

2022

**ФГБОУ ВО Университет биотехнологий**  
**Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности**

Рег. № БЭП. 03-24012  
«27» 01 2026 г.

**УТВЕРЖДЕН**

на заседании кафедры

Протокол от «14» 01 2026 г. № 8

Заведующий кафедрой

О. Ю Леденева  
(подпись)

**ФОНД**  
**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.О.33 Санитарные требования и контроль качества продукции**

Шифр и наименование дисциплины

**36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2026

### Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7	Собеседование
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, диких промысловых и ластоногих животных	ПК-1, ПК-2, ПК-7	Собеседование
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий	ПК-1, ПК-2, ПК-7	Собеседование
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и пернатой дичи.	ПК-1, ПК-2, ПК-7	Собеседование
5	Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках	ПК-1, ПК-3, ПК-4	Собеседование
6	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Собеседование
7	Ветеринарный контроль на таможах, пограничных и транспортных ветеринарных участках	ПК-1, ПК-7	Собеседование
8	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Собеседование
9	Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Собеседование
10	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Собеседование
11	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Собеседование
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках	ПК-1, ПК-2, ПК-7	Собеседование
13	Реферат		Примерный список тем прилагается
14	Зачет		Список вопросов прилагается

**ФГБОУ ВО Университет биотехнологий**  
**Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности**

**Список вопросов для подготовки к зачету (8/8 семестр)**

1. Ветеринарно-санитарные правила и технологические процессы переработки животноводческого сырья.
2. Порядок ветеринарно-санитарного контроля производственных помещений, наиболее рациональные и безопасные для потребителя способы обезвреживания сырья и продукции полученных от больных животных.
3. Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных.
4. Видовые особенности мяса диких животных.
5. Ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов кроликов и нутрий.
6. Ветеринарно-санитарная оценка и пути реализации мяса кроликов и нутрий.
7. Видовые особенности мяса кроликов и нутрий.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при заразных и инвазионных болезнях.
9. Порядок осмотра продуктов убоя пернатой дичи.
10. Требования к холодильным камерам. Контроль за температурой, влажностью, вентиляцией, освещением камер хранения и замораживания.
11. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, отбор проб воздуха, взятие смывов.
12. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока.
13. Проведение таможенного контроля товаров, перемещаемых через таможенную границу.
14. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
15. Санитарный контроль технологических процессов при изготовлении консервов.
16. Контроль качества готовых консервов. Микробиологический контроль.
17. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных заболеваниях.
18. Определение качества пищевого и технического альбумина.
19. Методы проведения лабораторных исследований продуктов животноводства на продовольственном рынке.
20. Порядок и особенности экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственном рынке.

**Критерии оценки:** оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, который

- прочно усвоил предусмотренный учебной программный материал;
- правильно, аргументировано ответил на все вопросы на зачете;

-показал глубокие знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников информации: теорию связывает с практикой.

Дополнительным условием получения оценки «зачтено» являются хорошие успехи при написании реферата, систематическая активная работа на практических занятиях.

Оценка «не зачтено» Выставляется студенту, который не усвоил более 50% учебного материала. На зачете в ответах на вопросы допустил существенные ошибки. Не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем. Не написал и не предоставил реферат.

### **Примерные темы рефератов**

1. Ветеринарно-санитарная безопасность пищевых продуктов.
2. Микробиологические факторы, влияющие на ветеринарно-санитарную безопасность.
3. Видовая принадлежность продукции. Фальсификация продуктов.
4. Условия перевозки, хранения и реализация продукции.
5. Нормативно-правовые акты, регулирующие вопросы ветеринарно-санитарной безопасности пищевых продуктов.
6. Общие правила приема, хранения, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения.
7. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям торговли.
8. Химические и радиоактивные загрязнения пищевых продуктов.
9. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям общественного питания.
10. Обязанности руководителей и должностных лиц предприятий торговли и общественного питания при соблюдении норм ветеринарно-санитарной безопасности реализуемой продукции.
11. Ответственность должностных лиц предприятий торговли общественного питания за нарушение ветеринарно-санитарных норм.
12. Воздействие технологических факторов производства мясных продуктов и их качество и безопасность.
13. Санитарно-микробиологические показатели ингредиентов, используемых в колбасном производстве.
14. Критические контрольные точки в колбасном, консервном производстве.
15. Генно-модифицированные источники (ГМИ) и консервы пищевых продуктов.
16. Изменение показателей качества и безопасности мясопродуктов в процессе длительного хранения, оптимизация сроков хранения.

