

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ДЕРЖАВНА УСТАНОВА “НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР
ІНФОРМАЦІЙНО-АНАЛІТИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ
ВИЩИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ “АГРООСВІТА”**

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

**З ДИСЦИПЛІНИ “ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА
ЕКСПЕРТИЗА З ОСНОВАМИ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ
ПРОДУКТІВ ТВАРИННИЦТВА”**

Укладач

Кондратюк В.О., викладач Компаніївського технікуму
ветеринарної медицини Білоцерківського НАУ

1. Відкладення підшкірного жиру визначають:

за зовнішнім виглядом туші

за формою тулуба

промацуванням окремих ділянок туші

за розташуванням підшкірного жиру

Л-1, с.24-25

2. За якими зовнішніми ознаками визначають вгодованість великої рогатої худоби?

формою тулуба і ступенем розвитку скелетних м'язів, виступанням сідничних горбів та остистих відростків хребців

тільки за ступенем розвитку скелетних м'язів

товщиною шкіри

тільки за виступами остистих відростків хребці

вЛ-1, с. 24–25

3. У великої рогатої худоби жир спочатку відкладається в:

основі хвоста, сідничних горбах, маклоках, останніх двох ребрах, попереку

передній частині тіла

ділянці колінної складки

мошонці, біля передніх часток вимені

Л-1, с. 24–25

4. Як встановлюють вгодованість свиней?

за зовнішнім виглядом тварин

за формою тулуба

за виступанням остистих відростків хребців

за товщиною шпигу в ділянці 6–7 спинних хребців

Л-1, с. 25

5. В який спосіб здійснюється приймання тварин на м'ясопереробні підприємства?

за живою масою і якістю м'яса

за загальною масою після зважування, або з урахуванням опосередковано маси без зважування

за вгодованістю і масою або масою та якістю м'яса

за масою після витримування на бойні і масою прибуття мінус 15%

Л-1, с. 54

6. Залежно від віку і статі великої рогатої худоби до четвертої групи відносять:

биків (бугаїв)

волів і корів

молодняк

телят від 14 днів до 3 місяців

Л-1, с. 26

7. Залежно від віку і статі велику рогату худобу поділяють на таку кількість груп:

дві

три

чотири

п'ять

Л-1, с.26

8. За ступенем вгодованості телят поділяють на категорії:

першу та другу

першу, другу та третю

вищу, середню та нижчу

тільки першу

Л-1, с.29–30

9. Вгодованість свиней поділяють на категорії залежно від:

живої маси та товщини сала

віку, статі, живої маси та товщини сала

статі, живої маси та товщини сала

віку та товщини сала

10. На скільки категорій вгодованості поділяють свиней?

три

чотири

п'ять

шість

11. До четвертої категорії вгодованості свиней відносять:

свині-молодняк живою масою до 150 кг, товщина сала 3 см і більше

свині беконні і молодняк до 6 місяців масою 70–100 кг

свині-молодняк масою до 150 кг

кабани і свиноматки масою понад 150 кг, товщина сала 1,0 см і більше

12. До 5-ї категорії вгодованості свиней відносять:

свині беконні і молодняк у віці до 8 місяців

жирні свині, свиноматки і кнурі з товщиною шпигу 4,1 см і більше

поросята-молочники живою масою від 4 до 8 кг

м'ясні свині і молодняк живою масою 60–130 кг

13. За ступенем вгодованості овець поділяють на таку кількість категорій:

2 – вища і нижча

3 – вища, середня і нижче середньої

4 – вища, середня, нижче середньої, худа

4 – вища, середня, нижча, худа

Л-1, с. 31–32

14. Забороняється забій тварин на м'ясо до:

10-денного віку

14-денного віку

30-денного віку

3 місяців

Л-1, с. 23

15. Забороняється забій птиці на м'ясо до:

10-денного віку

14-денного віку

30-денного віку

3 місяців

Л-1, с. 23

16. Ветеринарне свідоцтво (форма № 1) видається під час перевезення:

живих тварин, птиці, риби, бджіл

м'яса, молока

вовни

шкур

Л-2, с. 26

17. Які документи видають під час транспортування тварин на м'ясопереробні підприємства?

ветеринарна довідка або ветеринарне свідоцтво (форма № 1)

ветеринарна довідка або ветеринарне свідоцтво (форма № 1 А-вет)

ветеринарне свідоцтво (форма № 2) і висновок лабораторії з наслідками бактеріологічного дослідження

ветеринарне свідоцтво (форма № 1), товарно-транспортна накладна, гуртова відістьом

Л-2, с. 26

18. Які документи видають під час транспортування сировини тваринного походження?

ветеринарна довідка або ветеринарне свідоцтво (форма № 1)

ветеринарне свідоцтво (форма № 1)

ветеринарне свідоцтво (форма № 2)

ветеринарне свідоцтво (форма № 1), товарно-транспортна накладна, гуртова відомість

Л-1, с. 42

19. За якою категорією проводять дезінфекцію транспортних засобів, у яких перевозились тварини хворі, підозрілі на захворювання сибіркою, емкаром, сапом, стовбняком, брадзотом та епізоотичним лімфангоїтом, а також вагони, в яких виявлено трупи тварин, що загинули від цих інфекцій; шкіряна сировина небоєнського походження, яка не досліджувалась на сибірку?

