарии в профилактике и ликвидации заразных и незаразных болезней. Учение о болезни: этиология, патогенез, клинические проявления, посмертные изменения. Воспаление (определение, виды, причины, признаки, течение, исход) | 2      | -               | 8                | 10    |
| 2        | <b>Раздел 2.</b> Основы технологии гигиена   | 2      | 2               | 6                | 10    |

|   |  |    |    |    |    |
|---|--|----|----|----|----|
|   | переработки убойных животных. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов                                |    |    |    |    |
| 3 | <b>Раздел 3.</b> Видовая принадлежность мяса Морфология, химия товароведение мяса.   |    |    |    |    |
| 4 | Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов   | 2  | 2  | 6  | 10 |
| 5 | <b>Раздел 4.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя органов животных, животных при обнаружении инфекционных, инвазионных, незаразных болезней и отравлениях. Вынужденный убой. | 2  | 2  | 8  | 12 |
| 6 | <b>Раздел 5.</b> Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика  | 2  | 2  | 6  | 10 |
| 7 | <b>Раздел 6.</b> Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов  | 2  | 2  | 6  | 10 |
| 8 | <b>Раздел 7.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках   | 2  | 2  | 6  | 10 |
|   | Всего  | 14 | 12 | 46 | 72 |

## 4.2. Содержание разделов дисциплины (модуля)

### 4.3.1 Лекции

| № п/п | Наименование раздела дисциплины  | Номер, тема и содержание лекции  | Трудоемкость час. |        |
|-------|--|--|-------------------|--------|
|       |  |  | очно              | заочно |
| 1.    | <b>Раздел 1.</b><br>Цели, задачи и структура курса.  | <b>ЛЕКЦИЯ № 1. Тема: Введение. Определение дисциплины и ее значение.</b> Предметная связь с другими и с дисциплинами. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.<br><b>Важнейшие достижения современной ветеринарии в профилактике и ликвидации заразных и незаразных болезней.</b> Учение о болезни: этиология, патогенез, клинические проявления, посмертные изменения. Воспаление (определение, виды, причины, признаки, течение, исход)   | 2                 |        |
| 2     | <b>Раздел 2.</b><br>Основы технологии и гигиена переработки убойных животных                 | <b>ЛЕКЦИЯ № 2. Тема: Убойные животные. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним</b> Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов   | 2                 |        |
| 3     | <b>Раздел 3.</b><br><b>Морфология, химия товароведение мяса. Видовая принадлежность мяса</b> | <b>ЛЕКЦИЯ № 3. Тема:</b> Определение видовой принадлежности мяса. Морфология, химия и товароведение мяса. Основы товароведения и стандартизации. Клеймение. Порядок клеймения туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных на перерабатывающих предприятиях. Изменения в мясе после убоя. Распознавание мяса больных и здоровых животных. Особенности созревания. мяса больных и утомленных животных. Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды консервации мяса и мясопродуктов, методы консервирования, ветеринарно-санитарные нормы по приготовлению и контролю продукции | 2                 |        |

|  |   |   |    |  |
|--|---|---|----|--|
|  | <b>Раздел 4.</b><br><b>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов в при заболеваниях инфекционной, инвазионной и незаразной этиологии</b> | <b>ЛЕКЦИЯ № 4. Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты</b> Классификация инфекционных болезней сельскохозяйственных животных при санитарной оценке продуктов убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясо-продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.<br><b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека | 2  |  |
|  | <b>Раздел 5.</b><br><b>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика</b>   | <b>ЛЕКЦИЯ № 5.</b> Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика. Бактериологическое исследование мяса   | 2  |  |
|  | <b>Раздел 6.</b><br><b>Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</b>                       | <b>ЛЕКЦИЯ № 6. Тема: Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</b> Молоко. Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.  | 2  |  |
|  | <b>Раздел 7.</b><br><b>Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</b>  | <b>ЛЕКЦИЯ № 7. Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</b> Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, рыбы и пищевых яиц. Утилизация конфискатов. Документация. Правила доставки, взятия проб и порядок Ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Документация. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность грибов. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты.  | 2  |  |
|  |   | <b>Итого по дисциплине</b>  | 14 |  |

