

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ (РОСБИОТЕХ)»

УТВЕРЖДАЮ

Начальник Управления организации приема

Е.А. Липченко

20 25 г.



ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

для поступающих на обучение по образовательной программе
высшего образования – программе магистратуры
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Междисциплинарный экзамен «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Пояснительная записка

Настоящая программа вступительного испытания для поступающих на программу магистратуры, проводимого федеральным государственным бюджетным учреждением высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» (далее – университет, РОСБИОТЕХ) самостоятельно, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Вступительное испытание проводится письменно в форме тестирования очно или с использованием дистанционных технологий по экзаменационным билетам. Экзаменационные билеты составлены в соответствии с программой вступительного испытания. Каждый билет включает 26 заданий, которые разделены на три блока по уровню сложности и типу заданий:

1 блок – 20 тестовых заданий закрытого типа, решение которых предполагает выбор одного верного ответа;

2 блок – 4 практических задания открытого типа;

3 блок – 2 задания с развернутым ответом оцениваются с учетом правильности и полноты ответа, нацеленных на выявление абитуриентов, имеющих наиболее высокий уровень подготовки.

При прохождении вступительного испытания очно задания выполняются поступающим на бланке экзаменационного листа ответа, имеющем печать Управления организации приема. Исправления и пометки в экзаменационном листе ответа не допускаются. При выполнении заданий можно пользоваться черновиком, записи в котором не будут учитываться при оценивании ответа.

Вступительное испытание с использованием дистанционных технологий проводится на платформе ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ» с использованием прокторинга (процедура идентификации личности поступающего).

На выполнение заданий экзаменационного билета отводится до 180 минут. Продолжительность вступительного испытания для поступающих с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время не более чем на 90 минут.

2. Критерии оценивания результата вступительного испытания

При приеме на программы магистратуры результаты вступительного испытания оцениваются по 100-балльной шкале. Максимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания – 100 баллов. Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания - 60 баллов.

Порядковый номер задания	Критерии оценивания задания	Сумма баллов
1-20	<i>Поступающий дал верный ответ</i>	3
	<i>Поступающий дал неверный ответ</i>	0
21-24	<i>Поступающий дал верный ответ, обосновал полученный результат</i>	5
	<i>Поступающий дал верный ответ без обоснования полученного результата</i>	3
	<i>Поступающий дал неверный ответ</i>	0
25-26	<i>Поступающий верно и в полном объеме выполнил задание, продемонстрировал глубокое знание предмета</i>	10
	<i>Поступающий верно выполнил задание, продемонстрировал знание предмета, но не раскрыл в полном объеме все аспекты задания</i>	1-9
	<i>Поступающий выполнил задание неверно, допустил многочисленные ошибки, не выполнил задание в полном объеме</i>	0

3. Содержание программы вступительного испытания

Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения

Деятельность ветеринарной службы в области ветсанэкспертизы и контроля безопасности сырья и продукции животного происхождения. Подзаконные и нормативные документы, используемые при ветсанэкспертизе сырья и готовой продукции. Подготовка животных к убою. Убой животных. Разделка и обработка туш. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов. Определение видовой принадлежности мяса. Порядок ветеринарного клеймения и товароведной маркировки туш убойных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиенические мероприятия на мясокомбинате при выявлении туберкулеза, сибирской язвы, трихинеллёзе. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда на рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Ветеринарная экспертиза яиц и яичных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

Тема 2. Ветеринарная санитария

Ветеринарно-санитарные объекты. Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация. Дезинвазия. Дезодорация. Ветеринарно-санитарная техника. Санитария воды, почвы, воздуха. Требования Санитарных Правил для предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности. Способы обеззараживания мяса. Группы возбудителей болезней по устойчивости. Ветеринарно-санитарные правила утилизации и уничтожения биологических отходов. Средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации, применяемые на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Требования при очистке и обеззараживании сточных вод и навоза. Ветеринарно-санитарные мероприятия по выявлению инфекционных и инвазионных болезней у животных. Ветеринарная санитария в молочном производстве, на мясоперерабатывающих предприятиях, бойнях, убойных пунктах, на транспорте, продовольственных рынках. Ветеринарно-санитарные требования при приёме, переработке больных животных и птицы, использование их продуктов убоя.

Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях

Болезни общие для многих или нескольких видов животных: сибирская язва, туберкулёз, бруцеллёз, ящур, бешенство, болезнь Ауески, лептоспироз, листериоз, пастереллёз, некробактериоз, оспа, столбняк, ботулизм, дерматомикозы, чума крупного рогатого скота, злокачественная катаральная горячка, парагрипп-3, лейкоз крупного рогатого скота, эмфизематозный карбункул, вирусная диарея крупного рогатого скота, классическая и африканская чума свиней, рожа свиней, грипп свиней, сап и мыт лошадей, инфекционная анемия лошадей, вирусная диарея крупного рогатого скота, болезнь Марека, болезнь Ньюкасла, орнитоз.

Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при паразитарных болезнях

Механизм вредного воздействия возбудителей различных паразитарных болезней на организм животных и птицы. Диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при мышечных паразитах – трихинеллёзе, цистицеркозе. Диагностика и ветсаноценка продуктов убоя при протозоозах – саркоцистозе, кокцидиозе, токсоплазмозе. Диагностика и ветсаноценка продуктов убоя животных при трематодозах и гельминтозах – фасциолёзе, 5 дикроцелиозе, стронгилоидозе, аскаридозе. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении инвазионных мероприятий.

Тема 5. Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения

Основные положения Федерального закона Российской Федерации «О техническом регулировании». Виды стандартов. Методы стандартизации. Органы по стандартизации. Сертификация. Обязательная сертификация. Добровольная сертификация. Знаки соответствия. Сертификация пищевых продуктов. Понятие качества и безопасности продукции. Требования к качеству продукции. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Тема 6. Санитарная микробиология. Микробиологический контроль сырья и продуктов животного происхождения

Пути и источники контаминации мяса микроорганизмами. Изменение микробиоты мяса при холодильном хранении. Виды микробной порчи мяса. Характеристика остаточной микробиоты колбас и колбасных изделий. Виды микробной порчи колбас. Виды микробной порчи мясных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиота товарной рыбы и сырья для производства рыбных консервов. Микробиология яиц и яичных продуктов. Болезни пищевого происхождения, вызванные патогенными микроорганизмами. Возбудители пищевых токсикозов и токсикоинфекций. Профилактика пищевых отравлений. Микробиота воды, почвы, воздуха. Санитарно-микробиологическое исследование объектов внешней среды.

Тема 7. Технология производства и контроль качества молока и молочной продукции

Химический состав молока. Физические свойства молока. Требования, предъявляемые к качеству сборного молока. Санитарно-гигиенические условия получения молока. Первичная обработка и транспортировка молока. Пороки молока. Механическая обработка молока и молочной продукции. Тепловая обработка молока. Технология производства стерилизованного и пастеризованного молока. Технологические этапы производства творога, сметаны. Виды и производства заквасок. Пороки кисломолочных напитков, сметаны, творога и меры их предупреждения. Технология производства и контроль качества мороженого. Общая технология молочных консервов. Технология производства масла, оценка качества и пороки масла. Технология производства сыра. Основные этапы производства сыра. Пороки сыра.

Тема 8. Технология производства и контроль качества мяса и мясных продуктов

Убой скота, промышленная разделка туш. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. Посол мяса. Методы определения свежести мяса. Технология производства и контроль качества колбасных изделий. Дефекты колбас и причины их возникновения. Технология производства и контроль качества солёных мясных изделий. Технология производства и контроль качества копчёных мясных изделий. Производство мясных баночных консервов. Виды порчи и дефекты мясных консервов.