I

II

III

I та II

Л-1, с. 43

20. Транспортні засоби після вивантаження тварин або тваринної сировини підлягають обробці за I категорією:

після механічного очищення від гною промивають гарячою водою

очищають, а потім дезінфікують, промивають і вдруге дезінфікують

після очищення промивають, а потім дезінфікують

дезінфікують

Л-1, с. 43

21. Транспортні засоби після вивантаження тварин або тваринної сировини підлягають обробці за II категорією:

після механічного очищення від гною промивають гарячою водою

очищають, а потім дезінфікують, промивають і вдруге дезінфікують
після очищення промивають, а потім дезінфікують
промивають холодною водою

Л-1, с. 43

22. Транспортні засоби після вивантаження тварин або тваринної сировини підлягають обробці за III категорією:

після механічного очищення від гною промивають гарячою водою
очищають, а потім дезінфікують, промивають і вдруге дезінфікують
після очищення промивають, а потім дезінфікують
тільки дезінфікують

Л-1, с. 43

23. До допоміжних цехів м'ясокомбінату належать:

цех водозабезпечення і очисні споруди, електростанція, котельна
ізолятор

санітарна бойня

цех передзабійного утримання худоби

Л-1, с. 46

24. Карантинне відділення призначене для:

утримання хворих тварин

утримання забійних тварин, що надійшли на м'ясокомбінат без ветеринарних свідоцтв; утримання тварин при підозрі на інфекційні захворювання

забою тварин

передзабійного утримання

Л-1, с. 48

25. Карантинний двір розрахований на добове надходження забійних тварин на скотобазу:

15%

10%

20%

100%

Л-2, с. 52

26. Ізолятор розрахований на добове надходження забійних тварин на скотобазу:

1%

10%

5%

100%

Л-1, с. 48

27. Тварин, що мають ознаки втоми, ставлять на відпочинок тривалістю:

6–12 год

12–24 год

24–48 год

48–72 год

Л-1, с.62

28. Направляють на санітарну бойню тварин:

без документів

які мають запалення, різні гангренозні рани, мастити, запалення пупка і суглобів (у телят)

які утримувалися в карантинному приміщенні

худих тварин

Л-1, с. 55

29. Тривалість голодної витримки перед забоєм для великої рогатої худоби становить:

не менше 24 год

не більше 24 год

не менше 12 год

10–12 год

Л-1, с. 63

30. Термін передзабійної голодної витримки для сухопутної птиці при необмеженому водонапуванні становить:

6–8 год

4–10 год

5 год

12 год

Л-1, с. 63

31. Загальні вимоги до забою тварин:

має бути миттєвим і забезпечувати добре знекровлення

повинен насамперед гарантувати безпеку людей, що проводять забій

повинен бути гуманним, швидким, безболісним, супроводжуватися добрим знекровлюванням і бути безпечним для людей, що проводять забій

повинен забезпечувати максимальний вихід якісного м'яса і субпродуктів

Л-1, с. 66

32. За умови неправильного оформлення ветеринарного свідоцтва:

тварин повертають власнику

всю партію тварин направляють у карантинне відділення

зразу ж направляють на забій

тварин забивають на санітарній бойні

Л-1, с.54-55

33. Напування тварин припиняють перед забоєм за:

1 год

2–3 год

4–5 год

не обмежують

Л-1, с.63

34. Що таке нутрування туш?

процес виймання внутрішніх органів із черевної порожнини

процес виймання внутрішніх органів із грудної порожнини з попереднім розпилюванням грудної кістки

процес виймання внутрішніх органів із черевної та грудної порожнини з попереднім розпилюванням грудної кістки

процес знімання шкіри

Л-1, с. 32–33

35. Що таке крупон?

підчеревна частина шкіри

захворювання свиней

свиняча вирізка

спинно-бокова частина шкіри свиней

Л-1, с. 80

36. Яка норма виходу м'яса великої рогатої худоби вищої вгодованості?

55,0–58,5

40,9–42,6

47,0–48,0

38,4–42,6

Л-1, с. 82–83

37. Яка норма виходу м'яса великої рогатої худоби нижче середньої вгодованості?

55,0–58,5

40,9–42,6

47,0–48,0

44,4–46,2

Л-1, с. 82–83

38. Яка норма виходу м'яса овець вищої вгодованості?

41,7–50,1

39,8–47,7

37,6–40,5

36,0–41,0

Л-1, с. 83

39. Установіть послідовність точок ветеринарно-санітарної експертизи на конвеєрі забою великої рогатої худоби:

туші, голови, внутрішні органи, фінальна точка

голови, туші, внутрішні органи, фінальна точка

туші, внутрішні органи, голови, фінальна точка

голови, внутрішні органи, туші, фінальна точка

Л-1, с. 99

40. Під час переробки однокопитних тварин є такі точки ветеринарно-санітарної експертизи:

голови (на сап), внутрішні органи, туші, фінальна

голови, туші, фінальна

внутрішні органи, туші, фінальна

голови, продукти забою, лімфатичні вузли

Л-1, с. 100

41. Що оглядає лікар ветеринарної медицини – ветсанексперт на першій точці ветсанекспертизи на конвеєрі забою свиней?

підщелепні лімфовузли для виключення підозри на ангінозну форму сибірки

заглоткові лімфатичні вузли

туші і півтуші

привушні лімфатичні вузли

Л-1, с. 100

42. На забійних підприємствах із потоковим процесом переробки тварин обладнують такі точки ветеринарно-санітарної експертизи на лінії переробки овець і кіз:

внутрішніх органів, туш, фінальна

голів, продуктів забою, лімфатичних вузлів

голів, продуктів забою, фінальна

голів, туш, фінальна

Л-1, с. 100

43. На лінії переробки птиці за потужності конвеєра до 4000 голів за годину обладнують:

дві точки ВСЕ для огляду: внутрішніх органів і тушок, фінальна

три точки ВСЕ: для огляду внутрішніх органів і тушок, видалених внутрішніх органів та фінальна

чотири точки ВСЕ: голів, тушок, внутрішніх органів, фінальна

п'ять точок ВСЕ: голів, лімфовузлів, тушок, внутрішніх органів, фінальна

Л-1, с. 152

44. Розміри і форма лімфовузлів коней:

3 мм – 30 см, групи пакетів по 20–40, округлі, бобоподібні, підковоподібні

3 мм – 35 см, суцільні, поодинокі

5 мм – 25 см, частина суцільних, частина складається із дольок

до 2 см, суцільні

Л-1, с. 99

45. Захворювання, за яких патологічні зміни локалізуються в лімфовузлах:

туберкульоз, актиномікоз

ехінококоз

гіподерматоз

гастроентерит

Л-1, с. 218–221, 239–240

46. Для діагностики якого захворювання проводиться ветеринарно-санітарний огляд голови великої рогатої худоби?