### 4.3.2. Практические занятия

| №<br>п/п | Наименование<br>раздела<br>дисциплины   | Номер, тема и содержание лекции   | Трудоемкость<br>час. |        |
|----------|---|---|----------------------|--------|
|          |   |   | очно                 | заочно |
| 1.       | <b>Раздел 1. Цели, задачи и структура курса</b>   | Практическое занятие №1 Тема: Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы<br>Учение о болезни: этиология, патогенез, клинические проявления, посмертные изменения. Воспаление (определение, виды, причины, признаки, течение, исход)   | 2                    | -      |
| 2        | <b>Раздел 2. Основы технологии и гигиена переработки убойных животных</b>   | Практическое занятие № 2. Тема: Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов   | 2                    | -      |
| 3        | <b>Раздел 3. Морфология, химия товароведение мяса. Видовая принадлежность мяса</b>  | Практическое занятие № 3. Тема: Клеймение. Порядок клеймения туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных на перерабатывающих предприятиях. Изменения в мясе после убоя. Распознавание мяса больных и здоровых животных. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов   | 2                    | -      |
|          | <b>Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной, инвазионной и незаразной этиологии</b> | Практическое занятие № 4 . Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты<br>Классификация инфекционных болезней сельскохозяйственных животных при санитарной оценке продуктов убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясо-продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека | 2                    | -      |
|          |   | Практическое занятие № 5. Тема Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты<br>Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека   | 2                    | -      |
|          | <b>Раздел 6. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</b>                     | Практическое занятие № 6. Тема: Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.   | 2                    | -      |

|  |  |  |    |   |
|--|--|--|----|---|
|  | <b>Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</b> | Практическое занятие № 7. <b>Тема:</b> Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, рыбы и пищевых яиц. Утилизация конфискатов. Документация. Правила доставки, взятия проб и порядок Ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Документация. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность грибов. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты. | 2  | - |
|  |  | <b>Итого по дисциплине</b>   | 12 |   |

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине « в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения соответственно 40 часов, При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, подготовка к промежуточной аттестации.

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

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

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации, используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

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

| №№ разделов | Тема и вопросы самостоятельной работы студентов очная форма обучения (заочная форма обучения)  | Объем часов очно | Перечень учебно-методического обеспечения                                       | Форма контроля            |
|-------------|--|------------------|---|---------------------------|
| 1.          | <b>Раздел 1.</b> Цели, задачи и структура курса. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы. Важнейшие достижения современной ветеринарии в профилактике и ликвидации заразных и незаразных болезней. Учение о болезни: этиология, патогенез, клинические проявления, посмертные изменения. Воспаление (определение, виды, причины, признаки, течение, исход) | 8                | [1]Стр. 35-56<br>[2]Стр. 12-18<br>[4]Стр. 56-88<br>[5] Стр. 147<br>[6]Стр. 7-21 | Подготовка к сдаче зачета |

|               |  |           |   |                           |
|---------------|--|-----------|---|---------------------------|
| 2.            | <b>Раздел 2.</b> Основы технологии и гигиена переработки убойных животных. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов | 6         | [1]Стр. 25-34<br>[3]Стр. 26-33<br>[7]Стр. 31-64                 | Подготовка к сдаче зачета |
| 3.            | <b>Раздел 3.</b> Видовая принадлежность мяса Морфология, химия товароведение мяса.   | 6         | [1]Стр. 35-56<br>[2]Стр. 12-18<br>[4]Стр. 56-88<br>[5] Стр. 147 | Подготовка к сдаче зачета |
| 4.            | Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов   | 16        | [3]Стр. 64-66<br>[5]Стр. 35-76                                  | Подготовка к сдаче зачета |
| 5.            | <b>Раздел 4.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя органов животных, животных при обнаружении инфекционных, инвазионных, незаразных болезней и отравлениях. Вынужденный убой.               | 8         | [1]Стр. 56-89<br>[2]Стр. 12-14<br>[5]Стр. 25-32                 | Подготовка к сдаче зачета |
| 6.            | <b>Раздел 5.</b> Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика  | 6         | [1]Стр.375378<br>[2]Стр.178-188<br>[3]Стр. 104-115              | Подготовка к сдаче зачета |
| 7.            | <b>Раздел 6.</b> Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов  | 6         | [1]Стр. 295-304<br>[3]Стр. 378-382<br>[6]Стр. 151-175           | Подготовка к сдаче зачета |
| 8.            | <b>Раздел 7.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках   | 6         | [1]Стр. 167-230<br>[2]Стр. 211-237<br>[5]Стр. 337-350           | Подготовка к сдаче зачета |
|               | Подготовка к промежуточной аттестации  |           | [1]; [2],[3],[4]<br>[5], [6]<br>Конспект лекций                 | Подготовка к сдаче зачета |
| <b>Итого:</b> |  | <b>46</b> |   | Подготовка к сдаче зачета |

