

**Вопросы государственного экзамена
«Практические навыки и умения» для студентов 5 курса специальности
1 – 74 03 04 «Ветеринарная санитария и экспертиза»**

Вопросы по дисциплине «Ветеринарная санитария»

1. Продемонстрировать отбор проб для проведения бактериологического контроля качества дезинфекции с помощью проб-смывов.
2. Провести отбор проб для бактериологического контроля качества дезинфекции методом проб-отпечатков с использованием тест-пластин (подложек) RIDA[®]COUNT или PETRIFILM[®].
3. Провести бактериологический контроль качества дезинфекции в присутствии животных методом осаждения (седиментационным) или Коха.
4. Провести санитарно-бактериологическое исследование воздуха путем определения общей микробной обсемененности, кишечной палочки и колиформных микроорганизмов методом осаждения по В. Ф. Матусевичу.
5. Провести определение общего микробного числа (ОМЧ) воды с использованием элективных питательных сред (поверхностный способ культивирования).
6. Провести определение общего количества колиформов в исследуемой воде с использованием мембранных фильтров.
7. Продемонстрировать методику определения общего количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в молоке.
8. Продемонстрировать методику определения бактерий группы кишечной палочки в молоке.
9. Определить общее количество микроорганизмов в молоке косвенным методом (метод определения редуктазы с метиленовым синим).
10. Определить общее количество микроорганизмов в молоке косвенным методом (метод определения редуктазы с резазурином).

Вопросы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Определить фальсификацию молока по плотности.
2. Определить общую кислотность молока.
3. Определить фальсификацию молока содой.
4. Провести ветеринарно-санитарную оценку кисломолочных продуктов органолептическим методом.
5. Определить доброкачественность мяса по реакции на пероксидазу.
6. Приготовить препарат и провести трихинеллоскопию мяса.

7. Дать ветеринарно-санитарную оценку качества мясных баночных консервов.

8. Провести исследование и дать санитарную оценку качества яиц.

9. Определить натуральность и качество меда органолептическими исследованиями.

10. Провести ветеринарно-санитарное исследование соленой рыбы на наличие возбудителей инвазионных болезней.

Вопросы по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

1. Дать сравнительную характеристику потребительских свойств разных видов упаковки однородной продукции (эргономических, экологических, эстетических, надежности).

2. Провести анализ маркировки питьевого молока на соответствие требованиям ТНПА.

3. Определить объем выборки, объединенной и средней пробы при приемке партии молока питьевого пастеризованного с массовой долей жира 3,8% в пакетах из полиэтиленовой пленки номинальным объемом 1 л, если партия состоит из 80 ящиков.

4. Провести анализ маркировки молочных консервов на соответствие требованиям ТНПА. Расшифровать информацию, нанесенную на крышке.

5. Определить объем выборки, величину исходного и среднего образца при приемке партии консервов мясных «Свинина тушеная» массой нетто 325 г, расфасованных в жестяные банки, если партия состоит из 300 ящиков.

6. Провести анализ маркировки мясных консервов на соответствие требованиям ТНПА. Расшифровать информацию, нанесенную на крышке.

7. Используя образцы или муляжи, определить дефекты мясных консервов, объяснить причины их возникновения и порядок использования.

8. Согласно алгоритму произвести расчет контрольного числа товара «Сметана Брест-Литовск 20%» ОАО «Савушкин продукт». Штрих код на упаковке 4810268014741.

9. Определить объем выборки, величину исходного и среднего образца при приемке партии консервов рыбных «Сельдь атлантическая» массой нетто 240 г, расфасованных в жестяные банки, если партия состоит из 500 ящиков.

10. Определить видовую принадлежность яиц, расшифровать маркировку, нанесенную на скорлупу куриных яиц.

Вопросы по дисциплине по дисциплине «Технология производства молока и молочных продуктов»

1. Определить плотность молока ареометрическим методом по ГОСТ 3625-84.

2. Определить степень чистоты молока по ГОСТ 8218-89.

3. Определить массовую долю жира в молоке по ГОСТ 5867-90.
4. Провести определение антибиотиков в молоке иммуноферментным методом (экспресс-тест).
5. Определить количество соматических клеток в молоке с помощью прибора EcomilkScan.
6. Определить титруемую кислотность кисломолочных продуктов (сметаны и творога).

Вопросы по дисциплине

по дисциплине «Технология производства мяса и мясных продуктов»

1. Измерить температуру мяса и мясного продукта. Виды термометров. Классификация мяса по термическому состоянию.
2. Представить технологическую схему убоя и переработки крупного рогатого скота.
3. Подготовить к использованию оболочку для колбасного производства.
4. Оформить накладную на приемку и передачу животных на переработку согласно заданию.
5. Изложить методику определения поваренной соли в мясных продуктах.
6. Определить величину рН мяса. Пороки мяса PSE и DFD.

