

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)
Донской аграрный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ

Ширяев С.Г.
«29» августа 2023г.
м.п.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ**

МДК. 01.04 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов

Специальность 36.02.01. Ветеринария
на базе 9 классов (основное общее образование)
Форма обучения очная

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный аграрный университет»

Разработчик:
Коротких Ю.О. _____ ассистент _____ - _____ -
ФИО (подпись) (должность) (ученая степень) (ученое звание)

Рассмотрено и рекомендовано:

На заседании Методического совета Колледжа протокол заседания от 28.08.2023 № 1

Директор Донского аграрного колледжа _____ Широкова Н.В.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2023 г.

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу междисциплинарного курса МДК.01.04 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов.

Фонд оценочных средств включает контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

Текущий контроль успеваемости проводится в течение семестра в форме периодического выборочного устного опроса, тестирования по пройденным разделам и контроля за выполнением заданий на лабораторных и практических занятиях.

2. Результаты освоения междисциплинарного курса, подлежащие проверке

Результаты обучения (умения, знания, общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Форма контроля и оценивания
уметь: – осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного и растительного происхождения (ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3); – проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения (ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3).	–осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного и растительного происхождения; –проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения.	– Периодический устный опрос – Тестирование – Наблюдение и оценка качества работ на лабораторных и практических занятиях – Контроль самостоятельной работы – Экзамен
знать: — методы проведения лабораторных исследований (ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3); – методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения(ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3); – организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного	–методы для проведения лабораторных исследований; - методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения; - организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	– Периодический устный опрос – Тестирование – Наблюдение и оценка качества работ на лабораторных и практических занятиях – Контроль самостоятельной работы – Экзамен

происхождения (ОК 01, ОК 02, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3).		
---	--	--

3. Контрольно-оценочные материалы текущего контроля

В качестве контрольно-оценочных материалов текущего контроля используются:

3.1. Периодический устный опрос

Тема 1.1

Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработки животных на мясо

1. Виды убойных животных и птиц, требования, предъявляемые к ним как к сырью мясной промышленности
2. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.
3. Боенские предприятия: классификация, структура и предъявляемые требования.
4. Убой, основы технологии и переработки крупного и мелкого рогатого скота.
5. Убой, основы технологии и переработки свиней.
6. Убой, основы технологии и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.

Тема 1.2.

Организация и проведение преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов

1. Значение, организация и проведение преубойного осмотра животных. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою.
2. Лимфатическая система и её значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения у различных видов животных.
3. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
4. Методика осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
5. Методика осмотра продуктов убоя свиней
6. Особенности осмотра туш и внутренних органов лошадей и мелкого рогатого скота.

Тема 1.3

Учение о мясе

1. Морфология, химический состав и созревание мяса.
2. Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослезнение, плесневение, DFD и PSE. Санитарная оценка.

3. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).
4. Основные факторы, вызывающие порчу мяса.
5. Определение свежести мяса.

Тема 1.4

Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов

1. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
2. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).
3. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
4. Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
5. Консервирование мяса посолом. Ветсанэкспертиза солонины.

Тема 1.5

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и яиц

1. Убой, основы технологии и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.
2. Морфология, химический состав и созревание мяса птицы.
3. Методика послеубойного осмотра продуктов убоя кроликов, нутрий и домашней птицы.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы

Тема 1.6

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.
3. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
4. Пищевое значение, химический состав и определение свежести мяса рыбы.

Тема 2.1

Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве продуктивных животных.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе продуктивных животных.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе продуктивных животных.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при листериозе и туляремии.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе животных и птиц.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при оспе и ящуре продуктивных животных

Тема 2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными

1. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса и других пищевых продуктов при них.
2. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
3. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
4. Бактериологическое исследования мяса.

Тема 3.1

Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

1. Пищевая ценность, физические свойства и химический состав молока различных видов животных.
2. Требования действующего ГОСТа к заготавливаемому молоку.
3. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
4. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.
5. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней

Тема 4.1

Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.

Критерии оценки устных ответов

Критерии	Качественная оценка образовательных результатов
Ответы на вопросы даны в полном объеме, высказывания связные и логичные, использована научная лексика, приведены примеры.	Отлично
Вопрос раскрыт не в полном объеме, высказывания в основном связные и логичные, использована научная лексика, приведены примеры. Ответы на вопросы сигнализируют о наличии проблемы в понимании темы.	Хорошо
Ответы на вопросы в значительной степени зависят	Удовлетворительно

от помощи со стороны преподавателя. Высказывания несвязные и нелогичные. Научная лексика не использована, примеры не приведены.	
Ответы на вопросы отсутствуют.	Неудовлетворительно

3.2. Пример тестовых заданий

1. Функции государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках

1. Контроль за реализацией пищевых продуктов, проверка ветеринарных сопроводительных документов, осмотр, ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов, определение их безопасности; клеймение; выдача заключений ведение ветеринарных документов.
2. Ветсанэкспертиза продуктов, браковка и утилизация непригодных в пищу продуктов, наказание виновных в нарушении ветеринарного законодательства.
3. Лабораторные исследования качества продуктов животного и растительного происхождения, оценка их качества; уничтожение не пригодных продуктов.
4. Оформление разрешения на партию пищевых продуктов; уничтожение не пригодных продуктов.