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

### 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.ПК-2,ПК-5,

| № п/п | Структурированные модули   | Коды формируемых компетенций | Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины  |
|-------|--|------------------------------|--|
| 1.    | <b>Раздел 1.</b> Цели, задачи и структура курса. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы<br>Важнейшие достижения современной ветеринарии в профилактике и ликвидации заразных и незаразных болезней. Учение о болезни: этиология, патогенез, клинические проявления, посмертные изменения. | ПК-2                         | <u><b>6 семестр</b></u><br><b>1-ый контроль</b> (тесты) подготовка к выполнению практической работы и их защита) |



|    |  |      |  |
|----|--|------|--|
|    | Воспаление (определение, виды, причины, признаки, течение, исход)  |      |  |
|    | <b>Раздел 2.</b> Основы технологии и гигиена переработки убойных животных. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов |      |  |
| 2. | <b>Раздел 3.</b> Видовая принадлежность мяса Морфология, химия товароведение мяса.   | ПК-5 | <b>2-ой контроль.</b> (тесты) подготовка к выполнению практической работы и их защита) |
| 3. | Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов   |      |  |
| 4  | <b>Раздел 4.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя органов животных, животных при обнаружении инфекционных, инвазионных, незаразных болезней и отравлениях. Вынужденный убой.               |      |  |
|    | <b>Раздел 5.</b> Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика  |      | <b>3-ий контроль.</b> (тесты) подготовка к выполнению практической работы и их защита) |
| 5  | <b>Раздел 6.</b> Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов  |      |  |
| 6  | <b>Раздел 7.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках   |      |  |

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

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

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

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие на семинарских и практических занятиях);

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

Рабочей программой дисциплины «**Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы**» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

**ПК-2.** Способен реализовывать технологии производства продукции животноводств

**ПК-5.** Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

В процессе освоения образовательной программы компетенций, формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

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

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется система контроля и оценки успеваемости студентов, в основу которой положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

**Промежуточная аттестация - зачет,**

### **Шкала и критерии оценки промежуточной аттестации в форме зачета**

| Оценка       | Общие требования к результатам аттестации в форме зачета   |
|--------------|--|
| «Зачтено»    | Теоретическое содержание курса освоено полностью без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все или большинство предусмотренных рабочей программой учебных заданий выполнены, отдельные из выполненных заданий содержат ошибки.<br>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы       |
| «Не зачтено» | Теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые навыки работы не сформированы или сформированы отдельные из них, большинство предусмотренных рабочей учебной программой заданий не выполнено, либо выполнено с грубыми ошибками, качество выполнения оценено низкое.<br>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы |

## **7.3. Тестовые задания**

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

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

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

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

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

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

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

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

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

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

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

#### **4.1.) при осмотре головы:**

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

#### **4.2.) при осмотре легких.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

а. 2;

б. 3;

в. 4;

г. 5.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

г) Инфекционное, природно-очаговое заболевание многих видов животных, в том числе и птиц, проявляющееся кратковременной лихорадкой, гемоглобинурией, желтушным

окрашиванием и некрозами слизистых оболочек и кожи, атонией желудочно-кишечного тракта, абортами и маститами.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **21.Туберкулез - определение болезни**

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

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

с) острая септическая болезнь, протекающая при явлениях общей интоксикации и местных поражениях воспалительного, отекающего, геморрагического характера с обильным

газообразованием в пораженных тканях и их некрозом. Восприимчивы к заболеванию все виды животных и человек. Наиболее восприимчивы лошади, овцы и свиньи, менее крупный рогатый скот и козы.

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

## **22. Предубойная диагностика бруцеллеза**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

b) Болезнь протекает сверхостро, остро, подостро, хронически, а в энзоотичных зонах и

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

а) Нумеруют начиная с селезенки, кроме ливера и туши

б) Нумеруют разными номерами

с) Нумеруют по порядку начиная с головы.

д) Нумеруют одним и тем же номером.

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

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

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

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

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

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

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

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

с) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: отсутствие поноса, отсутствие запора, влажное

зеркальце, отсутствие истечений из естественных отверстий и др

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

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

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

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

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

д) Животных покусанных бешеными животными, немедленно направляют пастбище.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

а) Мясо животного, убитого в состоянии агонии, плохо обескровлено, с синюшной или

сиреневато-розовой окраской лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольная реакция сопровождается образованием желеобразного сгустка.

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

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

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

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

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

b) лимфатические узлы на разрезе сиренево-розовой окраски.

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

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

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

a) слабо-желтой окраски

b) слабо-серой окраски

c) слабо-зеленой окраски

d) сиренево-розовой окраски.

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

a) тушу и внутренние органы используют согласно действующим правилам.

b) тушу и внутренние органы используют для производства колбасы.

c) тушу и внутренние органы используют для производства консервов.

d) тушу и внутренние органы используют для производства пельменей.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

а) Нумеруют начиная с селезенки, кроме ливера и туши

б) Нумеруют разными номерами

с) Нумеруют по порядку начиная с головы.

