

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
Г.П. Малявко

«17» июня 2021 г.

**Ветеринарно-санитарная экспертиза**

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой Эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и  
ветсанэкспертизы

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоемкость 4 з.е.

Часов по учебному плану 144

Брянская область  
2021

Программу составил:

*к.б.н., доцент Гулаков А.Н.*

Рецензент:

*д.б.н., профессор Крапивина Е.В.*

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» разработана в соответствии с ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936.

Составлена на основании учебных планов 2020 года набора

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Утвержденного учёным советом вуза от 17.06.2021 г. протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол от 17.06.2021г. № 9

Зав. кафедрой к.в.н., доцент Черненко В.В.

## 1. Цель и задачи изучения дисциплины

**Цель** - подготовить специалиста, будущего специалиста по продуктам питания животного происхождения, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, умеющего давать обоснованное заключение об их качестве. Осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения, обеспечивать выпуск ими доброкачественной продукции. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к вариативной части подготовки специалиста.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Блок ОПОП ВО: Б1.В.03

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

2.1.1. Иметь представление о физиологических, биологических, анатомических, патологоанатомических, товароведческих, биохимических, микробиологических, токсикологических и других методах исследований. Специалисты, работающие в области ветеринарно-санитарной экспертизы, имеют возможность правильно определять характер патологоанатомических изменений в органах и тушах убитых животных, объективно давать качественную и ветеринарно-санитарную оценку любым пищевым продуктам животного и растительного происхождения.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

2.2.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза (от латинского *sanitas* – здоровье и *expertus* – опытный) – наука, изучающая методы исследования и ветеринарно-санитарной оценки продуктов животного происхождения.

2.2.2. Эта дисциплина сохраняет предметную связь с нормальной и патологической анатомией, морфологией и физиологией сельскохозяйственных животных, гистологией, органической и биологической химией, товароведением продуктов питания животного происхождения. Знания, полученные при изучении ветеринарно-санитарной экспертизы, используются студентами при изучении дисциплин: Технология консервного производства; Технология производства сыра; Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясных продуктов; Технология хранения, переработки и стандартизация молока и молочных продуктов; Технология молочной продукции для детского питания и других.

2.2.3. Используя в своей деятельности патологоанатомические, биохимические, микробиологические, токсикологические и другие методы исследований, специалист имеет возможность правильно определять характер патологических изменений в органах и тушах убитых животных, объективно давать ветеринарно-санитарную оценку любым пищевым продуктам животного происхождения.

2.2.4. Знания, полученные по освоению дисциплины, необходимы при выполнении бакалаврской выпускной квалификационной работы.

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ПК-1** – способностью использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.

**Знать:** - ветеринарно-санитарного контроль производства, транспортировки, торговли на рынках, при экспортно-импортных перевозках продуктов и сырья животного происхождения.

**Уметь:** - проводить радиометрический контроль, обезвреживание и давать заключение об использовании продуктов животного происхождения при радиационном поражении.

**Владеть:** - методикой ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;  
**ПК-3** - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

**Знать:** - научно-технические издания по тематике работы.

**Уметь:** - работать с научно-технической информацией, перенимать и передовой отечественный и зарубежный опыта по тематике исследования, проводимой работе.

**Владеть:** передовыми методами технологии производства и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства

**ПК-5** – способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

**Знать:** - перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование. Устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов.

**Уметь:** - контролировать и определять качества пищевой продукции. Проводить ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц.

**Владеть:** - осуществлением контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

**ПК-6** - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.

**Знать:** - нормативные документы, обеспечивающие качество и производство пищевых продуктов.

**Уметь:** - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдачи обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

**Владеть:** современными методами контроля качества пищевой продукции.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

- Знать:** - основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
  - перечень заболеваний животных и птиц, наносящих значительный экономический ущерб;
  - эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;
  - перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование;
  - ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
  - методы ветеринарного клеймения мяса;
  - надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов;
  - современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих мероприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.
- Уметь:** - проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных.
- проводить ветеринарно-санитарный послеубойный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
  - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
  - осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;

- проводить дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней.