Ответ: 1

2. Права ветеринарных специалистов государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках

1. Проверка качества пищевых продуктов, поступивших на рынок; оформление разрешения на продажу.
2. Беспрепятственное посещение торговых павильонов, магазинов, холодильников, складов; проверка безопасности пищевых продуктов, отбор проб пищевых продуктов для ветсанэкспертизы и лабораторных исследований; выдача разрешительных документов; запрещение продажи не исследованных и непригодных продуктов.
3. Контроль правильности сопроводительных документов, ветсанэкспертиза продуктов, клеймение мяса.
4. Сбор сведений о благополучии местности от куда поступает на рынок пищевая продукция; контроль ее качества и разрешение продажи.

Ответ: 2

3. При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из зоны, неблагополучной по заболеванию человека и животных трихинеллезом на наличие личинок трихинелл для компрессорной трихинеллоскопии от отобранной пробы делают:

1. 24 среза;
2. 48 срезов;
3. 72 среза;
4. 96 срезов.

Ответ: 4

4. Если на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши обнаруживают не более 3 цистицерков:

1. голову и внутренние органы обеззараживают;
2. тушу направляют на обеззараживание;
3. тушу направляют на утилизацию.

Ответ: 2

5. По какой реакции можно определить видовую принадлежность мяса?

1. Формольной реакции.
2. С помощью реакции на пероксидазу.
3. Реакции преципитации.
4. Реакции связывания комплемента.

Ответ: 3

6. ИС «Ветмонитор» обладает новыми техническими возможностями, которые позволили реализовать:

1. Автоматизацию сбора отчётной и другой информации.
2. Расширить справочник видов заболеваний и видов животных.
3. Расширить интерфейс по формированию справок и интерфейс по формированию отчётов.
4. Автоматизацию расчёта плановых и фактических показателей. противоэпизоотических мероприятий (ПЭМ) и диагностических исследований (ДИ).

Ответ: 2,3,4.

7. Для работы с компонентами ФГИС «ВетИС» рекомендуется использовать:

1. Браузер Google Chrome версии 3.0 или выше.
2. Браузере Internet Explorer версии 7.0 и выше, который входит в состав операционной системы Windows.
3. Mozilla Firefox версии 3.0 или выше.
4. Браузере Internet Explorer версии 10.0 и выше, который входит в состав операционной системы Windows.

Ответ: 1,2,3.

8. Выберите наиболее полный перечень автоматизированных систем входящих в состав Федеральной государственной информационной системы в сфере ветеринарии.

1. «Ветис. Паспорт», «Меркурий», «Аргус».
2. «Меркурий», «Аргус», «Ветис. Паспорт», «Ирена», «Гермес», «Ассоль», «Веста», «Цербер», «Сирано»
3. «Меркурий», «Аргус», «Ветис. Паспорт», «Ирена», «Гермес», «Ассоль», «Веста», «Страж».
4. «Меркурий», «Аргус», «Ветис. Паспорт», «Ирена», «Гермес», «Ассоль», «Веста», «Цербер», «Сирано», «Хорриот»

Ответ: 4.

9. Где размещается Федеральная государственная информационная система в сфере ветеринарии?

1. На официальном сайте Минсельхоза России.
2. На официальном сайте Россельхознадзора.
3. На официальном сайте ФГБУ «Центр ветеринарии».
4. На официальном сайте Территориальных управлений Россельхознадзора.

Ответ: 2.

10. Оформление ветеринарно-сопроводительных документов в электронном виде осуществляется с использованием какой федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии?

1. ФГИС ВетИС
2. ФГИС ВЕСТА
3. ФГИС ВАЛТА
4. ФГИС ВетАИС

Ответ: 1

11.Какое заболевание картофеля поражает сосудистое кольцо клубня..

1. кольцевая гниль
2. черная гниль
3. фузариоз
4. черная ножка

Ответ: 1

12. Группа кормов, отличающаяся большим содержанием кальция с своем составе:

1. грубые
2. концентрированные

3. сочные
4. водянистые

Ответ: 1

13. Группа сочных кормов

1. зеленый корм, силос, сенаж, корнеклубнеплоды и др.
2. зерновые злаковые и зернобобовые
3. отруби, жмыхи, шроты, мезга, барда, пивная дробина и др.
4. сено, солома, мякина

Ответ: 1

14. Корма с высоким содержанием энергии:

1. сочные
2. грубые
3. концентраты
4. животного происхождения

Ответ: 3

15. На верхушке и боковой части моркови обнаружили темные пятна покрытые налетом, резко ограниченные от здоровой ткани, округленные и как бы вдавленные в здоровую ткань

1. черная гниль
2. белая гниль
3. бурая гниль
4. серая гниль

Ответ: 1

16. Установит последовательность проводимых при дезинфекции операций:

1. тщательная механическая очистка
2. предварительная дезинфекция (при необходимости)
3. собственно дезинфекция

Ответ: 2,1,3

17. Биологические методы обеззараживания навоза предусматривают:

1. длительное выдерживание,
2. биотермическую обработку,
3. анаэробное сбраживание
4. аэробное окисление
5. все выше перечисленные варианты

Ответ: 5

18. При применении для дезинфекции взвеси свежегашеной извести (методом побелки) установите последовательность:

1. потолок и другие объекты, подлежащие побелке
2. другим дезинфицирующим раствором орошают остальные элементы (пол, кормушки и др.)
3. стены, межстаночные перегородки