д) Нумеруют одним и тем же номером.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

б) Больных животных изолируют, подвергают лечению сывороткой и спустя 14 суток со

дня установления у них нормальной температуры направляют на убой;

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

д) Животных покусанных бешеными животными, немедленно направляют пастбище.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- a) поверхность разреза лимфатических узлов светло-серого или слабо-желтого цвета.
- b) лимфатические узлы на разрезе сиренево-розовой окраски.
- c) поверхность разреза лимфатических узлов светло-розового или слабо-красного цвета.
- d) поверхность разреза лимфатических узлов светло-белого или слабо-синего цвета.

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

- a) слабо-желтой окраски
- b) слабо-серой окраски
- c) слабо-зеленой окраски
- d) сиренево-розовой окраски.

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

- a) тушу и внутренние органы используют согласно действующим правилам.
- b) тушу и внутренние органы используют для производства колбасы.
- c) тушу и внутренние органы используют для производства консервов.
- d) тушу и внутренние органы используют для производства пельменей.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

d) При установлении бактериоскопическим исследованием эмфизематозного

карбункула тушу с внутренними органами и шкурой, не ожидая результатов бактериологического исследования, уничтожают сжиганием при соблюдении ветеринарно-санитарных правил.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

в) Природно-очаговая, трансмиссивная, инфекционная болезнь грызунов,



сельскохозяйственных животных и птиц, проявляющаяся геморрагической септициемией, лихорадкой, диареей, истощением, лимфаденитом, а также симптомами поражения нервной системы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

видов животных и для человека.

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

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

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

## **67. Предубойная диагностика бруцеллеза**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**74. Возбудитель финноза крупного рогатого скота**

бактерия

вирус

гельминт

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

техническая утилизация

промышленная переработка

без ограничения

**76. Возбудитель финноза свиней**

*T. ovis*

*T. saginatus*

*C. cellulose*

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

техническая утилизация

промышленная переработка

без ограничения

**78. Возбудитель трихинеллеза свиней**

бактерия

вирус

гельминт

**79. Санитарная оценка мяса при трихинеллезе**

техническая утилизация

промышленная переработка

без ограничения

**80. Санитарная оценка мяса при эхинококкозе**

техническая утилизация

промышленная переработка

без ограничения

**81. Возбудитель фасциолеза**

*F. hepatica*

*E. granulosus*

*S. tenella*

**82. Санитарная оценка при аскаридозе**

техническая утилизация

промышленная переработка

без ограничения

Ответы:

1.3

2.2

3.3

4.2

5.3

6.1

7.1

8.1.

9.1.3.

**ВСЭ продуктов убоя животных при незаразных заболеваниях**

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

эндемическая остео дистрофия

кетоз

беломышечная болезнь

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

1. техническая утилизация

2. промышленная переработка

3. без ограничения

**85.Санитарная оценка при алиментарной дистрофии**

1. техническая утилизация

2. промышленная переработка

3. без ограничения

**86.Санитарная оценка при эндемической дистрофии**

1. техническая утилизация

2. промышленная переработка

3. без ограничения

**87.Санитарная оценка при кетозе**

1. техническая утилизация

2. промышленная переработка

3. без ограничения

**Ответы:**

1.2

2.1

3.1.2.

4.1.2.

5.1.2.

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

а. Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы;

б. Правилами внутреннего распорядка;

в. Правилами технического осмотра;

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

а. 2;

б. 3;

в. 4;

г. 5.

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

а. 2;

б. 3;

в. 4;

г. 5.

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

а. 2;

б. 3;

в. 4;

г. 5.

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

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

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

**94. при осмотре головы:**

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

**95.) при осмотре легких.**

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

**96. Каков порядок осмотра селезенки?**

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

**97. Каков порядок осмотра сердца?**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

а. 2;

б. 3;

в. 4;

г. 5.