Владеть:

- методикой ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;
  - методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных;
  - методиками компрессорной трихинеллоскопии и искусственного переваривания консервированного и неконсервированного мяса;
  - методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;
  - методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
  - методами ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых животных жиров, яиц и меда;
  - методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов;
  - методами распознавания мяса различных видов животных;
- методами бактериологического анализа мяса.

#### 4. Распределение часов дисциплины по курсам

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
							УП	РПД									УП	РПД
Лекции							4	4									4	4
Лабораторные																		
Практические							6	6									6	6
КСР																		
Консультация, экзамен							1,25	1,25									1,25	1,25
Контактная работа							11,25	11,25									11,25	11,25
Самостоятельная работа							126	126									126	126
Контроль							6,75	6,75									6,75	6,75
Итого							144	144									144	144

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код за- нятия	Наименование разделов и тем /вид за- нятия/	Курс	Ча- сов	Компетенции
1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. Вводная лекция./Лек/	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.2	Стандартизация в животноводстве. /Пр/	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.3	Изучить самостоятельно ГОСТы на животных и продукты животного происхождения.. /Ср/	4/2	4	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.4	Убойные животные. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. /Лек/	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.5	Транспортировка убойных животных. /Пр/	4/2	4	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.6	Выписать документы на транспортировку животных. /Ср/	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.7	Правила сдачи и приемки животных на мясокомбинат. /Лек/	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.8	Порядок сдачи-приема животных по живой массе, убойной массе и качеству туш. /Пр/	4/2	4	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.9	По индивидуальному заданию сделать расчет стоимости животных по живой массе, убойной массе и качеству туш, перевести убойную массу животных в живую массу. /Ср/	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.10	Технология переработки и туш, внутренних органов животных. /Лек/	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.11	Клеймение туш животных. /Пр/	4/2	4	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.12	Нарисовать туши животных и проставить клейма, основные и дополнительные ветеринарные и товароведческие штампы. /Ср/	4/2	4	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.

1.13	Правила ветеринарно-санитарного осмотра туш, внутренних органов животных./Лек/.	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.14	Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами. /Пр/.	4/2	4	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.15	Решение ситуационных задач по определению видового происхождения мяса. Коллоквиум по ГОСТам. /Ср/.	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.16	Ветсанэкспертиза субпродуктов /Пр/.	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.17	Изучение правил, инструкций, рекомендаций, ветеринарного законодательства./Ср/.	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.18	Ветсанэкспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях./Лек/	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.19	Определение свежести и доброкачественности мяса по органолептическим показателям. /Пр/.	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.20	Проверка результатов экспертизы продуктов. Решение ситуационных задач./Ср/	4/2	4	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.21	Ветсанэкспертиза туш и органов животных при и инвазионных болезнях. /Лек/.	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.22	Определение свежести и доброкачественности мяса по органолептическим показателям. /Пр/.	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.23	Коллоквиум на тему: «Определение видового происхождения мяса». Работа с документами, ГОСТами, инструкциями. /Ср/.	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях различной этиологии, поражении ионизирующей радиацией, отравлениях, лечении и обработке инсектицидными препаратами. /Лек/	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.25	Определение свежести и доброкачественности мяса по биохимическим показателям /Пр/. /Лаб/	4/2	4	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.26	Ветсанэкспертиза пищевых животных жиров /Лек/	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.27	Санитарное исследование пищевых животных жиров. /Лаб/.	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.