Ответ: 3,1,2

19. В хозяйстве, в плане профилактики от инфекции предусматривают специальные ветеринарные мероприятия:

1. диагностические исследования для определения степени неблагополучия пораженного поголовья животных и выявления больных или носителей
2. улучшение условий кормления, содержания и ухода
3. дезинфекцию животноводческих помещений с прилегающей к ним территорией, других объектов и обеззараживание навоза
4. обеззараживание продукции животноводства

Ответ: 1

20. Комплекс мероприятий, направленных на борьбу с грызунами, представляющими угрозу возникновения и распространения инфекционных и инвазионных заболеваний – это:

1. дезинфекция
2. дератизация
3. дезакаризация

Ответ: 2

21. На специализированных животноводческих объектах в зависимости от назначения дезинфекцию подразделяют на:

1. профилактическую и вынужденную
2. первичную и вторичную
3. начальную и конечную

Ответ: 1

22. Установить последовательность орошения поверхности помещений дезинфицирующими растворами:

1. пол в станках, межстаночные перегородки, оборудование, стены
2. потолок и пол в проходе
3. ближний от входа конец помещения

Ответ: 3,1,2

23. Биологические методы обеззараживания навоза предусматривают:

1. длительное выдерживание,
2. биотермическую обработку,
3. анаэробное сбраживание
4. аэробное окисление
5. все выше перечисленные варианты

Ответ: 5

24. Территория комплекса (фермы) разделяют на функциональные зоны:

1. производственного назначения и административно-хозяйственную;
2. производственного назначения, административно-хозяйственную хранения и приготовления кормов и хранения и переработки отходов производства.
3. приготовления кормов и хранения и переработки отходов производства.

Ответ: 2

25. Соотнесите методы и средства дератизации:

- | | |
|------------------------|--|
| 1) биологический метод | А) использование естественных врагов грызунов; |
| 2) химический метод | Б) применение ловушек и капканов; |
| 3) механический метод | В) применение остродействующих ядов, антикоагулянтов, хемотриллянтов и отпугивающих средств; |
| 4) физический метод | Г) применение ультразвуковых генераторов. |

Ответ: 1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

85-100% правильных ответов – 5 баллов;

75-84% правильных ответов – 4 балла;

55-74% правильных ответов – 3 балла;

Менее 55% правильных ответов – 2 балла.

3.3. Оценка выполненных практических и лабораторных работ, контроль самостоятельной работы

Оценка выполненных практических и лабораторных работ включает подготовку эскизов и рабочих чертежей и их защиту, в ходе которой студент должен продемонстрировать знания правил нанесения размеров, шероховатости, условностей и упрощений при выполнении чертежей; видов изделий и конструкторской документации; правил изображения и обозначения разъемных и неразъемных соединений.

Критерии оценивания:

– «отлично» – студент знает последовательность выполнения чертежа, выполненные эскизы и рабочие чертежи содержат все необходимые условности и упрощения, учтены особенности простановки размеров;

– «хорошо» – студент знает требования к оформлению чертежей, однако имеются незначительные неточности при их оформлении;

– «удовлетворительно» – студент имеет понятия о правилах изображения деталей, выполнения эскизов и рабочих чертежей этих деталей; выполненные чертежи имеют несущественные несоответствия ЕСКД.

– «неудовлетворительно» – чертежи не предоставлены, либо выполненные чертежи имеют существенные несоответствия ЕСКД.

Оценка за семестр

Семестровая оценка определяется как округленное до целого числа среднее арифметическое оценок текущего контроля, полученных в течение семестра.

4. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации

Учебным планом по дисциплине «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов» предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена.

4.1. Задания

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Донской аграрный колледж

Профессиональный модуль: индекс название профессионального модуля ПМ. 01 Проведение ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий

Утверждено на заседании
Методического совета
Колледжа

Специальность: 36.02.01 Ветеринария

Протокол № ____
от " __ " _____ 20__ г.

Инструкция:

1. Внимательно прочтите задание.
2. Место выполнения задания: учебная аудитория _____
3. Максимальное время выполнения задания: ____ мин.
4. Вы можете воспользоваться: плакаты кафедры, справочная литература.

КВАЛИФИКАЦИОННОЕ ЗАДАНИЕ № 0

1. Дайте ответы на следующие вопросы:

1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами.
2. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.

2. Выполните практическую задачу.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастереллезе продуктивных животных.

Директор аграрного колледжа	_____	_____	Донского
	(подпись)	(ФИО)	
Председатель комиссии	_____	_____	
	(подпись)	(ФИО)	

Варианты заданий

Вопросы к экзамену по дисциплине « Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов»

1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами.
2. Виды убойных животных и птиц, требования, предъявляемые к ним как к сырью мясной промышленности
5. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.
6. Боенские предприятия: классификация, структура и предъявляемые требования.
7. Убой, основы технологии и переработки крупного и мелкого рогатого скота.
8. Убой, основы технологии и переработки свиней.
9. Убой, основы технологии и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.
13. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.
14. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою и при их переработке.
15. Технология и теххимический контроль пищевых животных жиров.
10. Сбор, утилизация и уничтожение ветеринарных конфискатов.
11. Морфология, химический состав и созревание мяса.

12. Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослезнение, плесневение, DFD и PЗЕ. Санитарная оценка.
13. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).
14. Основные факторы, вызывающие порчу мяса. Определение свежести мяса.
15. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
16. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).
17. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
18. Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
19. Консервирование мяса посолом. Ветсанэкспертиза солонины.
20. Классификация, технология и ветсанэкспертиза колбасных изделий.
21. Технология и ветсанэкспертиза баночных консервов. Ветсанконтроль на производстве
22. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания
23. Значение, организация и проведение предубойного осмотра животных. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою.
24. Лимфатическая система и её значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения у различных видов животных.
25. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
26. Методика осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
27. Методика осмотра продуктов убоя свиней
28. Особенности осмотра туш и внутренних органов лошадей и мелкого рогатого скота.
29. Методика послеубойного осмотра продуктов убоя кроликов, нутрий и домашней птицы.
30. Распознавание мяса здоровых, больных, погибших и убитых в агональном состоянии животных.
31. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса.
32. Взятие, упаковка и пересылка материала в ветеринарную лабораторию для бактериологического исследования мяса.
33. Пищевые сальмонеллезы (классификация, морфология и культуральные свойства сальмо-нелл).
34. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
35. Клеймение и маркировка мяса.
36. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса и других пищевых продуктов при них.
37. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.

38. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
42. Характеристика методов определения биологической ценности молока.
43. Методики определения санитарного качества молока.
44. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов.
45. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза сыров.
46. Основы технологии и ветсанэкспертиза сливочного масла.
47. Бактериологическое исследования мяса.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.
49. Основные принципы ветсанэкспертизы при инфекционных и паразитарных болезнях животных.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве продуктивных животных.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе продуктивных животных.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе продуктивных животных.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза при листериозе и туляремии.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе животных и птиц.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза при оспе и ящуре продуктивных животных.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастереллезе продуктивных животных.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза при чуме, роже, болезни Ауески и инфекционном атрофическом рините свиней.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов и нутрий.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза при паразитарных и незаразных болезнях птиц.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе убойных животных.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе, фасциолезе, дикроцелиозе, диктикаулезе, метастронгиллезе и лингватулезе убойных животных.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистирцеркозах овец, оленей и кроликов.
66. Основные принципы ветсанэкспертизы при незаразных болезнях.

67. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое продуктивных животных
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза при гнойно-гнилостных процессах.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при нарушении обмена веществ.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при механических поражениях и новообразованиях.
71. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
72. Пищевое значение, химический состав и определение свежести мяса рыбы.
73. Пищевая ценность, физические свойства и химический состав молока различных видов животных.
74. Требования действующего ГОСТа к заготавливаемому молоку.
75. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
76. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.
77. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.
79. Определение видовой принадлежности мяса.
80. Порядок отбора проб мяса для бактериологического исследования.
81. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационном поражении продуктивных животных и птиц.
83. Характеристика основных возбудителей заразных болезней. Зооантропонозы.
84. Понятие об инфекции и инфекционном процессе. Методы диагностики, лечения и профилактики.
85. Понятие о паразитизме, инвазии и инвазионных болезнях. Методы диагностики, лечения и профилактики.
86. Незаразная патология продуктивных животных и птицы. Методы диагностики, лечения и профилактики.
87. Понятие о стрессе и его влияние на качество получаемой продукции.

Критерии оценивания

Экзаменационный билет содержит три теоретических вопроса. Оценка производится по каждому вопросу билета. Ответы на теоретические вопросы оцениваются следующим образом:

Правильный, полный ответ, содержит необходимые графические пояснения – 5 баллов;

Правильный, не полный ответ, содержит необходимые графические пояснения – 4 балла;

Не точный, не полный ответ – 3 балла;

Неверный ответ/отсутствие ответа – 2 балла.

Итоговая оценка по экзамену определяется как округленное до целого числа среднее арифметическое баллов семестровой оценки (текущего контроля) и баллов по каждому вопросу экзаменационного билета.

5. ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО И ЗАКРЫТОГО ТИПА ДЛЯ ПРОВЕРКИ ОСТАТОЧНЫХ ЗНАНИЙ

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

Задания закрытого типа

1. Функции государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках

1. Контроль за реализацией пищевых продуктов, проверка ветеринарных сопроводительных документов, осмотр, ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов, определение их безопасности; клеймение; выдача заключений ведение ветеринарных документов.

2. Ветсанэкспертиза продуктов, браковка и утилизация непригодных в пищу продуктов, наказание виновных в нарушении ветеринарного законодательства.

3. Лабораторные исследования качества продуктов животного и растительного происхождения, оценка их качества; уничтожение не пригодных продуктов.

4. Оформление разрешения на партию пищевых продуктов; уничтожение не пригодных продуктов.

Ответ: 1

2. Права ветеринарных специалистов государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках

1. Проверка качества пищевых продуктов, поступивших на рынок; оформление разрешения на продажу.

2. Беспрепятственное посещение торговых павильонов, магазинов, холодильников, складов; проверка безопасности пищевых продуктов, отбор проб пищевых продуктов для ветсанэкспертизы и лабораторных исследований; выдача разрешительных документов; запрещение продажи не исследованных и непригодных продуктов.

3. Контроль правильности сопроводительных документов, ветсанэкспертиза продуктов, клеймение мяса.

4. Сбор сведений о благополучии местности от куда поступает на рынок пищевая продукция; контроль ее качества и разрешение продажи.