17. Качество и безопасность, упакованных мясных продуктов при их производстве и хранении.
18. Санитарно-микробиологические риски в производстве, снижающие безопасность и качество мясной продукции.
19. Организация контроля качества с применением НАССР в практических условиях мясного производства.
20. Современная санитария и гигиена в перерабатывающей отрасли.
21. Арбитражные методы контроля качества продукции.
22. Государственное регулирование и инспекционный контроль в сфере безопасности пищевых продуктов.
23. Государственный контроль качества продуктов питания.
24. Законодательство в сфере обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
25. Приемка и входной контроль качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
26. Направления контроля на предприятиях общественного питания.
27. Особенности реформирования системы стандартизации в России.
28. Российская национальная система стандартизации. Анализ содержания основных нормативных документов.
29. Сертификация: новый закон, определяющий добровольное подтверждение соответствия пищевой продукции.
30. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных.

**Критерии оценки:**

Оценка «зачтено» выставляется студенту если реферат оформлен в соответствии с правилами оформления, выбранная тема полностью раскрыта, студент отлично ориентируется в тематике проблемы.

Оценка «незачтено» выставляется если реферат имеет недочёты в оформлении, тема не раскрыта, студент слабо ориентируется в тематике проблемы.

**Текущая оценка знаний студентов**

по дисциплине

Б1.О.33

Санитарные требования и контроль  
качества продукции

---

(наименование дисциплины)

**Тема 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных**

1. Что такое вынужденный убой?
2. Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса, полученного от вынужденно убитого животного?

3. Каковы особенности проведения ветеринарно-санитарного контроля при переработке мяса вынужденно убитых животных?

4. Какие виды исследований проводят в ветеринарной лаборатории с пробами вынужденно убитых животных?

5. Какие существуют физико-химические методы исследования и их сущность при определении мяса больных животных?

## **Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, диких промысловых и ластоногих животных**

1. Какие видовые особенности мяса диких животных?

2. Какие особенности ветеринарно-санитарного осмотра промысловых животных?

3. Какие методы используют при определении степени свежести мяса охотничье-промысловых животных?

4. Каковы правила приемки, методы определения качества и видовой принадлежности топленых жиров диких животных?

5. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных при инфекционных и инвазионных болезнях, передающихся человеку?

## **Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий**

1. Каков порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя кроликов и нутрий?

2. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при основных инфекционных и инвазионных болезнях?

3. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при незаразных болезнях?

4. Какие анатомические особенности имеют тушки и внутренние органы нутрий?

## **Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и пернатой дичи**

1. Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек с/х птицы и пернатой дичи при инфекционных и инвазионных болезнях, передающихся человеку?

2. Какие особенности ветеринарно-санитарного осмотра пернатой дичи?

## **Тема 5. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках**

1. Порядок санитарной обработки холодильников?

2. Методы ветеринарно-санитарного контроля на холодильниках?

## **Тема 6. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока**

1. Источники микробной загрязненности молока?
2. Критерии оценки санитарного качества молока?
3. Способы и режимы обеззараживания молока при неспорообразующих и спорообразующих инфекциях?
4. Показатели и периодичность микробиологического контроля смывов с поверхностей помещений и технологического оборудования на производстве по переработке молока?
5. Санитарные требования к качеству воды?
6. Требования к хранению молока и молочной продукции?
7. Методика определения в молоке соматических клеток?
8. Методика определения в молоке КМАФАнМ, КОЕ?
9. Методы определения чистоты молока.

## **Тема 7. Ветеринарный контроль на таможенных, пограничных и транспортных ветеринарных участках**

1. Каковы функции и задачи ветеринарно-санитарного надзора в таможенных зонах и контрольно-пропускных пунктах на границе?
2. Каковы объекты ветеринарного надзора на границе?
3. Что включает в себя комплекс мероприятий по охране территории страны от заноса заразных болезней животных из иностранных государств?