Вопросы по дисциплине

по дисциплине «Стандартизация и сертификация продуктов животноводства»

1. Пояснить структуру и разделы государственного стандарта Республики Беларусь (СТБ).
2. Провести идентификацию критических контрольных точек (ККТ) к технологическому этапу «приемка молока от поставщика».
3. Заполнить единую форму декларации о соответствии требованиям технического регламента ЕАЭС согласно заданию.

Вопросы по дисциплине «Паразитология и инвазионные болезни»

1. По макропрепаратам отдифференцировать личинку эхинококка, цистицерка тениюкольного, цистицерков крупного рогатого скота и свиней.
2. По микропрепаратам отдифференцировать фасциол, дикроцелий, парамфистом.
3. По макропрепаратам отдифференцировать аскарид, макраканторинхусов, трихоцефал, эзофагостом.

4. По макропрепаратам отдифференцировать стронгилид лошадей, параскарисов, оксиурисов, анопцефал.

5. По макропрепаратам отдифференцировать неоаскарисов крупного рогатого скота, трихоцефал, эзофагостом, мониезий.

6. По микропрепаратам отдифференцировать простогонимид, эхиностоматид, нотокотилид.

7. По микропрепаратам отдифференцировать дрепанидотений и гименолеписов.

8. В наборе членистоногих определить слепней, оводов, мух, комаров, мошек, мокрецов, кровососок.

9. По микропрепаратам отдифференцировать псороптесов, хориоптесов, саркоптесов.

10. По микропрепаратам отдифференцировать вшей, власоедов, блох.

Вопросы по дисциплине «Государственный ветеринарный надзор»

1. Выписать ветеринарный сертификат Таможенного союза (Ф-2) ОАО «Пинский мясокомбинат» (РБ Брестская обл., г Пинск, ул. Индустриальная 1) на полуфабрикат мясной из говядины «Вырезка говяжья» охлажденный, 13 мест (гофротара), вес 251 кг, отправляемый а/м ДАФ ВВ 2287-1 при t от 0 до -1 0С по ТТН № 018361 в ОАО «Мигос» (РФ г Москва, Открытое шоссе, 13). П/п - Красная горка. Продукция годная для реализации без ограничений, соответствует вет-сан. требованиям страны-получателя; CS-137 8,09±3,44 Бк/кг, протокол № 385/798 У «Пинская ГВС».

2. Выписать ветеринарное свидетельство (Ф-1) ОАО «Рудаково» на 6 быков, отправляемых а/м МАЗ ЕЕ 3917-2 по ТТН № 286759 с МТК-1200 (д. Новка, Витебский р-он) в ОАО «Витебский мясокомбинат» (г. Витебск, Бешенковичское шоссе 48) для убоя. Животные находились в хозяйстве с рождения, 25.04. исследовались на туберкулез аллергически (нереагирующие), иммунизациям и обработкам в текущем году не подвергались. Местность благополучна по особо опасным и карантинным болезням животных.

3. Выписать ветеринарное свидетельство (Ф-2) СП «Санта-Бремор» ООО (г.Брест, Катин Бор 106) на пасту из морепродуктов весом 6485 кг, упакованную в 3075 картонных ящика, отправляемую а/м МАЗ БМ 3389-1 при t от +2 до +4 0С по ТТН № 151343 в ОАО «Веста» (г. Витебск, ул. Димитрова 16) для реализации. Cs-137<4,0 Бк/кг, Sr-90<20,0Бк/кг, протокол № 11/227 ДУ «Брестская ОВЛ». Местность благополучна по особо опасным и карантинным болезням животных.

4. Выписать ветеринарное свидетельство (Ф-3) ОАО Волковысский мясокомбинат (г. Волковыск, ул. Октябрьская 151) на эндокринно-ферментное сырье замороженное весом 3125 кг., 262 блока, отправляемое а/м 01-84 ОТН при t от -12 до -18 0С по ТТН № 117343 в ОАО «БЕРТОНЛИ» (г. Минск, ул. Якуба Колоса 48/1) для переработки. CS-137<4,0 Бк/кг, Sr-

90<20,0Бк/кг, протокол № 2/527 ГУ «Волковысская РВС». Местность благополучна по особо опасным и карантинным болезням животных.

5. Выписать ветеринарное свидетельство (Ф-2а) ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» (г. Орша, ул. Шкловская 34) на свинину охлажденную в полутушах в количестве 6 штук, весом 653 кг отправляемую а/м Е 35-80 -2 при $t_0 \pm 20^{\circ}\text{C}$ по ТТН № 440343 в ОАО «Ника» (г. Витебск, ул. Титова 136) для реализации. Клеймо 06.21.02.02. Трихинелез – отрицательно, Сс-137<11,5 Бк/кг протокол № 1/429 ГУ «Оршанская РВС». Местность благополучна по особо опасным и карантинным болезням животных.