Ответ: 2

3. При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из зоны, неблагополучной по заболеванию человека и животных трихинеллезом на наличие личинок трихинелл для компрессорной трихинеллоскопии от отобранной пробы делают:

1. 24 среза;

2. 48 срезов;

3. 72 среза;

4. 96 срезов.

Ответ: 4

4. Если на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши обнаруживают не более 3 цистицерков:

1. голову и внутренние органы обеззараживают;
2. тушу направляют на обеззараживание;
3. тушу направляют на утилизацию.

Ответ: 2

5. По какой реакции можно определить видовую принадлежность мяса?

1. Формольной реакции.
2. С помощью реакции на пероксидазу.
3. Реакции преципитации.
4. Реакции связывания комплемента.

Ответ: 3

Задания открытого типа

1. При исследовании мяса и мясопродуктов, вышедших из благополучной зоны по трихинеллезу для компрессорной трихинеллоскопии от отобранной пробы делают _____

Ответ: 24 среза

2. При несвойственном мясу запахе и привкусе мясо проветривают в течение двух суток, а затем исследуют пробой варки. При сохранении мясом постороннего запаха и привкуса тушу _____

Ответ: направляют в утилизацию

3. Органы и туши пораженные злокачественными новообразованиями, а также множественными доброкачественными опухолями направляют _____

ответ: на утилизацию;

4. Какой прибор используют при биохимическом исследовании мяса на трихинеллез _____

Ответ: Гастрол

5. Туша, какого животного соответствует описанию: «Туша в виде прямоугольника, грудная клетка округлой формы, задняя часть туши широкая и массивная, плоская, круп округлый, шея короткая, толстая, круглая. Подкожный жир покрывает всю тушу»? _____

Ответ: свинья

6. Мясо, какого животного соответствует описанию: «Мясо бледно-красного цвета, мраморное, специфического молочно-кислого запаха, мышечные волокна тонковолокнистые, мелкозернистые, мраморное. Подкожный жир белый или слегка желтоватый, внутренний жир – желто-белого цвета, плотной консистенции, крошится при разломе. Вареное мясо серое.» _____

Ответ: Говядина.

7. Какое лабораторное исследование проводят для выяснения обсемененности мяса микрофлорой и возбудителей инфекционных заболеваний? _____

Ответ: бактериоскопия мазков-отпечатков

8. Как называется часть объединенной пробы, предназначенная для проведения исследований пищевого мясного сырья - формирования лабораторной (проба А) и контрольной (проба Б) проб? _____

Ответ: средняя проба

9. Мясо, какого животного соответствует описанию: «Мясо от светло-розового до красного цвета, консистенция мяса нежная, на разрезе мышечные волокна мелкозернистые, с хорошо выраженными прослойками жира (мраморность). Подкожный и внутренний жир белый, эластичный, мягкой консистенции. Вареное мясо белое.» _____

Ответ: Свинина.

10. Какую форму имеют основные ветеринарные клейма? _____

Ответ: круглая и овальная

11. Мясо, какого животного соответствует описанию: «Мясо от светло-красного до темно-красного цвета, без мраморности, имеет специфический запах аммиака. Мышечная ткань мелкозернистая, тонковолокнистая. Жир белый, плотной консистенции, крошится при разломе. Вареное мясо серое.» _____

Ответ: баранина

12. У какого животного левое легкое состоит из трех долей, правое из четырехпяти долей; легочные дольки резко заметны, тяжи интерлобулярной соединительной ткани сильно развиты, заметны на разрезе. _____

Ответ: крупный рогатый скот.

13. У какого животного селезенка плоская, треугольная, слегка искривлена в плоскости (в виде серпа). Цвет свежей селезенки синеватофиолетовый, а полежавшей - темно-красный. Края слегка закруглены.

Ответ: Лошадь.

14. Мясо считают свежим, если в нем содержится летучих жирных кислот до _____ мг гидроокиси калия.

Ответ: до 4 мг

15. Мясо считают свежим, если в мазках-отпечатках не обнаружена микрофлора или в поле зрения препарата видны единичные (до _____ клеток) кокки и палочковидные бактерии и нет следов распада мышечной ткани.

Ответ: 10

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

Задания закрытого типа

1. ИС «Ветмонитор» обладает новыми техническими возможностями, которые позволили реализовать:

1. Автоматизацию сбора отчетной и другой информации.
2. Расширить справочник видов заболеваний и видов животных.
3. Расширить интерфейс по формированию справок и интерфейс по формированию отчетов.
4. Автоматизацию расчёта плановых и фактических показателей. противоэпизоотических мероприятий (ПЭМ) и диагностических исследований (ДИ).

Ответ: 2,3,4.

2. Для работы с компонентами ФГИС «ВетИС» рекомендуется использовать:

1. Браузер Google Chrome версии 3.0 или выше.
2. Браузере Internet Explorer версии 7.0 и выше, который входит в состав операционной системы Windows.
3. Mozilla Firefox версии 3.0 или выше.
4. Браузере Internet Explorer версии 10.0 и выше, который входит в состав операционной системы Windows.

Ответ: 1,2,3.

3. Выберите наиболее полный перечень автоматизированных систем входящих в состав Федеральной государственной информационной системы в сфере ветеринарии.