## **Тема 8. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве**

1. Какие требования предъявляются к мясному сырью, используемому в колбасном производстве?
2. Что входит в техно-химический и ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве?

## **Тема 9. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве консервов и готовой продукции.
2. Органолептические показатели консервов.
3. Пороки и дефекты консервов.
4. Консервирование мяса поваренной солью.
5. Сухой, мокрый и смешанный способы посола.
6. Хранение солонины и ветеринарно-санитарная экспертиза.
7. Гигиена при производстве баночных консервов.

## **Тема 10. Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы**

1. Какие органолептические показатели характерны для рыбы свежей, сомнительной свежести и несвежей?
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при основных инфекционных и инвазионных болезнях?
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов.
4. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбных продуктов с наличием остаточных количеств пестицидов и других токсических веществ.

## **Тема 11. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов**

1. Сырье для производства животных кормов.
2. Выработка сухих кормов в вакуум-горизонтальных котлах сухим методом.
3. Требования к качеству сухих кормов.
4. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.
5. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.

## **Тема 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мяса и мясных продуктов на продовольственном рынке.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ молока и молочных продуктов на продовольственном рынке.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ рыбы и рыбных продуктов на продовольственном рынке.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственном рынке.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда на продовольственном рынке.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он владеет знаниями разделов в полном объеме, достаточно глубоко осмысливает тему; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать

и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное; устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы; хорошо знаком с основной литературой и методами исследования.

- оценка «хорошо» - студент владеет знаниями раздела почти в полном объеме (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.

- оценка «удовлетворительно» - студент владеет основным объемом знаний по разделам; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов. Владеет только обязательным минимумом методов исследований.

- оценка «неудовлетворительно» - студент не освоил обязательного минимума знаний раздела, не способен ответить на вопросы, даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

## **ЗАДАНИЯ**

### **ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ**

#### **Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-1»**

#### **ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения**

##### **Задания закрытого типа**

**1. Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо:**

- а) содержит 1% гликогена;
- б) несвежее;
- в) сомнительной свежести;
- г) свежее.

Ответ: г

**2. Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом:**

- а) курятины;
- б) баранины и козлятины;
- в) говядины;
- г) свинины.

Ответ: б

**3. Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево - розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на**

пероксидазу отрицательная, аформольного реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо:

- а) от здорового животного;
- б) при трихинеллезе;
- в) при эхинококкозе;
- г) от больного животного или от животного, забитого в агонии.

Ответ: г

**4. При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего:**

- а) определения внешнего вида и цвета;
- б) определения запаха;
- в) определения прозрачности и аромата бульона;
- г) определения состояния жира и консистенции.

Ответ: а

### Задания открытого типа

**1. Дайте определение понятия «Санитарно-показательные микроорганизмы»**

Ответ: Санитарно-показательные микроорганизмы (СПМ) — это представители нормальной микрофлоры, которые выделяются из организма человека и животных со всеми экскретами. Они служат индикаторами биологического загрязнения окружающей среды, в том числе производственных помещений, объектов животноводства, поверхности овощных и плодовых культур, тары/

**2. К порокам копченой рыбы относят**

Ответ: К порокам копченой рыбы относят дефекты, которые возникают в процессе копчения или при хранении продукта. Пороки могут быть характерны для рыбы горячего и холодного копчения: *Ожоги; Тёмная окраска поверхности; Привкус смолистых веществ; Натёки жира и белка; Пузыри; Разрывы кожи; Белобочка (непрокопчённые места); Подпаривание; Рапа; Плесневение; Тусклая поверхность; Тёмная поверхность; Смолистые натёки Невыраженный запах копчёности; Кислый запах в жабрах; Посторонние запахи; Окисление жира; Горький вкус; Дряблая консистенция мяса; Сухая консистенция мяса; Повышенное содержание влаги.*

**3. Какие виды фальсификации различают?**

Ответ: Различают несколько видов фальсификации, которые отличаются способами подделки товара. Некоторые из них: ассортиментная, качественная, количественная и информационная. Также существует комплексная фальсификация — сочетание нескольких видов одновременно фальсификаций.