Тема 9. Ветеринарное законодательство

Нормативно-правовое регулирование в области ветеринарии. Федеральный закон Российской Федерации «О ветеринарии». Контроль за соблюдением законодательства в области ветеринарии. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства. Права и обязанности должностных лиц при осуществлении государственного ветеринарно-санитарного надзора. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.

Тема 10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Ветеринарный контроль процесса производства продуктов животного происхождения. Нормативно-правовое регулирование. Соблюдение требований, предъявляемых к сырью и готовой продукции.

Тема 11. Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора

Цели и задачи государственного ветеринарного надзора, его сущность, объект и методы. Задачи государственного ветеринарного надзора на транспорте, государственной границе Российской Федерации, при убойе животных, переработке сырья и продуктов животного происхождения; уборка, утилизация и уничтожение трупов животных, на рынках. Ветеринарный учет, отчетность и делопроизводство. Планирование, организация и экономика ветеринарных мероприятий.

4. Рекомендуемая литература

1. Абдуллаева, А. М. Методы выявления бактерий рода *Listeria* / А. М. Абдуллаева, В. Г. Лобанова, В. С. Курило. – Москва : ООО "Издательский дом "Научная библиотека", 2024. – 92 с. – ISBN 978-5-907823-34-1. – EDN FSZGQA.
2. Авдеева, Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум [Текст]: учеб. пособие; доп. УМО по образ. / Е. В. Авдеева, Н. А. Головина. – СПб. : Проспект Науки, 2011. – 187 с.
3. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза / И. Г. Серегин, В. Е. Никитченко, Д. В. Никитченко, Д. А. Васильев. – Москва : Российский университет дружбы народов (РУДН), 2019. – 112 с. – ISBN 978-5-209-06822-8. – EDN JBLKAS.
5. Ветеринарно – санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках [Текст]: учеб. пособ./ сост.: И.Г. Серегин и др. – СПб.: ГИОРД, 2008. – 464 с.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животноводства, растениеводства и рыбоводства на рынках и в хозяйствах [Текст]: справ.; рек. Департаментом ветеринарии и жив-ва М-ва с.-х. РФ / П.П. Соторов. – Ростов н/Д: Логос, 2007. – 232 с.
7. Ветеринарно-санитарная оценка мяса домашних и диких животных, домашней птицы и пернатой дичи [Текст]: метод. указ./ сост.: М.А. Петрухин, Н.И. Землянская; ДальГАУ. ИВМЗ. – Благовещенск: ДальГАУ, 2007. – 132 с.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животноводства, растениеводства и рыбоводства на рынках и в хозяйствах [Текст]: справ.; рек. Департаментом ветеринарии и жив-ва М-ва с.-х. РФ / П.П. Соторов. – Ростов н/Д: Логос, 2007. – 232 с.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза субтропических и тропических плодов и орехоплодных : Учебное пособие / И. Г. Серегин, В. Е. Никитченко, Д. В. Никитченко, Д. А. Васильев. – Москва : Российский университет дружбы народов (РУДН), 2018. – 239 с. – ISBN 978-5-209-06357-5. – EDN YNHTVR.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции на мясокомбинате / Т. В. Курмакаева, М. Б. Ребезов, И. Г. Серегин, А. В. Сауткин – Казань : Общество с ограниченной ответственностью "Бук", 2017. – 298 с. – ISBN 978-5-906954-44-2. – EDN ZFXRGD.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов (паразитологическое инспектирование) [Текст]; метод. рекомендации / разработ.: М.А.Петрухин; ДальГАУ ИВМЗ.- Благовещенск: ДальГАУ, 2007.- 67 с.
12. Волков, А.Х. Технология продуктов животного происхождения: учебное пособие/ А.Х. Волков, О.Т. Муллакаев, Л.Ф. Якупова.- Казань, 2015
13. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учеб. пособие/ В. И. Заикина . – М. Изд.-торг. Корпорация «Дашков и К», 2015 – 158с.
14. Катаева, Д. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел Ветеринарно-санитарная экспертиза меда : методические указания / Д. Г. Катаева. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2024.
15. Колычев, Н.М. Ветеринарная микробиология и микология [Электронный ресурс] : учебник / Н.М. Колычев, Р.Г. Госманов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018.—624 с.
16. Кукла, П. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при эндемических болезнях : учебное пособие / П. В. Кукла, А. М. Абдуллаева, Т. В. Курмакаева. — Москва : Издательский дом «НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА», 2024. – 132 с. – ISBN 978-5-907823-67-9. – EDN QXUCCO.
17. Кулач, П. В. Ветеринарно-санитарный осмотр и клеймение продуктов убоя (промысла) животных и птицы на предприятиях АПК : Учебное пособие / П. В. Кулач, А. М. Абдуллаева, Л. П. Сатюкова. – Москва : Издательский дом «НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА», 2024. – 274 с. – ISBN 978-5-907823-68-6. – EDN DSMLIV.
18. Микробиологические принципы работы с жизнеспособными некультивируемыми микроорганизмами / А. М. Абдуллаева, Л. П. Блинкова, Ю. Д. Пахомов, Р. К. Валитова. – Москва :