1.28	Коллоквиум по ветсанэкспертизе мясо-продуктов./Ср/.	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.29	Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. /Лек/	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.30	Изменения в мясе при хранении /Пр/	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.31	Консервирование мяса и мясопродуктов. /Ср/	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.32	Основы технологии, и ветеринарно- санитарная экспертиза колбас и консервов. /Лек/	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.33	Ветсанэкспертиза колбас. /Пр/.	4/2	4	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.34	Технология и ветсанэкспертиза колбас и консервов. /Ср/	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.35	Ветсанэкспертиза консервов. /Пр/.	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.36	Технология и ветсанэкспертиза консервов. /Ср/	4/2	4	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.37	Обезвреживание животноводческого сырья. /Пр/	4/2	4	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.38	Методы обезвреживания мясопродуктов /Ср/	4/2	4	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.39	Ветеринарно-санитарная экспертиза птицепродуктов. /Пр/.	4/2	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6.
1.40	Работа с ветеринарным законодательством. Опрос. /Ср/.	4/2	2	ПК-5, ПК-6.

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных, практических и лабораторных занятиях.

## **5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **5.1. Контрольные вопросы и задания**

Вопросы самостоятельной работы студентов факультета ветеринарной медицины и биотехнологии по дисциплине «**Ветеринарно-санитарная экспертиза**»

Вопросы коллоквиума по теме № 1: «**Стандартизация продуктов животноводства**»

1. ГОСТ 54315-2011. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах.
2. ГОСТ 7686-88. Кролики для убоя.
3. ГОСТ 20079-74. (проверенный в 1986 г) Лошади для убоя.
4. ГОСТ 52986-2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы.



5. ГОСТ 54367-2011 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы.
6. ГОСТ 7596-87. Мясо баранины и козлятины. Разделка для розничной торговли.
7. ГОСТ 7595-79. Мясо говядины. Разделка для розничной торговли.
8. ГОСТ 27095-86. Мясо-конина и жеребятина в полутушах и четвертинках
9. ГОСТ 27747-88 Мясо кроликов
10. Мясо свинины. Разделка для розничной торговли по ГОСТ 7597-85.
11. ГОСТ 21784-76. Мясо птицы.
12. ГОСТ 25391-82. Мясо цыплят-бройлеров.
13. ГОСТ 52837-2007 Овцы и козы для убоя. Баранина и козлятина в тушах.
14. ГОСТ Р 52837-2007 Птица сельскохозяйственная для убоя.
15. ГОСТ 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах.

Вопросы коллоквиума по теме № 2: **«Определение видового происхождения мяса»**

1. Схема лимфообращения, строение лимфатических узлов у разных видов животных.
2. Топография поверхностных лимфатических узлов крупного рогатого скота.
3. Топография поверхностных лимфатических узлов лошади.
4. Топография поверхностных лимфатических узлов свиньи.
5. Схема лимфообразования, строения, особенности топографии лимфатических узлов у овцы.
6. Схема лимфообразования, строения, топография лимфатических узлов и образований, их особенности у птиц.
7. Лимфатические узлы головы крупного рогатого скота.
8. Лимфатические узлы головы лошади.
9. Лимфатические узлы головы свиньи.
10. Лимфатические узлы ливера крупного рогатого скота.
11. Лимфатические узлы ливера лошади.
12. Лимфатические узлы ливера свиньи.
13. Топография лимфатических узлов туши крупного рогатого скота.
14. Топография лимфатических узлов туши лошади.
15. Топография лимфатических узлов свиньи.
16. Топография расположения внутренних лимфоузлов крупного рогатого скота.
17. Топография расположения внутренних лимфоузлов свиньи.
18. Топография расположения внутренних лимфоузлов лошади.
19. Отличительные признаки языка, печени, селезенки, легких, почек лошади от крупного рогатого скота.
20. Отличительные признаки языка, печени, селезенки, легких, почек кролика, нутрии от кошки.
21. Отличительные признаки языка, печени, селезенки, легких, почек свиньи, овцы от собаки.
22. Отличительные признаки позвонков крупного рогатого скота от лошади.
23. Отличительные признаки позвонков свиньи, овцы от собаки.
24. Отличительные признаки позвонков нутрии, кролика от кошки.
25. Отличительные признаки грудной кости лошади от крупного рогатого скота.
26. Отличительные признаки грудной кости свиньи, овцы от собаки.
27. Отличительные признаки грудной кости кролика от кошки.
28. Отличительные признаки лопатки лошади от крупного рогатого скота.
29. Отличительные признаки лопатки свиньи, овцы от собаки.
30. Отличительные признаки лопатки нутрии, кролика от кошки.
31. Отличительные признаки ребер лошади от крупного рогатого скота.
32. Отличительные признаки ребер свиньи, овцы от собаки.
33. Отличительные признаки ребер нутрии, кролика от кошки.