**4. Оформляемый ветеринарный сопроводительный документ в ФГИС находящийся в состоянии «действителен» означает что**

Ответ: Состояние «действителен» оформляемого ветеринарного сопроводительного документа (ВСД) в ФГИС означает, что оформление ВСД завершено, документ не аннулирован и не погашен.

**Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-2»**

**ПК-2 Способен и готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения**

**Задания закрытого типа**

**1. Исследование мяса на свежесть начинают с:**

- а) осмотра поверхностных лимфатических узлов;
- б) органолептических исследований;
- в) лабораторных исследований;
- г) осмотра внутренностей.

Ответ: б

**2. Автолиз - это:**

- а) микробиологические процессы, происходящие в мясе в послезабойные период;
- б) ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеолитических ферментов самих тканей;
- в) микробиологические и ферментативные процессы в мясе;
- г) биологические преобразования в мясе.

Ответ: б

**3. Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые**

- а) мясо старых животных;
- б) мясо больных животных;
- в) мясо от здоровых животных;
- г) мясо от животных, забитых в агональном состоянии.

Ответ: в

**4. Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики:**

- а) туберкулеза;
- б) сапа;
- в) бешенства;
- г) сибирской язвы.

Ответ: б

**Задания открытого типа**

**1. Что устанавливают ветеринарные правила проведения регионализации территории Российской Федерации?**

Ответ: Ветеринарные правила проведения регионализации территории Российской Федерации, согласно статье 2.6 Закона РФ от 14.05.1993 №4979-1 (ред. от 29.12.2025) «О ветеринарии», устанавливают:

- Порядок регионализации территории РФ. В том числе перечень заразных болезней животных, по которым проводится регионализация;
- Порядок и особенности содержания животных, включая запрет на содержание и выпас животных;
- Перемещения по территории РФ подконтрольных товаров в соответствии с регионализацией;
- Перечень и порядок проведения необходимых дополнительных противоэпизоотических мероприятий;

- Порядок информирования физических и юридических лиц, органов государственной власти и органов местного самоуправления о мероприятиях по регионализации территории РФ;

- Порядок составления, актуализации и опубликования данных и карты регионализации территории РФ;

## 2. Дайте определение понятия «Компартмент»

**Ответ:** Компартмент в ветеринарии — зоосанитарный статус хозяйства, который означает степень защиты хозяйства от заразных болезней животных. Цель системы компартментов — обеспечение благоприятного эпизоотического статуса хозяйств различного типа и предотвращение распространения заразных болезней животных на территории Российской Федерации. Определение компартмента (компартментализация) производится на основе анализа рисков, связанных с распространением возбудителей заразных болезней животных, а также токсинов биогенного происхождения, которые могут вызывать отравление свиней или людей при употреблении в пищу продукции свиноводства

## 3. Перечислите какие заболевания животных относятся к особо опасным?

**Ответ:** К особо опасным заболеваниям животных относятся инфекции, которые отличаются высокой заразностью, угрозой для здоровья человека (в некоторых случаях) и серьёзными экономическими последствиями в животноводстве. Перечень особо опасных заболеваний утверждён приказом Минсельхоза России № 476. В перечень включено 75 карантинных заболеваний, но некоторые из них выделены как особые