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

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

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

**105. Правила ветеринарного осмотра убойных животных**

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

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

2. К убою на мясо допускаются только крупные домашние животные

3. К убою на мясо допускаются только здоровые домашние животные

4. К убою на мясо допускаются только животные, от которых нужно быстро избавиться

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

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



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

2. Привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы в течение 14 дней после прививок (лечения), привитых инактивированной вакциной против ящура в течение 21 дня, а также животных, которым применяли антибиотики с лечебной и профилактической целью в течение срока, указанного в наставлениях по применению;

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **108. Исследование селезёнки:**

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

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

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

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

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

#### **109. Исследование ливера.**

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

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

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

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

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

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

а. Особенностью осмотра является ветеринарный контроль туши на наличие поражений казеозным лимфаденитом, для чего пальпируют, а при необходимости

вскрывают лимфоузлы - поверхностный шейный и коленной складки. Поверхностно-шейные и надколенные лимфоузлы могут быть поражены псевдотуберкулезом (иерсиниозом), они уплотнены, увеличены в размере.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **116. Возбудитель сибирской язвы**

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

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

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

#### **118. Возбудитель туберкулеза человека**

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

#### **119. Санитарная оценка мяса при туберкулезе**

1. без ограничения
  2. тощие туши на техническую утилизацию
  3. туши нормальной упитанности на утилизацию
- 120. Возбудитель псевдотуберкулеза**
1. *Bac. megaterium*
  2. *M. bovis*
  3. *B. pseudotuberculosis ovis*
- 121. Санитарная оценка мяса при псевдотуберкулезе**
1. без ограничения, если поражены лишь легкие
  2. тощие туши на техническую утилизацию
  3. сжигают
- 122. Возбудитель бруцеллеза наиболее опасный и патогенный для человека**
1. *Br. abortus*
  2. *Br. suis*
  3. *Br. melitensis*
- 123. Санитарная оценка мяса при бруцеллезе**
1. без ограничения
  2. промышленная переработка
  3. техническая утилизация
- 124. Санитарная оценка шкур при бруцеллезе**
1. только после дезинфекции
  2. без ограничения
  3. сжигают
- 125. Устойчивость возбудителя лептоспироза**
1. высокая
  2. небольшая
  3. не устойчива
- 126. Санитарная оценка мяса при лептоспирозе**
1. без ограничения
  2. промышленная переработка
  3. техническая утилизация
- 127. Возбудитель ящура**
1. бактерия
  2. вирус
  3. грибок
- 128. Санитарная оценка мяса при ящуре**
1. без ограничения
  2. промышленная переработка
  3. техническая утилизация
- 129. Возбудитель оспы**
1. бактерия
  2. вирус
  3. грибок
- 130. Санитарная оценка мяса при оспе**
1. без ограничения
  2. промышленная переработка
  3. техническая утилизация
- 131. К туляремии восприимчивы**
1. козы
  2. человек
  3. круп. рог. скот
- 132. Устойчивость возбудителя туляремии**
1. высокая
  2. средняя

3. низкая

**133. Санитарная оценка мяса при туляремии**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. уничтожение

**134. Возбудитель рожи свиней**

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

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

1. разрешается
2. не разрешается

**136. Санитарная оценка мяса при листериозе**

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

**137. Возбудитель сапа**

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

**138. Санитарная оценка шкур при лейкозе**

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

**139. Возбудитель актиномикоза**

1. бактерия
2. грибок
3. вирус

**140. Возбудитель болезни Ауески**

1. бактерия
2. грибок
3. вирус

**Ответы:**

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

22.1  
23.1.2.  
24.2  
25.3

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

**141. Возбудителем сибирской язвы являются:**

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

**142. Возбудитель сибирской язвы:**

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

**143. Сибирская язва это:**

1. Болезнь домашних, диких животных, птиц и человека, протекающая главным образом хронически.

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

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

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

5. Болезнь крупного рогатого скота и буйволов, характеризующаяся воспалительными процессами в подкожной клетчатке с образованием в области спины желваков и свищей.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. В острой, молниеносной, подострой форме.

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

**146. Предубойная диагностика:**

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

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

3. Приступообразные головные боли, тошнота, рвота, эпилептиформные припадки. Иногда нарушается психика в виде делириозных, галлюцинаторных и аментивных состояний,

которые могут внезапно исчезать и вновь появляться.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Категорически запрещается использовать внутренние органы без данных трихинеллоскопии.

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

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

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

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

**150. Туберкулёз это:**

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

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

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

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

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

#### **7.4. Задания для подготовки к контрольным мероприятиям.**

### **6 семестр**

#### **1-ый контроль**

Клеймение и маркировка мяса

Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных

Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи

Ветеринарно-санитарная оценка. Оценка свежести мяса

Санитарную оценку при загаре

Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при заболеваниях скота и птицы. Инфекционные болезни.

Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных и птицы

Перечень инфекционных болезней животных, при которых поголовье скота подлежит забое и уничтожению

Инфекционные болезни животных в соответствии с опасностью их для человека

#### **2-ой контроль**

Классификация пищевых отравлений.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса продуктивных животных при внешнем облущении.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса продуктивных животных при инкорпорированном загрязнении радионуклидами. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора при производстве и переработке молока. Молоко.

Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме.