- Издательский дом "Научная библиотека", 2023. – 160 с. – ISBN 978-5-907672-64-2. – DOI 10.36871/978-5-907672-64-2. – EDN NHMOVС.
19. Никитин, И.Н. Организация ветеринарного дела [Текст] : учеб. пособие; доп. УМО вузов РФ по образ. / И.Н. Никитин. – 4-е изд., пер. и доп. – СПб. : Лань, 2013. – 281 с.
20. Органолептическая оценка при ветсанэкспертизе сырья и продукции животного происхождения / И. Г. Серегин, А. М. Абдуллаева, Л. П. Сатюкова, Ю. А. Козак. – Москва : Издательский дом "Научная библиотека", 2022. – 212 с. – ISBN 978-5-907497-74-0. – EDN LTYRBX.
21. Основы микробиологии и иммунологии : для студентов ВУЗОВ по направлениям подготовки: 36.03.01, 36.04.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза», 36.05.01 – «Ветеринария», 06.03.01 – «Биология» / А. М. Абдуллаева, Л. П. Блинкова, М. П. Грушко, А. А. Покровский. – Москва : Издательский дом «НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА», 2024. – 292 с. – ISBN 978-5-907954-20-5. – EDN ILEJUS.
22. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясокомбината : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / И. Г. Серегин, Д. А. Васильев, Т. В. Курмакаева, Д. В. Никитченко. – Ульяновск : Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П.А. Столыпина, 2016. – 608 с. – ISBN 978-5-88504-092-1. – EDN WZENTH.
23. Рекомендации по изучению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / И. Г. Серегин, А. М. Абдуллаева, Л. П. Сатюкова, П. В. Кулач ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств». – Москва : Издательский дом "Научная библиотека", 2022. – 222 с. – ISBN 978-5-907497-75-7. – EDN PXNQEW.
24. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов : учебное пособие для вузов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021.
25. Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов / И. Г. Серегин, А. М. Абдуллаева, П. В. Кулач – Москва : Издательский дом "Научная библиотека", 2023. – 304 с. – ISBN 978-5-907672-65-9. – DOI 10.36871/978-5-907672-65-9. – EDN SYNCVW.
26. Сидорчук, А. А. Ветеринарная санитария: учебное пособие для вузов / А. А. Сидорчук, В. Крупальник, Н. Попов [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 368 с.
27. Соколова, Н. А. Возбудители зооантропонозов, пищевых отравлений, порчи сырья и продуктов животного происхождения / Н. А. Соколова, А. М. Абдуллаева, М. Н. Лощинин. – 2-е издание, переработанное и дополненное. – Москва : Общество с ограниченной ответственностью «Торговый Дом «ДеЛи», 2020. – 174 с. – ISBN 978604384343. – DOI 10.31016/viev-2020-5. – EDN QVMZVI.
28. Соколова, Н. А. Практикум по общей микробиологии / Н. А. Соколова, А. М. Абдуллаева. – 3-е издание, переработанное и дополненное. – Санкт-Петербург : Общество с ограниченной ответственностью "Квадро", 2019. – 174 с. – ISBN 978-5-906371-70-9. – EDN AANJZC.
29. Требования инструкций по санитарной обработке в цехах предприятий мясной, молочной, птицеперерабатывающей и рыбной промышленности / И. Г. Серегин, А. М. Абдуллаева, Д. И. Удавлив [и др.]. – Москва : Издательский дом "Научная библиотека", 2022. – 424 с. – ISBN 978-5-907497-44-3. – EDN AZTOFX.
30. Частная ветеринарно-санитарная микробиология и вирусология: Учебное пособие / Р.Г. Госманов и др. – Спб.: Издательство «Лань», 2019. – 316 с.