## 4. Перечислите методы обеззараживания рыбы при описторхозе?

**Ответ:** Личинки описторхиса устойчивы к низким температурам, поэтому замораживание рыбы при более высокой температуре не гарантирует её обеззараживания. **Режимы замораживания:** при температуре  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  — **7 часов**; при температуре  $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$  — **14 часов**; при температуре  $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$  — **32 часа**. Посол - для обеззараживания рыбы применяют **смешанный крепкий и средний посол** (плотность тузлука с первого дня посола — 1,20 при температуре  $1\text{--}2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) при достижении массовой доли соли в мясе рыбы 14%. **Продолжительность посола:** пескаря, уклейки, гольяна, верховки — **10 суток**; плотвы, ельца, краснопёрки, голавля, синца, белоглазки, подуста, чехони, жереха, щиповки, мелких (до 25 см) язей, лещей, линей — **21 сутки**; крупных (свыше 25 см) язей, лещей, линей — **40 суток**. Термическая обработка Метацеркарии чувствительны к высоким температурам, но в кусках личинки гибнут не сразу. **термическая обработка: Варка** — рыбу следует варить порционными кусками не менее 20 минут с момента закипания, рыбные пельмени — не менее 5 минут с момента закипания. **Жарка** — рыбу (рыбные котлеты) необходимо жарить порционными кусками в жире 15 минут. Крупные куски рыбы весом до 100 г жарить в распластанном виде не менее 20 минут. Мелкую рыбу можно жарить полностью в течение 15–20 минут. **Выпечка** — большие рыбные пироги следует выпекать не менее 1 часа, а небольшие рыбные пирожки — достаточно 20 минут.

**Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-3»**

**ПК-3 Способен организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке, хранению и реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения.**

**Задания закрытого типа**

**1. Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфоузлах:**

- а) туберкулез, актиномикоз;
- б) эхинококкоз;
- в) гиподерматоз;
- г) гастроэнтерит.

Ответ: а

**2. На убойных предприятиях с поточным процессом переработки животных оборудуют такие точки ветеринарно - санитарной экспертизы на линии переработки овец и коз:**

- а) внутренних органов, туш, финальная;
- б) голов, продуктов убоя, лимфатических узлов;
- в) голов, продуктов убоя, финальная;
- г) голов, тушь, финальная.

Ответ: а

**3. Что осматривают на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней?**

- а) подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы;
- б) заглочные лимфатические узлы;
- в) околоушные лимфатические узлы;
- г) жевательные мышцы.

Ответ: а

**4. Общие требования к забою животных:**

- а) должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливания;
- б) должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой;
- в) должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводящих убой;
- г) должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов.

Ответ: в

**Задания открытого типа**

**1. Дайте определение понятия ветеринарная «Регионализация»**

Ответ: Ветеринарная регионализация — это определение статуса региона по опасным заболеваниям животных. Статус может быть благополучным, неблагополучным или неопределённым. При этом учитывается не только наличие или отсутствие заболеваний, но и общественные преграды для их проникновения, а также вакцинация.

**2. Мясо каких животных исследуют на трихинеллёз?**

Ответ: Мясо свиней (кроме поросят до 3-недельного возраста), кабанов, барсуков, медведей, всеядных и плотоядных животных, а также нутрий (используемое для пищевых или кормовых целей) исследуют на трихинеллёз.

Также трихинеллёз зарегистрирован у морских млекопитающих (китов, тюленей, моржей).

**3. Какие болезни птиц передаются человеку через продукты убоя?**

**Ответ:** Через продукты убоя птицы человеку могут передаваться некоторые заболевания, например птичий грипп, сальмонеллёз, орнитоз и кампилобактериоз.

**4. Укажите методы и режимы обеззараживания мяса при цистицеркозе свиней?**

**Ответ:** Для обеззараживания мяса при цистицеркозе свиней применяют замораживание, посол или проварку. Выбор метода зависит от используемой технологии на перерабатывающем предприятии.

**Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-4»**

**ПК-4 Способен проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья и производству готовых продуктов животного и растительного происхождения**

**Задания закрытого типа**

**1. Каких животных направляют на санитарную бойню?**

- а) без документов;
- б) которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов;
- в) которые содержались в карантинном помещении;
- г) худых животных.

**Ответ:** б

**2. Для чего предназначено карантинное отделение?**

- а) содержания больных животных;
- б) содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств;
- в) содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания забоя животных;
- г) предубойного содержания.

**Ответ:** в

**3. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по третьей категории:**

- а) после механической очистки от навоза промывают горячей водой;
- б) очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют;
- в) после очистки промывают, а затем дезинфицируют;
- г) только дезинфицируют.

**Ответ:** б

**4. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?**

- а) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1);
- б) ветеринарное свидетельство (форма № 1);
- в) ветеринарное свидетельство (форма № 2);

г) ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость.

Ответ: б

**5.Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами?**

- а) Физический бомбаж;
- б) Химический бомбаж;
- в) Птичка;
- г) Подтёк.