1. «Ветис. Паспорт», «Меркурий», «Аргус».
2. «Меркурий», «Аргус», «Ветис. Паспорт», «Ирена», «Гермес», «Ассоль», «Веста», «Цербер», «Сирано»
3. «Меркурий», «Аргус», «Ветис. Паспорт», «Ирена», «Гермес», «Ассоль», «Веста», «Страж».

4. «Меркурий», «Аргус», «Ветис. Паспорт», «Ирена», «Гермес», «Ассоль», «Веста», «Цербер», «Сирано», «Хорриот»

Ответ: 4.

4. Где размещается Федеральная государственная информационная система в сфере ветеринарии?

1. На официальном сайте Минсельхоза России.

2. На официальном сайте Россельхознадзора.

3. На официальном сайте ФГБУ «Центр ветеринарии».

4. На официальном сайте Территориальных управлений Россельхознадзора.

Ответ: 2.

5. Оформление ветеринарно-сопроводительных документов в электронном виде осуществляется с использованием какой федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии?

1. ФГИС ВетИС

2. ФГИС ВЕСТА

3. ФГИС ВАЛТА

4. ФГИС ВетАИС

Ответ: 1

Задания открытого типа:

1. Какой компонент ФГИС «ВетИС» предназначен для автоматизации процесса представления и получения информации о регистрации лекарственных препаратов для ветеринарного применения, осуществления мониторинга безопасности лекарственных препаратов для ветеринарного применения? _____

Ответ: Гален

2. Какой компонент ФГИС «ВетИС» «Меркурий» предназначен для регистрации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров и оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде, сохранения и обработки информации о них. _____

Ответ: Меркурий

3. ФГИС «ВетИС» предназначен для _____

Ответ: Обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров, оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, оформления разрешений на ввоз на территорию Российской Федерации, вывоз с территории Российской Федерации и транзит через территорию Российской Федерации подконтрольных товаров.

4. Компонент «ВетИС.Паспорт» предназначен для _____

Правильный ответ: поддержания, сохранения и обработки данных о зарегистрированных пользователях ВетИС и установления им прав доступа к ВетИС, а также управления списком пользователей администраторами органов, учреждений и организаций.

5. В течении какого времени ВСД оформленные в электронной форме сохраняются в ФГИС? _____

Ответ: 3 лет

6. Кому предоставляется, во ФГИС право доступа "аттестованный специалист"? _____

Ответ: ветеринарным специалистам, прошедшим аттестацию

7. Допускается ли регистрация в ФГИС нескольких представителей одной организацией? _____

Ответ: да

8. После 01 июля 2018 г. на все подконтрольные товары оформление ВСД производится в _____.

Ответ: электронной форме

9. Что указывается в графе «Особые отметки» при оформлении ЭВСД на вывоз племенного животного за пределы региона? _____

Ответ: эпизоотическое благополучие местности; номер и дата разрешения на вывоз груза за пределы территории

10. После присвоения ветеринарному сопроводительному документу ФГИС уникального номера _____

Ответ: Оформление ВСД завершается

11. Кем проводится регионализация? _____

Правильный ответ: федеральным органом исполнительной власти в области ветеринарного надзора (Россельхознадзором)

12. Как называется состояние, когда оформление ветеринарносопроводительного документа начато, но не завершено, ветеринарносопроводительный документ недействителен? _____

Ответ: проект

13. Срок оформления и (или) выдачи ветеринарных сопроводительных документов в соответствии с Ветеринарными правилами организация работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов? _____

14. Какие ветеринарно-сопроводительные документы оформляются в системе «Меркурий» при вывозе подконтрольной продукции с территории РФ?

Ответ: Ветеринарный сертификат

15. В каком состоянии могут находиться электронные ветеринарные документы в ФГИС «Меркурий»? _____

Ответ: Проект, оформлен, погашен, аннулирован

ПК 1.1 Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов

Задания закрытого типа:

1. Какое заболевание картофеля поражает сосудистое кольцо клубня..

а) кольцевая гниль

б) черная гниль

г) фузариоз

д) черная ножка

Ответ: а

2. Группа кормов, отличающаяся большим содержанием кальция с своем составе:

а) грубые

б) концентрированные

в) сочные

г) водянистые

Ответ: а

3. Группа сочных кормов

а) зеленый корм, силос, сенаж, корнеклубнеплоды и др.

б) зерновые злаковые и зернобобовые

в) отруби, жмыхи, шроты, мезга, барда, пивная дробина и др.

г) сено, солома, мякина

Ответ: а

4. Корма с высоким содержанием энергии:

а) сочные

б) грубые

в) концентраты

г) животного происхождения

Ответ: в

5. На верхушке и боковой части моркови обнаружили темные пятна покрытые налетом, резко ограниченные от здоровой ткани, округленные и как бы вдавленные в здоровую ткань

а) черная гниль

б) белая гниль

в) бурая гниль

г) серая гниль

Ответ: а

Задания открытого типа

1. Продукты растительного или животного происхождения, а также минеральные вещества, которые используют для кормления сельскохозяйственных животных называют _____

Ответ: кормами

2. Ценность кормов зависит, прежде всего, от содержания в них _____

Ответ: питательных веществ

3. Консервированный зеленый корм, полученный в результате сушки с последующим досушиванием методом вентилирования _____

Ответ: Сено

4. Свекольная ботва относится к кормам

Ответ: Зеленым

5. Консервированный корм, полученный из зеленых измельченных растений за счет создания в свежем растительном сырье условий, способствующих быстрому размножению молочнокислых бактерий, которые сбраживают сахара зеленого корма и молочную кислоту _____

Ответ: силос

6. Один из основных способов консервирования кормов, основанный на молочнокислом брожении (ацидоанабиоз) в анаэробных условиях это _____ кормов

Ответ: Силосование

7. Грубый корм, получаемый из злаковых и бобовых культур после обмолота зерна, отличающийся высоким содержанием клетчатки (30-36%) и очень низким уровнем протеина (3,7-6,1%) - _____

Ответ: Солома

8. Консервированный корм, приготовленный из зеленой травы, провяленной до влажности 50...55%, и законсервированный в герметичных емкостях...