абсцес

цистицеркоз

ехінококоз

лімфаденіт

Л-1, с. 103–107

47. Розтин серця під час огляду туш проводять для виявлення:

трихінельозу

саркоцистозу, цистицеркозу

актиномікозу

трихінельозу та цистицеркозу

Л-1, с.110

48. Визначити порядок проведення ветсанекспертизи продуктів забою великої рогатої худоби на переробному підприємстві:

легені— селезінка — печінка — нирки — вим'я — матка — туша

голова— селезінка — печінка — нирки — вим'я — матка — туша

голова — селезінка — серце — легені — печінка — нирки — стравохід — шлунок — кишечник — вим'я (сім'яники) — матка — туша

туша— легені — селезінка — печінка — нирки — вим'я — матка

Л-1, с. 103–127

49. Під час визначення м'яса загиблих, хворих або забитих в агональному стані тварин звертають увагу на такі ознаки:

колір, запах і консистенцію м'язів

зовнішній вигляд, стан жиру, запах, стан м'язів на розрізі, консистенцію

стан місця зарізу, ступінь знекровлення туші, наявність гіпостазів, зміни у лімфатичних вузлах і внутрішніх органах

колір поверхні туші та запах м'яса, стан місця зарізу тощо

Л-1, с. 304-306

50. Під час проведення післязабійного ветеринарного огляду, на зовнішній вигляд якого органу звертають увагу: величину, форму, колір і

консистенцію. Розрізають портальні лімфовузли, потім двома або трьома ненаскрізними розрізами розсікають великі ходи:

легені

печінку

нирки

вим'я

Л-1, с. 113–116

51. Під часи проведення післязабійного ветеринарного огляду, який орган звільняють від капсули, оглядають і промацують, а при виявленні патологічних змін розрізають і оглядають миску, поверхню розрізу і лімфатичні вузли тазової порожнини:

легені

печінку

нирки

селезінку

Л-1, с. 116–118

52. Кров в м'язах і кровоносних судинах відсутня, дрібні судини під плеврою не просвічуються – це м'ясо:

старих тварин

хворих тварин

від здорових тварин

від тварин, забитих в агональному стані

Л-1, с. 82–83

53. Скільки відсотків маси туші припадає на м'язову тканину

9,6–14 %

50–75 %

2–40 %

5–22 %

Л-1, с.170

54. Автоліз – це:

мікробіологічні процеси, що відбуваються у м'ясі в післязабійний період

ферментативні процеси розпаду речовин і тканин під дією протеолітичних ферментів самих тканин

мікробіологічні і ферментативні процеси в м'ясі

біологічні перетворення в м'ясі

Л-1, с. 200

55. В охолодженому м'ясі температура в товщі м'язів на глибині 6 см становить:

0–4°C

не вище 12°C

–3...–5°C

–2...–3°C

Л-1, с.182

56. Розруби яловичини для роздрібної торгівлі 1 гатунку поділяють на:

6 відрубів

5 відрубів

4 відруби

3 відруби

Л-1, с. 189

57. Поверхня туші злегка липка, потемніла, жир м'який, матовий, має сіруватий відтінок, злегка липне до пальців. Таке м'ясо:

зіпсоване

свіже

сумнівної свіжості

несвіже

Л-3, с. 19-20

58. Дослідження м'яса на свіжість починають з:

огляду поверхневих лімфатичних вузлів

органолептичних досліджень

голови

нутрощів

Л-3, с. 19

59. Під час проведення органолептичного оцінювання м'яса на свіжість звертають увагу на:

запах, консистенцію, зовнішній вигляд і колір туші, стан жиру і сухожилків, наявність жиру на поверхні бульйону

вгодюваність, зовнішній вигляд

тільки запах, консистенцію, зовнішній вигляд і колір туші

тільки на зовнішній вигляд і колір туші

Л-3, с. 19

60. Яка свіжість м'яса, якщо при бактеріоскопії мазків-відбитків виявляють поодинокі мікроорганізми в декількох полях зору мікроскопа?

свіже

сумнівної свіжості

неякісне

несвіже

Л-3, с. 22

61. Яку процедуру виконують насамперед при органолептичних методах дослідження туш?

визначення зовнішнього вигляду та кольору

визначення запаху

визначення прозорості та аромату бульйону

визначення стану жиру та консистенції

Л-3, с. 19

62. М'ясо великої рогатої худоби погано знекровлене, з синюшним або бузково-рожевим відтінком лімфатичних вузлів, рН 6,6 і вище, реакція на пероксидазу негативна, а формольна реакція супроводжується утворенням драглистого згустку. Таке м'ясо:

від здорової тварини

при трихінельозі

при ехінококозі

від хворої тварини або від тварини, забитої в агонії

Л-3, с. 30-32

63. Визначення м'яса хворих тварин у реакції з нейтральним формаліном ставлять з м'ясом:

курятини

баранини та козлятини

яловичини

свинини

Л-3, с. 32

64. Утворення синьо-зеленого забарвлення в реакції на пероксидазу вказує на те, що м'ясо:

містить 1% глікогену

несвіже

сумнівної свіжості

свіже

Л-3, с. 32

65. Розруби туш свиней 1 гатунку для роздрібної торгівлі передбачають:

5 відрубів

4 відруби

3 відруби

2 відруби

Л-1, с. 190

66. Які методи дослідження використовуються для визначення ступеня свіжості м'яса?