Ответ: г

**6.Что не является технологической операцией при изготовлении колбасных изделий?**

- а) Набивка (формовка);
- б) Охлаждение;
- в) Осадка батонов;
- г) Второе измельчение.

Ответ: б

**7.Мякотные субпродукты необходимо обрабатывать после извлечения не позднее?**

- а) 2 часов;
- б) 3 часов;
- в) 5 часов;
- г) 12 часов.

Ответ: б

**8.Под термином «утилизация» понимают?**

- а) Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на кормовую муку, клей или другие технические цели;
- б) Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на мясные консервы;
- в) Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу сжигают;
- г) Что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу направляются в биотермическую яму.

Ответ: а

**9.Утилизации подлежат туши и органы, полученные от животных?**

- а) От животных, убитых в агональном состоянии;
- б) От животных больных бешенством;
- в) От хорошо упитанных животных;
- г) От истощённых?

Ответ: а

#### **Задания открытого типа**

**1.Что необходимо приложить к ветеринарному свидетельству, при перевозке более 5 голов животных?**

Ответ: При перевозке животных в количестве более 5 голов к ветеринарному свидетельству необходимо приложить *опись*, в которой указаны идентификационные номера, пол, порода и возраст (для племенных животных). *Опись* должна быть заверена

печатью органа или организации Госветслужбы, которые оформили ветеринарное свидетельство.

## **2. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия?**

**Ответ:** При транспортировке животных на мясоперерабатывающие предприятия оформляют следующие документы на каждую партию:

Товарно-транспортная накладная. Это основной документ, который подтверждает принадлежность животных к хозяйству и характеризует их количество и качество. В накладной указывают вид, пол, возраст, инвентарный номер, живую массу, упитанность и балансовую стоимость животных.

Ветеринарное свидетельство. Документ выдают представители территориальных ветеринарных органов. В нём указывают сведения о благополучии животных и местах их выхода по заразным болезням.

Путевой журнал. В нём отмечают маршрут следования, станции водопоя, пункты выгрузки навоза, количество выданных животных и инвентаря. Также в журнале указывают состояние и поведение животных в пути следования.

## **3. Карантинное отделение мясокомбината предназначено для...**

**Ответ:** Карантинное отделение мясокомбината предназначено для размещения животных, подозреваемых в заболевании или заражении инфекционными болезнями. Также в карантинном отделении содержат: животных, прибывших без ветеринарного свидетельства или при несоответствии фактического количества указанному в документах; животных, среди которых в пути были случаи падежа или вынужденного убоя. В карантинном отделении животные содержатся *не более трёх суток* — до тех пор, пока не будет установлен точный диагноз заболевания или выяснения причин несоответствия ветеринарных документов.

## **4. Как проводится обработка автотранспортных средств после перевозки животных на убой?**

**Ответ:** Обработка автотранспортных средств после перевозки животных на убой включает очистку и дезинфекцию. Перед дезинфекцией кузов машины подвергают механической очистке и промывке горячей водой (60–70<sup>0</sup>С). Для дезинфекции используют, например, следующие средства: 5%-ный горячий раствор кальцинированной соды; 2%-ный раствор формальдегида; 3–4%-ный горячий раствор едкого натра; раствор гипохлора или хлорной извести с содержанием 2–3% активного хлора; раствор тексанита, содержащий 3% активного хлора; 0,2%-ный раствор препарата «Глак»; раствор метафора с содержанием 1% формальдегида. **Ходовую часть** обрабатывают путём проезда транспортного средства через дезбарьер длиной по зеркалу не менее 10 м и по днищу 6 м. Дезбарьер заполняют на глубину 30 см. **Важно учитывать**, что кузова машин, обитые оцинкованной жёстью, нельзя дезинфицировать растворами хлорсодержащих препаратов, а обитые листовым алюминием — растворами едких щелочей. **Все работы по очистке, промывке и дезинфекции** должен проводить специально обученный персонал (мойщики, дезинфекторы) в спецодежде.