Пороки молока и их предупреждение.

Изменение качества молока при хранении.

Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.

Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора при промысле диких животных и пернатой дичи, рыбы и морских млекопитающих.

Основы гигиены переработки птицы.

Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса.

Послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.

### **3-ий контроль**

Пищевое значение, физико-химические и технологические свойства молока. Требования ГОСТа к заготавливаемому молоку.

Санитарно-гигиенический режим получения ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка.

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока.

Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов

Требования, предъявляемые к государственным лабораториям ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВС) на продовольственных рынках.

Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения ГЛВСЭ на продовольственных рынках

Производственный ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных и пернатой дичи

Способы и правила добычи.

Морфологический и химический состав.

Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Правила погрузки скоропортящихся продуктов и сопроводительная документация

## **7.5. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)**

1. Что понимают под государственным ветеринарным надзором?
2. Перечислите нормативные правовые документы, которыми руководствуются при осуществлении государственного ветеринарного надзора.
3. Каковы основы законодательной регламентации ветеринарного дела?
4. Перечислите ветеринарные правила и расскажите об их применении.
5. Каковы полномочия Российской Федерации и ее субъектов в области ветеринарии?
6. Что включает система государственной ветеринарной службы Российской Федерации?
7. Как регулируется государственный ветеринарный надзор законом РФ «О ветеринарии»?
8. Расскажите об общих требованиях по предупреждению и ликвидации болезней животных и обеспечению безопасности продуктов животноводства.
9. Как регламентируется защита населения от болезней, общих для человека и животных, законом РФ «О ветеринарии»?
10. Какова ответственность за нарушения ветеринарного законодательства РФ?
11. Каковы основные требования по защите населения при осуществлении государственного ветеринарного надзора?
12. Расскажите о принципах защиты прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного ветеринарного надзора.
13. Как организуется и проводится плановая проверка объектов государственного ветеринарного надзора?
14. Как организуется внеплановая проверка объектов государственного ветеринарного надзора?
15. Как организуется выездная проверка объектов государственного ветеринарного



надзора?

16. Каковы основные положения о государственном ветеринарном надзоре в Российской Федерации?

17. Каковы полномочия и функции Министерства сельского хозяйства Российской Федерации в области ветеринарии?

18. Какова структура Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору?

19. Какова структура Федеральной службы по ветеринарному надзору?

20. Как осуществляется государственный ветеринарный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов?

21. Как организуется ветеринарный надзор за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья?

22. Какими нормативно-правовыми актами регулируется федеральный государственный ветеринарный надзор в субъектах Российской Федерации?

23. Перечислите права должностных лиц территориальных управлений Россельхознадзора.

24. Расскажите о ФГУ «ветеринарная лаборатория», его задачах и функциях.

25. Перечислите объекты государственного ветеринарного надзора на транспорте.

26. Что включает в себе система государственного ветеринарного надзора на транспорте?

27. Каковы основные задачи госветнадзора на транспорте?

28. Каков порядок проведения госветнадзора на транспорте?

29. Расскажите об организации государственного ветеринарного надзора на железнодорожном транспорте.

30. Каковы особенности госветнадзора на воздушном транспорте?

#### **7.6. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию**

1. Заболевания и состояния, при которых убой животных на мясо запрещен.  
2. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом.  
3. Санитарная обработка автотранспорта после перевозки убойных животных.  
4. Перечислите виды ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы.

5. Порядок оформления ветеринарных свидетельств формы 1 и 2.

6. Порядок оформления ветеринарных свидетельств формы 3 и справки формы 4.

7. Транспортный и другие виды стресса у убойных животных, его значение и меры предупреждения.

8. Цель и режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях.

9. Предубойный ветеринарный осмотр.

10. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота.

11. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней.

12. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, ослов, мулов.

13. Изменения мяса при хранении. Санитарная оценка.

14. Лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.

15. Порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования?

16. Органолептическая характеристика мяса, полученного от убоя больных животных.

17. Органолептическая характеристика мяса свежего и сомнительной свежести.

18. Постановка и оценка реакции на пероксидазу.

19. Органолептическая характеристика мяса сомнительной свежести и несвежего.

20. Определение видовой принадлежности мяса реакцией преципитации.