Ответ: Сенаж

9. Растения, у которых питательные вещества концентрируются в клубнях или корнях называются _____

Ответ: корнеклубнеплоды

10. Образование густой слизистой массы грязно-серого или темно-бурого цвета, неприятного запаха, обнаруживаемой на разрезе клубня картофеля вызывает _____

Ответ: мокрая гниль

11. На разрезе клубней картофеля обнаруживают сероватые или бурые пятна, идущие от периферии к центру, затем на пораженных клубнях появляется мокрая или сухая гниль. Грибковое заболевание клубней картофеля _____

Ответ: фитофтора

12. Смесь глицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая из масличного сырья и содержащая не менее 99 процентов жира - _____

Ответ: масло растительное

13. Перевозка пищевой растительных масел вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой масложировой продукции - _____

Ответ: не допускается

14. Продукт, получаемый при экстракции растительного масла растворителем называется _____

Ответ: шрот

15. Семена и плоды масличных растений, маслосодержащие отходы эфиромасличного и консервного производств, используемые для промышленного извлечения пищевых и технических растительных масел являются _____

Ответ: Масличное сырье

ПК 1.2 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных

Задания закрытого типа:

1. Установит последовательность проводимых при дезинфекции операций:

1. тщательная механическая очистка
2. предварительная дезинфекция (при необходимости)
3. собственно дезинфекция

Ответ: 2,1,3

2. Биологические методы обеззараживания навоза предусматривают:

1. длительное выдерживание,
2. биотермическую обработку,
3. анаэробное сбраживание
4. аэробное окисление
5. все выше перечисленные варианты

Ответ: 5

3. При применении для дезинфекции взвеси свежегашеной извести (методом побелки) установите последовательность:

1. потолок и другие объекты, подлежащие побелке
2. другим дезинфицирующим раствором орошают остальные элементы (пол, кормушки и др.)
3. стены, межстаночные перегородки

Ответ: 3,1,2

4. В хозяйстве, в плане профилактики от инфекции предусматривают специальные ветеринарные мероприятия:

1. диагностические исследования для определения степени неблагополучия пораженного поголовья животных и выявления больных или носителей
2. улучшение условий кормления, содержания и ухода
3. дезинфекцию животноводческих помещений с прилегающей к ним территорией, других объектов и обеззараживание навоза
4. обеззараживание продукции животноводства

Ответ: 1

5. Комплекс мероприятий, направленных на борьбу с грызунами, представляющими угрозу возникновения и распространения инфекционных и инвазионных заболеваний – это:

1. дезинфекция
2. дератизация
3. дезакаризация

Ответ: 2

Задания открытого типа:

1. Уничтожение на объектах внешней среды или удаление патогенных и условно-патогенных микроорганизмов называется _____.

Ответ: дезинфекцией

2. Уничтожение или удаление эктогенных стадий возбудителей паразитарных болезней называется _____.

Ответ: дезинвазией

3. в благополучных по инфекционным болезням животных (птицы) хозяйствах с целью предотвращения заноса и распространения внутри их патогенных микроорганизмов, а также накопления в животноводческих помещениях и на других объектах условно-патогенной микрофлоры проводят _____ дезинфекцию.

Ответ: профилактическую

4. В хозяйствах, свободных от инфекционных болезней и расположенных в благополучной зоне, профилактическую дезинфекцию помещений для содержания взрослых животных проводят _____ в год.

Ответ: один раз

5. В благополучных по инфекционным болезням хозяйствах, расположенных в угрожаемой зоне, зимние помещения для содержания взрослого скота при пастбищном и стойлово-выгульном содержании дезинфицируют _____ в год.

Ответ: два раза

6. Для дезинфекции обуви у входа в производственные здания на всю ширину прохода оборудуют _____.

Ответ: дезинфекционные ванны или коврики

7. Санитарный день, в течение которого подвергают тщательной очистке территорию производственной зоны, очищают от пыли окна, стены и потолки в бытовых и вспомогательных помещениях, коридорах устанавливают не реже _____.

Ответ: одного раза в месяц

8. После завершения строительства, капитального ремонта или реконструкции животноводческих помещений или других объектов на территории производственной зоны фермы непосредственно перед вводом в эксплуатацию проводят _____.

Ответ: предпусковую очистку и дезинфекцию.

9. Для санитарной обработки транспортных средств и тары, поступающих на животноводческие комплексы оборудуют _____.

Ответ: дезинфекционный блок (дезблок)

10. До скотомогильников с захоронением в ямах и ветсанутильзаводов и ветсанутильцехов для утилизации трупов животных и биологических конфискатов санитарно-защитную зону устанавливают в размере _____.

Ответ: 1000 м.