34. Отличительные признаки плечевой, лучевой и локтевой кости крупного рогатого скота от лошади.
35. Отличительные признаки плечевой, лучевой и локтевой кости свиньи, овцы от собаки.
36. Отличительные признаки плечевой и локтевой кости нутрии, кролика от кошки.
37. Отличительные признаки костей таза и бедренной кости лошади от крупного рогатого скота.
38. Отличительные признаки костей таза и бедренной кости свиньи, овцы от собаки.
39. Отличительные признаки костей таза и бедренной кости нутрии, кролика от кошки.
40. Отличительные признаки большеберцовой и берцовой костей лошади от крупного рогатого скота.
41. Отличительные признаки большеберцовой и берцовой костей свиньи, овцы от собаки.
42. Отличительные признаки большеберцовой и берцовой костей нутрии, кролика от кошки.

Вопросы коллоквиума по теме № 3: **«Инфекционные и инвазионные болезни животных»**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при абсцессе.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной агалактии овец.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при аденовирусной инфекции.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при актиномикозе.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной анемии лошадей.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционном атрофическом рините.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при альфортиозе.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при аскаридозе.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при аспергиллезе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при болезни Ауески.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при ботулизме.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при ботулизме.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при братзоте.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при бруцеллезе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при инфекционном бронхите.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при везикулярной болезни свиней.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при вирусной диарее.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при вирусном (трансмиссивном) гастроэнтерите свиней.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при гриппе.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной болезни молодняка (диплококковой септицемии, колибактериозе, стрептококкозе, сальмонеллезе, дизентерии ягнят и свиней, энзоотической бронхопневмонии).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при дикроцелиозе.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при диктиокаулезе.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при злокачественном отеке.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при злокачественной катаральной горячке крупного рогатого скота.

25. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при инфекционном синусите.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при кокцидиозе.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов нутрии при колибактериозе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при Ку-лихорадке
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при инфекционном ларинготрахеите.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при лептоспирозе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при лептоспирозе.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при лейкозе.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при лейкозе.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при листериозе.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при лингватулезе.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при личинках овода.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при листериозе
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при листериозе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при маститах.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при болезни Маррека.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при метастронгилезе.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при микоплазмозе.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при мыте.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при некробактериозе.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при некробактериозе.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при некробактериозе.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при болезни Ньюкасла.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при онхоцеркозе.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при орнитозе (пситтакозе).
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при оспе.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при оспе.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при опухоли.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при паратуберкулезном энтерите.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при пастереллезе (геморрагической септицемии).
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при параметрите.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при парагриппе-3.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при параскаридозе.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при парше.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при пастереллезе.

61. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при повальном воспалении легких крупного рогатого скота.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при перитоните.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при пироплазмидозе.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной плевропневмонии коз.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при псевдотуберкулезе.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при пуллорозе.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционном рино-трахеите.
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при роже свиней.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при рожистой септицемии.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при сапе.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при сальмонеллезе.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при саркоцистозе.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при сальмонеллезе
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при сибирской язве.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при спирохетозе.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при столбняке.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при стахиботриотоксикозе.
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при стафилококкозе.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при стрептококкозе.
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при стрептококковой септицемии.
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при трихинеллезе.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при туберкулезе.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при туберкулезе.
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при туляремии.
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при фасциолезе.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при хламидиозном (энзоотическом) аборте животных.
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при ценурозе.
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при цистицеркозе (финнозе) овец и коз.
89. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при цистицеркозе (финнозе).
90. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при чесотке ног.
91. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при чуме свиней.
92. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при энцефаломиелите лошадей.
93. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при энзоотическом энцефаломиелите (болезни Тешена) свиней.
94. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при энтерогепатите.
95. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при эндометрите.

96. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной энтеротоксемии овец.экспертиза туш и внутренних органов при трихинеллезе.
97. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при эмфизематозном карбункуле.
98. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при эпизоотическом лимфангоите.
99. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при эхинококкозе.
100. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при ящуре.

### Тесты для контроля промежуточного уровня знаний

#### 1. Что такое партия скота?

1. Группа с/х животных, направляемых на убой.
- 2. Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом.**
3. Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом.
4. Группа животных, собранных одним сдатчиком.
5. Все перечисленное.

#### 2. Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:

1. Сертификата.
  2. Прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр».
  - 3. Ветеринарное клеймо овальной формы 40 x 60 мм.**
  4. Овальное клеймо размером 25 x 40 мм.
  5. Треугольного штампа.
- #### 3. Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для вынужденного убоя?

1. Больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями.
2. Животных, потерявших хозяйственную ценность.
3. Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.

#### **4.Травмированных животных, которым угрожает смерть.**

5. При стихийных бедствиях.
4. Каких животных не разрешается убивать на мясо?
1. Подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями.
2. Животных, находящихся в тяжелом состоянии при отравлении.
3. Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.

#### **4. Животных с невыясненным диагнозом.**

5. Здоровых животных.
5. На каком автотранспорте запрещается доставка скота на мясокомбинат согласно ветеринарному законодательству?

#### 1. На автомобилях, если нет письменного разрешения ветеринарной службы.

#### **2. На самосвалах с металлическими кузовами.**

3. На автомобилях, если для них нет разрешения Роспотребнадзор.
4. На автотранспорте с низкими бортами.
5. На скотовозах.

#### 6. В каких случаях убой животных считается вынужденным?

1. Убой больного скота в агональном состоянии.
2. Убой скота по экономическим соображениям.

**3. Убой больного скота с целью недопущения падежа или ввиду экономической нецелесообразности лечения.**

4. Убой животных, подозрительных в заражении возбудителем инфекционной болезни.

5. Убой привитых животных.

7. *Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?*

1. Хранят до проведения экспертизы.

2. Её денатурируют, чтобы исключить использование в пищу.

3. Утилизируют после проведения экспертизы.

4. При недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным.

**5. Выполняются все требования.**

8. *Разрешается ли вывоз убойных животных с территории мясокомбината?*

1. Да, только животных, направляемых в откормочные хозяйства этого же мясокомбината.

2. Да, только кроликов, если предубойная база общая, а цех по убою кроликов находится за пределами мясокомбината.

**3. Не разрешается.**

4. Да, при несоответствии поголовья сопроводительной документации.

5. Только высокопродуктивных животных.

9. *На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?*

**1. Поставить на карантин.**

2. Поставить в изолятор.

3. Не принимать на убой и отправить в хозяйство.

4. Провести убой и переработать на санбойне.

5. Утилизировать.

10. *Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?*

1. Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.

2. Немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса.

3. Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам.

**4. Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим Правилам.**

5. На утильзавод.

11. *Сибирская язва.*

**1. Сжигание.**

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

12. *Эмфизематозный карбункул.*

**1. Сжигание.**

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

13. *Злокачественный отек.*

**1. Сжигание.**

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
14. *Брадзот.*
- 1. Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
15. *Инфекционная энтеротоксемия овец.*
- 1. Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
16. *Сap.*
- 1. Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
17. *Ботулизм.*
- 1. Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
18. *Эпизоотический лимфонгаит.*
- 1. Сжигание.**
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
19. *Мьт.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
20. *Туберкулезное поражение подчелюстных лимфатических узлов (очаги обызвествлены) у свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
21. *Тощие туши при туберкулезе.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.