органолептичні, токсико-біологічні

фізико-хімічні, органолептичні

гістологічні, радіологічні

гельмінтологічні, фізико-хімічні

Л-3, с. 19

67. Яке м'ясо в реакції з міді сульфату утворює пластівці?

сумнівної свіжості

свіже

м'ясо ведмедя

м'ясо коня

Л-3, с. 22

68. Для яких тварин характерна наявність гіпостазів:

загиблих

молодих

здорових

дорослих

Л-1, с. 304

69. Забороняється забій тварин на м'ясо при:

лейкозі

класичній чумі свиней

інфекційній катаральній лихоманці, правцю

бруцельозі

Л-1, с. 22–23

70. За яких інфекційних хвороб забороняється забивати тварин на м'ясо:

класичній чумі свиней, лейкозі

скреїпі овець, туляремії

сальмонельозі, лептоспірозі

віспі птиці, хворобі Марека

Л-1, с. 22-23

71. Що роблять з тваринами, хворими на сибірку на м'ясокомбінаті?

спалюють;

ізолюють і лікують

повертають назад власнику

забивають у кінці зміни

Л-1, с. 63

72. Туші і продукти забою, підозрілі в контамінації бацилами сибірки в ході технологічного процесу:

спалюють

направляють на утилізацію

знезаражують проварюванням

направляють на виготовлення варених ковбас

Л-1, с. 217

73. Яка свіжість м'яса, якщо при бактеріоскопії мазків-відбитків виявляють поодинокі мікроорганізми в декількох полях зору мікроскопу?

свіже

сумнівної свіжості

неякісне

несвіже

Л-3, с. 33-34

74. Якого ступеня свіжості м'ясо, якщо на розрізі ямка після надавлювання вирівнюється не відразу?

свіже

сумнівної свіжості

несвіже

недозріле

Л-3, с. 19

75. У чому полягає суть мікроскопічного аналізу м'яса?

визначення наявності хвороботворних мікроорганізмів на поверхні м'яса

визначення кількості бактерій та ступеня розпаду м'язової тканини

визначення наявності хвороботворних мікроорганізмів на внутрішньому зрізі м'ясної проби

визначення ступеня розпаду м'язової тканини

Л-3, с. 22

76. При дозріванні рН м'яса:

змінюється в кислий бік, знижується до 5,6

стає лужним

стає нейтральним

не змінюється

Л-3, с. 30-31

77. При псуванні рН м'яса:

зміщується в кислий бік

стає лужним

зміщується в лужний бік

не змінюється

Л-3, с. 30–31

78. Свіже дозріле м'ясо має рН

6,8–7,5

6,3–6,4

5,5–6,2

6,2–6,6

Л-3, с. 30–31

79. Який вигляд має м'ясо, отримане від хворих або забитих в агональному стані тварин?

відрізняється тільки за кольором та запахом

має задовільне знекровлення та яскраво-червоний колір

має погане знекровлення, м'ясо світло-червоного кольору

має погане або дуже погане знекровлення, темно-червоний або синюшний колір

Л-1, с. 305

80. В утворенні паракінондіаміду блакитно-зеленого кольору при визначенні пероксидази беруть участь:

перекис водню, реактив Неслера та Cu_2SO_4

пероксидаза, NH_3 , перекис водню

H_2S , перекис водню, бензидин

пероксидаза, бензидин, перекис водню

Л-3, с. 32–33

81. Встановити походження м'яса при добрих органолептичних показниках туші, відсутності патогенних мікроорганізмів, рН 5,7–6,2, позитивна реакція на пероксидазу і негативна формольна реакція:

яловичина від здорової тварини

м'ясо тварин, забитих в агонії

м'ясо хворих тварин

трупне м'ясо

Л-3, с. 29–34

82. При виявленні збудника сибірки за допомогою мікроскопії:

тушу проварюють протягом 2 год

тушу з органами і шкурою, не очікуючи результатів бактеріологічного дослідження, спалюють

тушу з органами і шкурою, не очікуючи результатів бактеріологічного дослідження, утилізують

тушу з органами після проварювання відправляють на виготовлення консервів

Л-1, с. 216–217

83. За локалізованого туберкульозного ураження туші тварин (крім туш свиней) нормальної вгодованості, а також не уражені органи:

направляють на проварювання або виготовлення м'ясних хлібів чи консервів

направляють на технічну утилізацію

знищують (спалюванням)

направляють на виготовлення варених ковбас

Л-1, с. 218–220

84. При генералізованій формі туберкульозу туші:

проварюють

направляють на утилізацію

спалюють

направляють на виготовлення варених ковбас

Л-1, с. 221–222

85. Санітарна оцінка м'яса при лейкозі (при виявленні патологічних змін у м'язовій тканині):

туша та інші продукти забою (крім шкур) направляються на утилізацію

лімфатичні вузли та уражені органи направляють на утилізацію, а туші і неущожені органи – на проварювання

туша використовується без обмежень

тушу відправляють на виготовлення варених ковбас

Л-1, с. 226–227

86. У разі виявлення в туші сальмонел м'ясо:

проварюють або переробляють на м'ясні хліби або консерви

утилізують

знищують

переробляють на варені ковбаси

Л-1, с. 209

87. У разі виявлення сальмонел у внутрішніх органах їх:

утилізують

знищують

проварюють

переробляють на варені ковбаси

Л-1, с. 209

88. При лептоспірозі за наявності дистрофічних змін м'язів, жовтяниці, тушу:

утилізують

проварюють

спалюють

направляють на виготовлення варених ковбас

Л-1, с. 222–223

89. Санітарна оцінка м'яса за наявності жовтяничності туші, яка не зникає упродовж двох діб:

знезаражують

випускають без обмежень

знищують

утилізують

Л-1, с. 275

90. Туші і продукти забою від тварин, хворих і підозрілих у захворюванні на бешиху:

випускати в сирому вигляді забороняється

випускають без обмежень

спалюють

утилізують

Л-1, с. 238

91. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою тварин, позитивно реагуючих на туберкулін?