11. Для обеспечения устойчивого эпизоотического благополучия животноводства большое значение имеет изоляция животноводческих хозяйств - функционирование по типу _____.

Ответ: закрытых предприятий

12. Для недопущения заноса инфекции извне необходимо соблюдать следующие ветеринарно-санитарные правила проводить _____ боенских и пищевых отходов, независимо от источника их получения

Ответ: термическое обеззараживание

13. С целью недопущения проникновения на территорию животноводческих объектов диких и бродячих животных, как вероятных источников инфекционных и инвазионных заболеваний, необходимо обеспечить объекты _____.

Ответ: прочным ограждением

14. Комплекс ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на борьбу с вредными для человека и животных членистоногими, являющимися переносчиками и резервуаром инфекционных болезней, называется _____.

Ответ: дезинсекцией

15. К ввозу в Российскую Федерацию допускаются здоровые животные, а также продукция животного происхождения, полученная от здоровых животных, корма, кормовые добавки и лекарственные средства для животных из _____ в отношении заразных болезней животных иностранных государств с соблюдением требований ветеринарного законодательства и условий, предусмотренных международными договорами РФ.

Ответ: благополучных.

ПК 1.3 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

Задания закрытого типа:

1. На специализированных животноводческих объектах в зависимости от назначения дезинфекцию подразделяют на:

1. профилактическую и вынужденную
2. первичную и вторичную
3. начальную и конечную

Ответ: 1

2. Установить последовательность орошения поверхности помещений дезинфицирующими растворами:

1. пол в станках, межстаночные перегородки, оборудование, стены
2. потолок и пол в проходе
3. ближний от входа конец помещения

Ответ: 3,1,2

3. Биологические методы обеззараживания навоза предусматривают:

1. длительное выдерживание,
2. биотермическую обработку,
3. анаэробное сбраживание
4. аэробное окисление
5. все выше перечисленные варианты

Ответ: 5

4. Территория комплекса (фермы) разделяют на функциональные зоны:

1. производственного назначения и административно-хозяйственную;
2. производственного назначения, административно-хозяйственную хранения и приготовления кормов и хранения и переработки отходов производства.
3. приготовления кормов и хранения и переработки отходов производства.

Ответ: 2

5. Соотнесите методы и средства дератизации:

- | | |
|------------------------|--|
| 1) биологический метод | А) использование естественных врагов грызунов; |
| 2) химический метод | Б) применение ловушек и капканов; |
| 3) механический метод | В) применение остродействующих ядов, антикоагулянтов, хемотриллянтов и отпугивающих средств; |
| 4) физический метод | Г) применение ультразвуковых генераторов. |

Ответ: 1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г.

Задания закрытого типа:

1. Родильные отделения, телятники, профилактории, помещения для откорма крупного и мелкого рогатого скота, тепляки, лечебно-санитарные пункты или отдельные станки в этих помещениях обеззараживают _____.

Ответ: каждый раз после освобождения и перед постановкой в них других животных

2. Зимние помещения для свиней при летне-лагерном содержании дезинфицируют перед _____.

Ответ: постановкой в них животных.

3. При круглогодичном использовании помещений для свиней их дезинфекцию проводят каждый раз в _____.

Ответ: технологические разрывы.

4. В постоянно занятых животными свиноводческих помещениях дезинфекцию проводят поочередно при _____.

Ответ: освобождении станков

5. Помещения для содержания животных на карантинных фермах обеззараживают _____.

Ответ: перед постановкой на карантин и по окончании срока карантинирования

6. В птицеводческих хозяйствах при клеточном и безвыгульном содержании птицы дезинфекцию помещений осуществляют _____.

Ответ: после удаления старой партии и перед посадкой новой партии птицы:

7. В птицеводческих хозяйствах с выгульным содержанием птицы дезинфекцию помещений осуществляют _____.

Ответ: два раза в год

8. В птицеводческих хозяйствах при содержании птицы на глубокой подстилке дезинфекцию помещений осуществляют _____.

Ответ: при смене подстилки

9. Инкубаторий обеззараживают _____.

Ответ: перед началом и по окончании инкубации яиц

10. В хозяйствах, неблагополучных по инфекционным болезням животных (птицы), с целью локализации первичного очага инфекции, предотвращения накопления патогенных микроорганизмов во внешней среде и их распространения внутри хозяйства и за его пределами осуществляют _____ дезинфекцию.

Ответ: вынужденную

11. Текущую дезинфекцию проводят периодически в течение _____ хозяйства (фермы) с целью снижения уровня контаминации объектов внешней среды патогенными микроорганизмами и уменьшения опасности перезаражения животных внутри хозяйства (фермы) и распространения болезни за его пределы.

Ответ: всего времени оздоровления

12. Ветеринарные работники всех специализированных хозяйств не должны обслуживать скот, животных и птиц, находящихся в их _____.

Ответ: личном пользовании

13. Ряд постоянно действующих и повсеместно проводимых мер ветеринарно-санитарного и организационно-хозяйственного характера, направленных на предупреждение инфекционных болезней называется _____.

Ответ: общей профилактикой.

14. В животноводческих комплексах, неблагополучных по респираторным заболеваниям при лечении большого количества больного молодняка хорошие результаты дает _____ способ применения специфических и химиотерапевтических средств.

Ответ: аэрозольный.

15. Ветеринарные работники специализированных хозяйств не должны обслуживать животных, находящихся в _____.

Ответ: личном пользовании граждан.