21. Определение видовой принадлежности мяса по температуре плавления жира.
22. Категории свежести мяса. Порядок использования мяса различных категорий свежести.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Актиномикозе, некробактериозе, пастереллезе и др.).
24. Как определяется степень обескровливания туши? Дать характеристику степеням обескровливания.
25. Перечислить методы, используемые для определения видовой принадлежности мяса.
26. Бактериоскопическое исследование мяса с целью определения степени свежести. Оценка результатов
27. Бактериоскопическое исследование рыбы на свежесть. Оценка результатов.
28. Органолептическая характеристика рыбы несвежей. Санитарная оценка.
29. Ветеринарно-санитарная оценка при цистицеркозе bovismom.
30. Санитарная оценка мяса и продуктов убоя при обнаружении трихинелл в мясе.
31. Постановка бензидиновой пробы с вытяжкой из жабр. Оценка результатов.
32. Метод компрессорной трихинеллоскопии.
33. Как проводится определение pH рыбы? Оценка результатов.
34. В каких случаях проводится отбор проб для проведения бактериологических исследований (перечислить 7-8 случаев)?
35. Органолептическая характеристика свежей рыбы. Постановка и оценка пробы варкой.
36. Порядок отбора проб для проведения трихинеллоскопии.
37. Режимы обеззараживания мяса при цистицеркозе.
38. Порядок отбора проб для бактериологического исследования мяса.
39. Составьте сопроводительную в лабораторию на мясо и др. продукты убоя, отобранные для бактериологического исследования.
40. Эпидемиолого-эпизоотические зоны по трихинеллезу.
41. Порядок исследования продуктов убоя крупного рогатого скота и свиней для исключения цистицеркоза.
42. Бактериоскопический метод определения степени свежести рыбы. Проведение и оценка.
43. Пищевые токсикоинфекции. Определение.
44. Первичные сальмонеллезы: предубойная и послеубойная диагностика.
45. Профилактика сальмонеллеза по линии ветеринарной службы.
46. Источники обсеменения мяса сальмонеллами.
47. Пищевые токсикозы. Определение.
48. Источники обсеменения мяса возбудителем ботулизма.
49. Клиническое проявление ботулизма у человека и животных.
50. Меры профилактики ботулизма .

#### **7.7. Примерная тематика рефератов.**

- 1 Определение дисциплины и ее значение. Предметная связь с другими дисциплинами.
- 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вакцинированных животных. Порядок и сроки убоя животных.
- 3 Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
- 4 Транспортировка животных на боенские предприятия. Правила транспортировки. Транспортные документы.
- 5 Влияние транспортировки на убойных животных. Болезни животных, связанные с транспортировкой.
- 6 Предубойный ветеринарный осмотр и подготовка животных к переработке.

- 7 Методы убой животных.
- 8 Определение процентного соотношения срывов и зачисток на полутуш крупного рогатого скота.
- 9 Организация рабочих мест при проведении ВСЭ.
- 10 Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов у крупного рогатого скота.
- 11 Порядок послеубойного осмотра туш и органов у свиней.
- 12 Значение лимфатической системы для ветеринарной экспертизы.
- 13 Значение мяса как продукта питания.
- 14 Морфологический состав тканей входящих в мясо.
- 15 Химический состав мяса.
- 16 Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому и пищевому назначению.
- 17 Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса.
- 18 Изменения в мясе после убой.
- 19 Созревание (ферментация) мяса и его сущность.
- 20 Факторы, влияющие на процесс созревания
- 21 Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Инфекционные болезни, при которых убой запрещен.
- 22 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясные продукты. (Сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лептоспирозе и роже).
- 23 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. (Актиномикозе, некробактериозе, пастереллезе и др.).
- 24 Классификация паразитарных болезней животных по степени опасности для человека.

## **8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных и практических работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению лабораторных и практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практической и лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим и лабораторным работам. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным и практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы, интернет - источников.

### **Подготовка к лекциям.**

Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от Вас требуется не просто внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время.

Конспектирование лекций - сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это Вами. Не надо стремиться

записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, Вам всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

### **Подготовка к практическим занятиям.**

Подготовку к каждому практическому занятию студент должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности свободно ответить на теоретические вопросы практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и контрольные работы.

В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у Вас отношение к конкретной проблеме.

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;

- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакомляются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

#### **Подготовка к промежуточной аттестации.**

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

## **9.Перечень учебной литературы**

### **Основная литература**

1.Никитин, И.Н. Организация государственного ветеринарного надзора [Электронный ресурс]: учебник / И.Н. Никитин, А.И. Никитин. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2019.– 460 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/>

2.Никитин И. Н. Национальное и международное ветеринарное законодательство[Электронный ресурс] / Никитин И.Н., Никитин А.И. – Москва: Лань, 2017 – 376 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/>

3.Организация ветеринарного дела: учебное пособие // Биология. Ветеринария.Прогресс. № 80 (11/2019). - Изд-во "Энтропос". г. Ставрополь, 2019. - 300 с. - Текст : электронный. - URL:

### **Дополнительная литература:**

Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2013. - 480 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/>

Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие для студ. с.-х вузов, обуч. по спец. «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринария» / А. В. Смирнов. - 2-е изд., - СПб. : ГИОРД, 2015. - 136 с.