знищення

утилізація

використання без обмежень

промислова переробка

Л-1, с. 222

92. Що роблять із тушами при забої хворих на бешиху тварин?

внутрішні органи утилізують, а м'ясо використовують без обмежень

туші разом із шкірою і внутрішніми органами утилізують

м'ясо на копченості, а внутрішні органи на промпереробку

м'ясо разом із внутрішніми органами використовують на варені ковбаси або консерви

Л-1, с. 238

93. Яка реакція дослідження якості м'яса основана на осадженні продуктів первинного розпаду білків:

на пероксидазу

з міді сульфатом

з нейтральним формаліном

на аміак

Л-3, с. 22–23

94. Трихінелоскопії підлягають:

усі туші свиней, крім поросят до тритижневого віку

усі туші свиней без виключення

туші поросят до тритижневого віку

усі туші свиней, крім поросят до п'ятижневого віку

Л-1, с. 252

95. Туші та продукти забою яких тварин досліджують на трихінельоз?

кіз, овець, верблюдів

свиней, коней, нутрій

кролів, яків, лосів

кіз, яків, великої рогатої худоби

Л-1, с. 252

96. Які реактиви використовують при дослідженні м'яса на трихінельоз методом перетравлення м'язів у штучному шлунковому соку?

жовч свині або бугая

реактив Неслера

розчин Люголя

пепсин + HCl + вода

Л-1, с. 254-256

97. Санітарна оцінка м'яса при трихінельозі:

уражені органи зачищають, а тушу використовують без обмежень

уражені органи утилізують, а тушу використовують після проварювання

при виявленні хоча б однієї личинки, тушу з іншими продуктами забою знищують спалюванням

уражені органи утилізують, а тушу використовують на консерви

Л-1, с. 256

98. При цистицеркозі після знешкодження туші і субпродукти:

утилізують

використовують на корм тваринам

не використовують

використовують для виготовлення варених і ліверних ковбас та фаршевих консервів

Л-1, с. 246

99. Збудники харчових токсикоінфекцій:

Cl. botulinum

Стафілококи

Бактерії роду Salmonella

Токсигенні гриби

Л-1, с. 262

100. Проводячи санітарне оцінювання продуктів забою, виявили 4-и і більше живих чи загинувших цистицерків на розрізі м'язів голови, язика, серця або туші. Що потрібно вчинити з продуктами забою?

тушу, голову і внутрішні органи (крім кишечника) утилізують

голову, язик і внутрішні органи (крім кишечника) утилізують, а тушу знезаражують

голову, язик і внутрішні органи утилізують, а тушу використовують без обмежень

тушу використовують без обмежень

Л-1, с. 245–246

101. Яким із способів знезаражують м'ясо при цистицеркозі?

проварювання м'яса впродовж 3-х годин у відкритих котлах

переробка на варені ковбаси

переробка на сиркопчені ковбаси

зачищають

Л-1, с. 307

102. Маса і кількість проб необхідна для трихінелоскопії свинини:

дві проби масою по 60 г

дві проби масою по 80 г

одна проба масою 60 г

одна проба масою 80 г

Л-1, с. 252

103. У післязabійній діагностиці ехінококозу провідним є:

виявлення ехінококового міхура

аналіз патолого-анатомічних змін

результат гістологічних досліджень

результат біопроби на білих мишах

Л-1, с. 257

104. Що роблять з тушею і органами під час інтенсивного (понад 1/3 логана) ураження печінки ехінококами:

печінку утилізують, а тушу використовують без обмежень

печінку використовують без обмежень, а тушу утилізують

печінку і тушу утилізують

печінку і тушу використовують без обмежень

Л-1, с. 257

105. Скільки зрізів роблять у конині для дослідження на трихінельоз?

24

48

72

120

Л-1, с. 253

106. У випадку поодиноких ехінококових міхурів:

утилізують внутрішні органи і тушу

внутрішні органи і тушу відправляють на проварювання

уражені органи зачищають, неуражені частини органів випускають без обмежень

внутрішні органи відправляють на проварювання, а тушу використовують без обмежень

Л-1, с. 257

107. В організмі тварин фасціоли найчастіше локалізуються в:

нирках, легенях, підшлунковій залозі

м'язовій тканині

жовчних ходах

кишечнику

Л-1, с. 261

108. При цистицеркозі свиней м'ясо знешкоджують заморожуванням в камері за температури -12°C протягом:

5 діб

30 діб

20 діб

10 діб

Л-1, с. 307

109. Саркоцисти локалізуються в:

печінці

жовчному міхурі

легенях

між м'язовими волокнами та сполучній тканині

Л-1, с. 260

110. Що роблять з тушами та внутрішніми органами при білом'язевій хворобі за наявності дистрофічних змін у м'язах?

тушу та внутрішні органи утилізують

внутрішні органи утилізують, тушу проварюють

тушу та інші продукти забою направляють на промпереробку

проварюють

Л-1, с. 271

111. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою під час виснаження тварин:

утилізація

використовують без обмежень

направляють на виготовлення консервів

направляють для використання в громадському харчуванні

Л-1, с. 271

112. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою, одержаних від тварин, хворих на клінічний мастит, з вираженими патолого-анатомічними змінами у тканині вим'я і надвименних лімфовузлах:

утилізують

направляють на промислову переробку

вим'я утилізують, а інші продукти випускають залежно від результатів мікробіологічного дослідження

випускають без обмежень

Л-1, с. 270

113. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою тварин у випадку, якщо не встановлена причина отруєння?