22. *Туберкулезное поражение в легких и печени лошади.*
1. Сжигание.
  2. **Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
23. *Туберкулезное поражение в заглочном лимфатическом узле и легких крупного рогатого скота.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. **Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
24. *Туберкулезное поражение брыжеечных лимфатических узлов свиньи.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. **Выпускают без ограничения.**
25. *Туберкулезные поражения в легких и почках свиньи.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. **Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
26. *Необызвествленные туберкулезные очаги в подчелюстном и брыжеечных лимфатических узлах свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. **Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
27. *Туберкулёзоподобные поражения коринебактериями подчелюстных, брыжеечных, бронхиальных и предлопаточных лимфатических узлов свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. **Выпускают без ограничения.**
28. *Туберкулёзоподобные поражения атипичными микобактериями птичьего типа кишечника, глубоких шейных, бронхиальных и паховых лимфатических узлов свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. **Выпускают без ограничения.**
29. *Ящур. Некротическое поражение мышц тазовых и грудных конечностей.*
1. Сжигание.
  2. **Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.



30. Ящур. Гнойное воспаление мышц тазовых и грудных конечностей (осложнение течения).

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

31. Ящур. Единичные некротические очаги. В мышечной ткани обнаружена кишечная палочка.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

32. Ящур. Вынужденный убой больного животного. Изменений в мышцах и внутренних органах нет.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

33. Мыт и сальмонеллез.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

34. Псевдотуберкулез. Поражена печень, брыжеечные лимфатические узлы, кишечник.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
- 5. Выпускают без ограничения.**

35. Обнаружены псевдотуберкулезные изменения в мышцах.

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

36. Паратуберкулезный энтерит. Патологические изменения в кишечнике, брыжеечных лимфатических узлах, гортани, отеки в межжелудочной области.

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
- 5. Выпускают без ограничения.**

37. Паратуберкулезный энтерит. Патологические изменения в кишечнике, брыжеечных лимфатических узлах, гортани тощих туш животных.

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.
38. Мясо, получено от коров с клиническими признаками бруцеллеза.
  1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
39. Мясо, получено от крупного рогатого скота, положительно реагировавшего в РА, РСК на бруцеллез (*Br. abortus*). Клинических признаков бруцеллеза и патологоанатомических изменений не было.
  1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
40. Мясо, получено от крупного рогатого скота, положительно реагировавшего на бруцеллез козье-овечьего вида (*Br. melitensis*).
  1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
41. Мясо, получено от убоя овец, реагирующих на бруцеллез.
  1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
42. Лептоспироз. Желтушное окрашивание не исчезает 2 суток.
  1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
43. Ку-лихорадка.
  1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
44. Хламидиозный аборт.
  1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
45. Поражение актиномикозом языка, головы.
  1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**

46. Поражение актиномикозом мышечной ткани и костей туши.
1. Сжигание.
  2. **Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
47. Чума свиней.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. **Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
48. Чума и сальмонеллез свиней.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. **Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
49. Рожжа.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. **Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
50. Болезнь Ауески.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. **Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
51. Пастереллез.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. **Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
52. Листерриоз.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. **Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
53. Сальмонеллез.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. **Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
54. Инфекционный атрофический ринит. Некротические процессы на слизистой оболочке носовой полости. Атрофия носовых раковин.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
55. *Повальное воспаление легких крупного рогатого скота.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
56. *Инфекционная агалактия овец.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
57. *Инфекционная плевропневмония коз.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
58. *Столбняк.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
59. *Злокачественная катаральная горячка крупного рогатого скота.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
60. *Инфекционная анемия лошадей.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
61. *Вирусный гастроэнтерит свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
62. *Болезнь Тешена.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
63. *Везикулярная болезнь свиней.*

1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
64. *Оспа. Пустулы оспенные зажили.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
65. *Сливная геморрагическая форма оспы свиней.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
66. *Гангренозная форма оспы коз.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
67. *Некробактериоз. Поражение печени и конечностей.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
68. *Мастит. В мясе нет сальмонелл и стафилококков.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
69. *Мастит. В мясе обнаружен патогенный стафилококк.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
70. *Стахиботриотоксикоз. Нет патологических изменений. Сальмонелл в мясе не обнаружено.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
71. *Лейкозные разрастания на серозных покровах.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.