ПРИМЕР ТЕСТОВОГО БИЛЕТА

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ (РОСБИОТЕХ)»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1
для проведения вступительного испытания
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ ЭКЗАМЕН
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

36.04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1 блок заданий (3 балла за каждый верный ответ)

Внимание: в каждом задании возможен только один верный вариант ответа

Задание 1.	<i>Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:</i>
А	испорченное
Б	свежее
В	сомнительной свежести
Г	несвежее
Задание 2.	<i>При органолептических методах исследования туш, какая процедура выполняется прежде всего:</i>
А	определения внешнего вида и цвета
Б	определения запаха
В	определения прозрачности и аромата бульона
Г	определения состояния жира и консистенции
Задание 3.	<i>Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом:</i>
А	птицы
Б	баранины и козлятины
В	говядины
Г	свинины
Задание 4.	<i>В чем заключается суть микроскопического анализа мяса?</i>
А	определения наличия болезнетворных микроорганизмов на поверхности мяса
Б	определения количества бактерий и степени распада мышечной ткани
В	определения наличия болезнетворных микроорганизмов на внутреннем срезе мясной пробы
Г	определение степени распада мышечной ткани
Задание 5.	<i>Установите происхождение мяса при хороших органолептических показателях туши, отсутствии патогенных микроорганизмов, рН 5,7-6,2, положительной реакции на пероксидазу и отрицательной формальной реакции:</i>
А	мясо от здорового животного
Б	мясо животных, забитых в агонии
В	мясо больных животных
Г	трупное мясо
Задание 6.	<i>Бактериальная обсемененность молока определяется следующей пробой:</i>
А	амилазной
Б	фосфатазной
В	редуктазной
Г	липазной
Задание 7.	<i>Ветсанэксперт определяет необходимость проведения дополнительных</i>

	<i>лабораторных исследований меда на основании</i>
А	органолептических показателей
Б	отсутствия ветеринарно-санитарного паспорта пасеки
В	хранения меда в таре из запрещенных материалов
Г	наличия фальсификации
Задание 8.	<i>Исследование животного жира с определением кислотного и перекисного числа выполняют для установки:</i>
А	видовой принадлежности жира
Б	количества летучих жирных кислот в установленном образцу
В	степени порчи жира
Г	сорта жира
Задание 9.	<i>Яйцо, с темным непрозрачным испорченным содержимым – это</i>
А	красюк
Б	насечка
В	тумак
Г	присушка
Задание 10.	<i>При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:</i>
А	цвет, запах и консистенцию мышц
Б	внешний вид, состояние жира, наличие запаха, состояние мышц на разрезе, консистенцию
В	степень обескровливания туши, наличие гипостаз, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах
Г	цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.
Задание 11.	<i>Определение активности диастазы основано на способности этого фермента расщеплять:</i>
А	целлюлозу
Б	декстрины
В	крахмал на амилодекстрины
Г	редуктазу
Задание 12.	<i>При наличии в меде примесей сахарной (свекловичной) патоки наблюдается:</i>
А	синее окрашивание
Б	образование белых хлопьев
В	помутнение и выпадает осадок
Г	выделение газообразного вещества
Задание 13.	<i>При люминесцентном исследовании свежих яиц, они будут светиться:</i>
А	розовым или слабо-фиолетовым светом
Б	сине-фиолетовым или синим светом
В	ярко-малиновым светом
Г	желтым светом
Задание 14.	<i>Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит</i>
А	свободной реализации
Б	промпереработке
В	утилизации
Г	дополнительному лабораторному исследованию
Задание 15.	<i>pH свежего созревшего мяса составляет:</i>
А	5,7-6,2
Б	5,5-6,5
В	6,0-7,0
Г	6,2-6,6
Задание 16.	<i>Ослизнение мяса связано с развитием на поверхности:</i>
А	плесени