Ветеринарная гельминтология : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Зоотехния", "Ветеринария" / М. Х. Лутфуллин, Д. Г. Латыпов, М. Д. Корнишина. - СПб. : Лань, 2016. - 304 с.

Жаров А.В. Судебная ветеринарная медицина : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / А. В. Жаров. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб. : Издательство "Лань", 2014.

Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. «Ветеринария», «ТППСХП», «Продукты питания животного происхождения» / Л. В. Резниченко [и др.]. - СПб: Лань, 2016. - 80 с.

Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / К. С. Маловастый. - СПб. : Лань, 2016. - 512 с.

Никитин, И. Н. Коммуникации в сфере ветеринарии : учебное пособие / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Ключникова. - СанктПетербург : Лань, 2018. - 156 с. - ISBN 978-5-8114-3085-7. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/108462>.

Никитин, И. Н. Организация и экономика ветеринарного дела : учебник / И. Н. Никитин. - 6-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. - 368 с. - ISBN 978-5-8114-1609-7. - Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/>

Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.- Электрон. текстовые данные.- СПб.: ГИОРД, 2015.- 320 с.- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15938>.- ЭБС «IPRbooks».

### Интернет-ресурсы

<http://fizrast.ru/sitemap.html>

<http://www.don-agro.ru>

<http://xn-80abucjiiibhv9a.xn-plai/>

<http://www.agroxxi.ru/> (РГБ)

<http://elibrary.rsl.ru> Научная электронная библиотека

<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека

<http://primo.nlr.ru> <http://nbgmu.ru> Электронная библиотека Российской государственной библиотеки

Наряду с традиционными изданиями студенты и сотрудники имеют возможность пользоваться электронными полнотекстовыми базами данных:

| Название ресурса   | Ссылка/доступ   |
|--|---|
| Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»                     | <a href="http://window.edu.ru">http://window.edu.ru</a>                       |
| «Образовательный ресурс России»  | <a href="http://school-collection.edu.ru">http://school-collection.edu.ru</a> |
| Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА | <a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a> –                           |
| Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)                           | <a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a> -                       |
| ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза                       | <a href="http://polpred.com/news">http://polpred.com/news</a>                 |
| Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система                                       | <a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a> -     |
| Русская виртуальная библиотека   | <a href="http://rvb.ru">http://rvb.ru</a> –                                   |
| Кабинет русского языка и литературы  | <a href="http://ruslit.ioso.ru">http://ruslit.ioso.ru</a> –                   |
| Национальный корпус русского языка   | <a href="http://ruscorpora.ru">http://ruscorpora.ru</a> –                     |
| Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система                                       | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> -                     |

|  |   |
|--|---|
| Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»                 | <a href="http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm">http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm</a> |
| Научная электронная библиотека «e-Library»                             | <a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a> -                           |
| Электронно-библиотечная система IPRbooks                               | <a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a> -                                       |
| Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо» | <a href="http://www.informio.ru">http://www.informio.ru</a>   |
| Информационно-правовая система «Консультант-плюс»                      | Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ                                   |
| Информационно-правовая система «Гарант»                                | Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ                                   |
| Электронно-библиотечная система «Юрайт»                                | <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a>                                   |

### **Программное обеспечение**

- 1.1. Microsoft Windows 7
- 1.2. Microsoft Office 2007
- 1.3. Программный комплекс ММИС “Деканат”
- 1.4. Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия Тестирования”
- 1.5. 1С Зарплата и Кадры
- 1.6. Антивирусное ПО Eset Nod32
- 1.7. Справочно-правовая система “Консультант”
- 1.8. Справочно-правовая система “Гарант”
- 1.9. 1С Бухгалтерия

### **10. Материально-техническое обеспечение**

Лекционные и лабораторно-практические занятия проводятся в учебной аудитории № 104. Аудитория оснащена: специализированная мебель, 20 посадочных мест, кафедра, аудиторная доска, мел, салфетки; учебно-наглядные пособия (учебники и учебные пособия, справочники, словари, коллекция демонстрационных плакатов, муляжей, племенные книги животных).

Рабочая программа дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» июля 2017 г. № 669.

Программу составили:

1. канд. с.-х. наук, профессор Юсупова Л.У.
2. канд. биол. наук, доцент Мурзабеков А.А.

Программа одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»  
Протокол №7 от «14» марта 2025 года

Программа одобрена Учебно-методической комиссией агроинженерного факультета  
Протокол №3 от «20» марта 2025 года