проварюють і використовують на корм тваринам

направляють на утилізацію або знищення

переробляють на варені ковбаси

випускають без обмеження

Л-1, с. 299

114. Харчові токсикоінфекції викликаються:

сальмонелами, кишковою паличкою

стафілококами, стрептококами

ботуліністичною паличкою

сальмонелами, кишковою паличкою, стафілококами, стрептококами,
ботуліністичною паличкою

Л-1, с. 283

115. Харчові токсикози викликаються:

сальмонелами, кишковою паличкою

стрептококами, стафілококами

ботуліністичною паличкою, сальмонелами

сальмонелами, кишковою паличкою, стафілококами, стрептококами,
ботуліністичною паличкою

Л-1, с. 283

116. У разі отруєння хлоридом натрію м'ясо тварин:

утилізують

проварюють

направляють на промислову переробку, за умови задовільних результатів фізико-хімічних та мікробіологічних досліджень

випускають без обмежень

Л-1, с. 300

117. Під час знешкодження м'яса великої і дрібної рогатої худоби солінням при цистицеркозі його витримують у 24%-му розчині хлориду натрію:

5 діб

10 діб

15 діб

20 діб

Л-1, с. 308

118. Що роблять з м'ясом та іншими продуктами забою при виявленні сальмонел за відсутності патологічних змін у м'язовій тканині?

туші направляють на утилізацію, а органи випускають без обмежень

туші та внутрішні органи утилізують

внутрішні органи утилізують, а туші випускають без обмежень

туші випускають після термічної обробки (проварювання) або направляють на переробку на м'ясні хліби та консерви, а внутрішні органи утилізують

Л-1, с. 288

119. У разі виявлення в туші Cl. Botulinum:

знищують

утилізують

проварюють

переробляють на м'ясні хліби

Л-1, с. 329

120. У разі отруєння хлоридом натрію м'ясо тварин?

знищують

проварюють

направляють на промислову переробку, за умови задовільних
результатів фізико-хімічних та мікробіологічних досліджень

без обмежень

Л-1, с. 300

***121. Чи можна вживати в їжу м'ясо вимушено забитого теляти віком
5 днів?***

можна

можна, після негативного бактеріологічного дослідження

не можна

можна, після проварювання

Л-1, с. 23

122. Які лабораторні дослідження проводяться для вирішення питання реалізації продуктів вимушеного забою яловичини?

бактеріологічний аналіз, величина рН, реакція на пероксидазу і з нейтральним формаліном

бактеріологічний аналіз, величина рН, реакція на пероксидазу і альдегіди

бактеріологічний аналіз, величина рН, реакція на аміак

дослідження на трихінельоз

Л-1, с. 306

123. Як оцінюють м'ясо тварин, які загинули від стихійного лиха (убиті блискавкою, замерзли тощо)?

проварюють

направляють на промислову переробку

використовують без обмежень

оцінюють як трупне і направляють на технічну утилізацію

Л-2, с. 276

124. Вимушений забій – це забій тварин:

внаслідок травм, фізичних ушкоджень тощо, у випадках якщо подальше лікування є неефективним чи економічно недоцільним

клінічно здорових, відсталих у рості та малопродуктивних

що отримали свіжі травми у період передзабійного утримання

у стані агонії

Л-1, с. 304

125. За якої температури м'ясо під час проварювання вважається знешкодженим:

не нижче 80 °С

100 °С

не нижче 60 °С

не нижче 90 °С

Л-1, с. 307

126. У замороженому м'ясі температура в товщі м'язів стегна на глибині 6 см повинна бути:

від 0 до 2°С

від -1°С до -3°С

від -3°С до -5°С

від -3°С до -5°С

Л-1, с. 317

127. Розморожування м'яса здійснюють за допомогою:

повітря, пароповітряної суміші або рідиною (водою, розсолем)

у пароповітряній камері

у розсолі

повітрям

Л-1, с. 319

128. Вкажіть ступінь свіжості солонини, яка з поверхні чиста, без плісняви і слизу, темно-червоного кольору. Колір на розрізі червоний, без плям, забарвлення рівномірне, консистенція щільна, запах приємний:

доброякісна

підозріла

несвіжа

умовно доброякісна

Л-1, с. 329

129. Ковбасні вироби з такими органолептичними ознаками: оболонка суха, міцна, еластична, щільно прилягає до фаршу, консистенція на розрізі щільна, фарш рівномірного рожевого забарвлення:

свіжі

сумнівної свіжості

несвіжі

не доброякісні

Л-3, с. 92

130. Залежно від режиму теплової обробки м'ясні консерви поділяють на:

тривалого зберігання і короткочасного

м'ясні та м'ясо-рослинні

у натуральному соку та з соусами

стерилізовані та пастеризовані

Л-1, с. 329

131. Ковбасні вироби з такими органолептичними ознаками: ослизнення оболонки, з проникненням плісняви, оболонка легко рветься, на розрізі пористі, що мають сіро-зелене забарвлення, запах неприємний кислуватий або гнильний:

доброякісні

свіжі

сумнівної свіжості

несвіжі

Л-3, с. 92

132. Жилування – це:

подрібнення м'ясної сировини

процес відділення від м'яса дрібних кісточок, сухожилля, хрящів, кровоносних судин і плівок, що залишаються після обвалювання

відділення від м'яса сухожилля

відділення від м'яса хрящів

Л-1, с. 343

133. До м'якотних субпродуктів відносять:

губи і п'ятачки, ніжки свинячі, ноги і путовий суглоб яловичі, конячі, вуха яловичі і свинячі, голови свинячі

шлунки великої і дрібної рогатої худоби, свиней

язик, печінка, нирки, серце, м'ясна обрізь, легені, м'ясо стравоходу, селезінка, мозок, калтик, діафрагма, трахея, вим'я

голови конячі, яловичі, хвости яловичі і баранячі

Л-1, с. 349

134. До м'ясокісткових субпродуктів відносять:

голови конячі, яловичі, хвости яловичі і баранячі

шлунки великої і дрібної рогатої худоби, свиней

губи і п'ятачки, ніжки свинячі, ноги і путовий суглоб яловичі, конячі, вуха яловичі і свинячі, голови свинячі, міжсоскова частина свинячих шкур

язик, печінка, нирки, серце, м'ясна обрізь, легені, м'ясо стравоходу, селезінка, мозок, калтик, діафрагма, вим'я

Л-1, с. 349

135. До шерстних субпродуктів відносять:

голови конячі, яловичі, хвости яловичі і баранячі

губи і п'ятачки, ніжки свинячі, ноги і путовий суглоб яловичі, конячі, вуха яловичі і свинячі, голови свинячі

шлунки великої і дрібної рогатої худоби, свиней

язик, печінка, нирки, серце, м'ясна обрізь, легені, м'ясо стравоходу, селезінка, мозок, калтик, діафрагма, трахея, вим'я

Л-1, с. 349

136. До кишкової сировини належать:

кишечник

кишечник, стравохід

кишечник, стравохід, сечовий міхур

кишечник, сечовий міхур

Л-1, с. 357

137. Вкажіть ступінь свіжості жиру за відсутності органолептичних ознак псування і негативних реакцій на низькомолекулярні жирні кислоти, перекиси і альдегіди:

доброякісний

підлягає терміновій реалізації

підлягає перетопленню

недоброякісний

Л-1, с. 354–355

138. Консервування кишкової сировини проводять:

формаліном, сіллю, сушінням, лугом

заморожуванням, лугом, сіллю, кислотами

сіллю, висушуванням, заморожуванням

висушуванням, сіллю, спиртом

Л-1, с. 358

139. Кров забійних тварин використовують для виготовлення:

харчової продукції, кормової

харчової продукції, лікувальної, технічної

харчової продукції, лікувальної, кормової, технічної

тільки харчової продукції

Л-1, с. 362

140. До ендокринної сировини належить:

підшлункова залоза, слизова оболонка сичугів великої рогатої худоби і свинячих шлунків, сичуги телят і ягнят

кров, жовч, печінка та спинний мозок

підшлункова залоза, слизова оболонка сичугів, епіфіз, щитовидна залоза, котиледони

гіпофіз, епіфіз, щитовидна, парашитовидна залози, наднирники, сім'яники, яєчники і котиледони

Л-1, с. 364

141. Для консервування ендокринно-ферментної сировини використовують:

подрібнення, висушування, виварювання, хімічні речовини

опромінення, виварювання, заморожування, висушування

заморожування, виварювання, висушування, хімічні речовини

заморожування, подрібнення, хімічні речовини, опромінення

Л-2, с. 414

142. Для проведення фізико-хімічних досліджень та запобігання підвищення кислотності молока використовують декілька способів консервування середніх проб за допомогою консервантів:

формалін, калію дихромат, пероксид водню

формалін, розчин хлорного вапна, сода

пероксид водню, калій марганцевокислий, хромпик

сода, 70 % розчин спирту, пероксид водню

Л-3, с. 133

143. Густина натурального молока – це відношення маси молока за температури:

20 °С до маси такого ж об'єму води за 4 °С

10 °С до маси такого ж об'єму води за 4 °С

20 °С до маси такого ж об'єму води за 5 °С

10 °С до маси такого ж об'єму води за 1 °С

Л-3, с. 135

144. Густина молока, згідно з ДСТУ 3662-97:

1027–1032 кг/м³

1023–1027 кг/см³

1,029–1,035 г/см³

1,032–1,037 г/см³

Л-3, с. 135

145. Які компоненти знижують густину молока?

жир

білки

мінеральні речовини

вуглеводи

Л-1, с. 398

146. Який спирт вносять у бутирометр під час визначення масової частки жиру кислотним способом?

етиловий

ізоаміловий

метиловий

мурашиний

Л-3, с. 167-169

147. Як змінюється густина натурального незбираного молока під час змішування його з водою?

не змінюється

підвищується

не підвищується

знижується

Л-1, с. 398

148. Молоко першого ґатунку згідно з ДСТУ 3662-97 за показниками загального бактеріального обсіменіння повинно містити бактеріальних клітин до:

100 тис./см³

300 тис./см³

500 тис./см³

3000 тис./см³

Л-1, с. 410

149. Бактеріальне обсіменіння молока визначають за допомогою реакції з:

метилоранжевим

10% мастидином

NaOH

метиленовим блакитним

Л-3, с.145–146

150. Кислотність молока згідно з ДСТУ 3662-97:

16–20 °T

14–17° T

20–23° T

15–23° T

Л-3, с.138–139

**151. Для проведення якого дослідження потрібні дистильована вода,
1 % спиртовий розчин фенолфталеїну, 0,1 % розчин їдкого лугу?**

визначення вмісту жиру в молоці

визначення кислотності молока

визначення пастеризації

визначення мікробного забруднення молока

Л-3, с. 138–139

**152. Який кисломолочний продукт виготовляють при сквашуванні
молока закваскою молочнокислих бактерій і дріжджів?**

сир

ряжанку

кефір

сметану

Л-1, с. 427

153. Мета нормалізації молока

доведення молока до необхідного вмісту білка

доведення молока до необхідної жирності

доведення молока до необхідного вмісту білку і жиру

доведення молока до необхідного вмісту лактози

Л-2, с. 529

154. До якого ґатунку відносять молоко із загальною кількістю бактерій 300 тис. КУО/см³:

екстра

вищий

перший

другий

Л-1, с. 410

155. Дієтичні яйця мають:

повітряну камеру висотою не більше 10 мм, жовток займає центральне положення

повітряну камеру висотою не більше 4 мм, жовток займає центральне положення

повітряну камеру висотою не більше 7 мм, жовток займає центральне положення

повітряну камеру висотою не більше 4 мм, жовток може злегка змінювати положення

Л-1, с. 434

156. Тік – це вада яєць, що характеризується:

пошкодженням шкаралупи й оболонки під шкаралупою з течєю, але за умов збереження жовтка

пошкодженням шкаралупи, але непошкодженими оболонками під шкаралупою (вміст яйця не витікає)

невеликими тріщинами

частковим змішуванням жовтка з білком

Л-1, с. 438

157. Яйце, взяте з інкубатора як незапліднене, називається:

запашисте

мала пляма

міражне

красюк

Л-1, с. 438

158. Яйце з частковим змішуванням білка і жовтка:

тік

виливок

міражне

красюк

Л-1, с. 438

159. Розставити відповідно до показників визначення:

показник свіжості молока – густина молока

показник натуральності молока – густина молока

показник натуральності молока – кислотність молока

показник натурального незбираного молока – чистота молока

Л-3, с. 135-143

160. Яйце із стороннім запахом, що швидко зникає:

запашисте

тумак

затхле

зелена гниль

Л-1, с. 438

161. Яйце з одноманітним рудуватим забарвленням вмісту (повне змішування білка з жовтком):

тумак

виливок

міражне

красюк

Л-1, с. 438

162. Яку продукцію забороняється реалізовувати на ринках?

молоко і молочні продукти

кондитерські вироби та консервовану продукцію домашнього виробництва

м'ясо та м'ясопродукти

внутрішні органи

Л-2, с. 664

163. На ринку під час ветеринарно-санітарної експертизи яловичини на цистицеркоз досліджують:

м'язи серця, язика, шиї, великий жувальний та крилоподібний, стегові м'язи, поперекові м'язи

м'язи черевної стінки

печінку

селезінку

Л-2, с. 672

164. Для перевірки якого виду м'яса ставлять в реакцію з нейтральним формаліном?

курятини

баранини та козлятини

яловичини

свинини

Л-3, с. 32

165. Який стан м'язів та луски у риби свіжої?

риба слабо згинається, м'язи пружні, луска тьмяна, легко висмикується

м'ясо легко відокремлюються від кісток; луска гладка блискуча, важко висмикується

риба слабо згинається, м'ясо розповзається при надавлюванні; луска тьмяна, відокремлюється від шкіри

риба не згинається, м'язи пружні; луска гладка блискуча, важко висмикується

Л-1, с. 459

166. Якого ступеня свіжості риба підлягає хімічним та бактеріоскопічним дослідженням?

свіжа

сумнівної свіжості

несвіжа

зіпсована

Л-1, с. 460

167. Дослідження тваринного жиру з визначенням кислотного і перекисного числа виконують для встановлення:

видової належності жиру

кількості летких жирних кислот у встановленому зразку

ступеня псування жиру

сорту жиру

Л-1, с. 356

168. Значення кислотного числа для якісного жиру становить:

від 1,2 до 2,2

понад 3,5

понад 5,0

від 0,06 до 0,1

Л-1, с. 452

169. Приєднання до жиру води, в результаті чого відбувається розпад молекули жиру з утворенням вільних жирних кислот і гліцерину – це:

гідроліз

окислення

осалення

прогіркання

Л-2, с. 399

170. Під час визначення консистенції меду виявили, що на шпателі залишилася значна кількість меду, який стікає, утворюючи довгі тяжі. Такий мед за консистенцією:

рідкий

в'язкий

дуже в'язкий

щільний

Л-3, с. 176

171. Жир набуває жовтого забарвлення, має прогірклий смак і різкий неприємний запах, в ньому утворюються альдегіди, кетони, спирти, ефіри, низькомолекулярні кислоти – це:

гідроліз

окислення

осалення

прогіркання

Л-2, с. 399

172. Яка речовина утворюється під час надмірного нагрівання меду?

парахінондіамід

декстрини

оксиметилфурфурол

діастаза

173. В якісному медові вміст механічних домішок:

не допускається

допускається до 3 на 5 см³

допускається до 10 на 5 см³

допускається до 15 на 50 см³

174. Продукти забою яких тварин обов'язково потрібно досліджувати на цистицеркоз?

великої рогатої худоби, свиней

коней, великої рогатої худоби, свиней

дрібної рогатої худоби, коней

екзотичні породи тварин

175. На продовольчих ринках дозволяється реалізувати:

бобові культури – горошок зелений в бобах, квасоллю, боби та інші

пластинчасті гриби в сушеному вигляді, гриби солено-відварні, солені та мариновані в домашніх умовах

консерви, пресерви, харчові напівфабрикати та готові кулінарні вироби з рослинної сировини непромислового виробництва

лікарські рослини

Л-2, с. 664

176. Показник, який характеризує активність ферменту діастази, вимірюється в:

градусах ареометра

градусах Тернера

одиницях Готе

одиницях Салі

Л-1, с. 452

177. Під час зростання кількості жиру густина молока:

знижується

збільшується

не змінюється

збільшується в 2-а рази

Л-1, с. 398

178. Термін зберігання дієтичних курячих яєць за температури до 20 °:

7 діб

17 діб

25 діб

120 діб

Л-1, с. 433

179. У державних лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи проводять лабораторні дослідження рослинної олії:

визначення густини

визначення кислотного та перекисного числа

визначення кількості жирних кислот

визначення фізичних властивостей

Л-3, с. 121

Література

1. Касянчук В.В., Микитюк П.В., Олійник Л.В. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва : підр. – Вінниця : Нова Книга, 2007. – 480 с.
2. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва /За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800 с.
3. Хоменко В.І. та ін. Практикум з ветсанекспертизи з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва та рослинництва. – Київ : Ветінформ, 1998. – 271 с.

4. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : навч.посіб. – В 2-х т. – Київ : Фірма “Інкос”, 2006. – Т.1. – 416 с.

5. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: навч.посіб. – В 2-х т. – Київ : Фірма “Інкос”, 2006. – Т.2. – 416 с.