	Б	молочнокислых бактерий и микрококков
	В	анаэробной микрофлоры
	Г	термофильных кокков
Задание 17.		<i>На среде Эндо бактерии группы кишечных палочек образует колонии</i>
	А	Розовые или красные колонии с металлическим блеском
	Б	красно-фиолетового цвета
	В	шероховатые с бахромчатыми краями, серо-белого цвета
	Г	гладкие, полупрозрачные, зеленоватого цвета
Задание 18.		<i>Клиническими признаками лейкоза являются:</i>
	А	признаки сердечной недостаточности
	Б	признаки почечной недостаточности
	В	резкое увеличение лимфатических узлов
	Г	резкое увеличение и болезненность лимфатических узлов
Задание 19.		<i>Скелетные мышцы при лейкозе</i>
	А	без видимых изменений
	Б	уменьшены в объеме (атрофированы), дряблые, темно-красного цвета, с очагами некроза
	В	плотные, темно-красного цвета с желтоватым опенком, с дегенеративными изменениями
	Г	дряблые, светло-красного цвета с желтоватым оттенком, с саловидными разращениями и дегенеративными изменениями
Задание 20.		<i>Для дифференциации бруцелл окрашивание мазков проводят по методу</i>
	А	Грама
	Б	Меллера
	В	Михина
	Г	Козловского

2 блок заданий (5 баллов за каждое верно выполненное задание)

Задание 21.

Структура ветслужбы по ветсанэкспертизе в районе и городе, на предприятиях мясной промышленности.

Задание 22.

Что представляют собой Правила ВСЭ?

Задание 23.

Какие основные проблемы ВСЭ в настоящее время?

Задание 24.

Какие животные являются источником получения мяса?

3 блок заданий (10 баллов за каждое верно выполненное задание)

Задание 25.

В хозяйстве «М» содержится 700 голов дойных коров, 600 голов молодняка КРС, 3000 голов овец и 120 голов лошадей. Содержание основного поголовья лошадей и овец в основном пастбищное, а КРС - стойловое, с периодическим выгоном животных на прогулки. Хозяйство благополучно по острым инфекционным болезням, так как все поголовье в течение ряда лет вакцинируется с профилактической целью. В текущем году вакцинация животных, по халатности ветеринарного фельдшера не была проведена. Общее состояние животных хорошее, удои коров высокие. На ферму была завезена из другого района кормовая свекла, которую обмыли водой и без дополнительной обработки стали скармливать животным. На третий день после начала дачи свеклы было замечено беспокойство одной коровы. Через некоторое время началось вздутие

живота и корова пала. Труп с помощью трактора вывезли во двор и закрыли брезентом. Прибывший ветврач обнаружил сильное вздутие трупа. Окочение не выражено, слизистые оболочки темно-красные с синюшным оттенком, из естественных отверстий вытекает пенисто-кровянистые выделения.

Вопросы:

1. Установить предварительный диагноз.
2. Какой патологический материал нужно взять и направить в ветлабораторию?
3. Какова устойчивость возбудителя при данной болезни?
4. Как поступим с трупами животных при данном заболевании?

Задание 26.

При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл.

Вопрос:

Как установить истинное происхождение образования?