## **5. Что такое тара, какие виды ее Вы знаете?**

**Ответ:** Тара — это основной элемент упаковки, предназначенный для размещения продукции. Основная задача тары — сохранить качество груза, предотвратить его повреждение и минимизировать риски при погрузочно-разгрузочных работах. Виды тары: деревянная, пластиковая, металлическая.

## Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-7»

**ПК-7 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить экспертизу и устанавливать пригодность сырья и продукции на пищевые цели, знать порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов.**

### Задания закрытого типа

**1. Запрещается забой животных на мясо до:**

- а) 10 - дневного возраста;
- б) 14 - дневного возраста;
- в) 30 - дневного возраста;
- г) 3 месяцев.

Ответ: б

**2. При каких заболеваниях яйца используют внутри хозяйства после проварки?**

- а) грипп птиц, классическая чума, пастереллез, болезни Марека;
- б) оспа, орнитоз;
- в) инфекционный ларинготрахеит;
- г) туберкулез, оспа, сальмонеллез.

Ответ: а

**3. К порокам соленой рыбы относят:**

- а) ржавчина, омыление, фуксин, прыгунец;
- б) только ржавчину;
- в) птичка, поджарка, ожоги и пузыри;
- г) у соленой рыбы нет пороков.

Ответ: а

**4. Падь – это**

- а) сладкое ароматическое вещество, вырабатываемое пчелами из цветочного нектара;
- б) сладкие выделения насекомых паразитов;
- в) передняя часть соторамки;
- г) пчелиный яд.

Ответ: б

### Задания открытого типа

**1. Укажите последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота**

Ответ: На конвейере убоя крупного рогатого скота осуществляют осмотр: головы; внутренних органов; туши.

**2. Дайте определение понятия «Созревание мяса»**

Ответ: Созревание мяса (автолиз) — это процесс выдерживания мясного сырья, направленный на размягчение мышечной ткани, изменение химических и физических свойств (плотности, вкуса, цвета и запаха, влагоудерживающих качеств). Цель созревания

— подготовить мясо к употреблению, сделать его более нежным, сочным и ароматным. Вызревание требуется для всех видов мяса, но прежде всего для жёстких: говядины, баранины, некоторых сортов свинины, индюшатины. процессы при созревании обусловлены **разрушением мышечных волокон** под влиянием протеолитических ферментов. Изменения, происходящие в мясе: Накапливающаяся на предыдущих этапах в мясе кислота размягчает мышечную ткань, и она теряет упругость. На поверхности мяса образуется тонкая корочка, которая предотвращает проникновение внутрь куска патогенной микрофлоры, сохраняет приятный цвет, замедляет процессы естественного разложения. Протеины превращаются в аминокислоты, а гликоген — в сладкую глюкозу, что придаёт мясу дополнительный аромат. Скорость созревания зависит от вида мяса и возраста животного: мясо старых животных изменяется медленнее, чем мясо молодняка. Оптимальная температура для созревания — **от 0 до 4°C**. При высокой температуре ускоряется развитие микроорганизмов, мясо быстрее портится.

### **3. Дайте определение понятия «Фальсификация мяса»**

**Ответ:** **Фальсификация мяса** — это умышленная подмена мяса или мясных продуктов, направленная на обман потребителя. Цель — ухудшение потребительских свойств товара или уменьшение его количества, при этом сохраняются характерные, но несущественные для использования по назначению свойства. Термин «фальсифицированная пищевая продукция» установлен в Федеральном Законе № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

**4. Группа свежести мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа?**

**Ответ:** Мясо **свежее** — группа свежести мяса, если при бактериоскопии мазков-отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа.

**МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ  
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

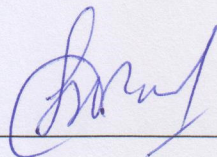
<b>Критерии оценки</b>	<b>Уровень сформированности компетенций</b>
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет – незачет»</b>	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

**Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

1. Положение «О балльно - рейтинговой системе аттестации студентов: СМК ПНД 08-01-2025 (<https://edubiotech.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2 Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся»: СМК ПНД 77-01-2025 (<https://edubiotech.ru/file/104821>: режим доступа свободный)

Составитель:  
Доцент, канд. ветеринар.  
наук



Фомин В.М.

Подпись

« 14 » 01 2026 г.