4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
72. *Лейкозные поражения сердца и лимфатических узлов туши.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
73. *Лейкозное поражение подчелюстных лимфатических узлов. В мясе обнаружены сальмонеллы.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
74. *Животные положительно реагируют на лейкоз, но после убоя у них не обнаружено патологоанатомических изменений свойственных лейкозу.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
75. *На 40 см<sup>2</sup> мышц головы свиней обнаружено 4, сердца – 2, а туши – 5 финн.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
76. *На 40 см<sup>2</sup> мышц головы крупного рогатого скота обнаружено 2, сердца – 3, а туши – 2 финны.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
77. *На 40 см<sup>2</sup> мышц головы овец обнаружено 6, сердца – 4, а туши – 5 финн.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
78. *На 40 см<sup>2</sup> мышц головы овец обнаружено 4, сердца – 5, а туши – 6 финн.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
79. *Трихинеллез.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.
80. Множественное поражение мышц и внутренних органов эхинококком.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
81. Эхинококк обнаружен в печени животного.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
82. Метастронгилез.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
83. Фасциолез.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
84. Дикроцелиоз.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
85. Лингватуалез.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
86. Альфортиоз.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
87. Онхоцеркоз.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
88. Аскаридоз. Гидремия мышц туши.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
89. *Параскаридоз. Гидремии мышц нет.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
90. *Личинки овода.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
91. *Ценуроз.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
92. *Саркоцистоз. Патологических изменений в мышцах нет.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
93. *Обесцвечивание мышечной ткани при саркоцистозе.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
94. *Флегмона.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
95. *Туберкулез костей.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
96. *Фекальный запах при варке мяса.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
97. *Абсцессы обнаружены в лимфатических узлах и мышцах.*



1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
98. *Множественные доброкачественные опухоли в мясе.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
99. *Дегенеративные изменения в мускулатуре при беломышечной болезни.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
100. *Дегенеративные изменения мышц при кетозе.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.

#### **Критерии оценки тестовых заданий**

В каждом варианте теста 25 вопросов. За 23 правильных ответа ставится оценка 5, за 21- 4, за 18 – 3.

#### **5.2. Темы письменных работ по ветеринарно–санитарной экспертизе**

1. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Болезни и другие состояния животных, при которых их не допускают к убою.
3. Правила оформления документации, подготовки и транспортировки животных. Санитарная обработка транспортных средств.
4. Правила оформления документов сдачи-приемки животных по живой массе и упитанности. Особенности заполнения документов в зависимости от возраста и вида животных
5. Товароведческая оценка туш животных по ГОСТ (ГОСТ 1935-55, ГОСТ 779-87, ГОСТ 7724-77, ГОСТ 27095-86, ГОСТ 21784-76).
6. Как оформляют документы и проводят сдачу-приемку животных по убойной массе и качеству мяса?
7. Технология переработки крупного и мелкого рогатого скота на мясокомбинатах.
8. Технология переработки свиней на мясокомбинатах.
9. Технология переработки птицы на птицекомбинатах.
10. Назначение и особенности переработки скота на санитарной бойне.
11. Ветеринарный контроль при убое животных на мясо.
12. Ветеринарно-санитарный осмотр органов и туш.
13. Клеймение туш животных.
14. Ветсанэкспертиза и клеймение мяса на холодильниках.
15. Клеймение мяса и мясопродуктов на рынках.
16. Пищевая, биологическая и технологическая ценность мяса.
17. Экспертиза мясопродуктов при отравлениях животных.
18. Способы обеззараживания условно годного мяса.

19. Основные приемы механической съемки шкур у животных разных видов.
20. Сортная разрубка туш животных (ГОСТ 7595-79, ГОСТ 7596-87, ГОСТ 7597-85).
21. Ветсаэкспертиза грибов.
22. Экспертиза мяса и продуктов убоя при ботулизме, сибирской язве, эмфизематозном карбункуле, туберкулезе, псевдотуберкулезе и паратуберкулезе.
23. Экспертиза мяса и продуктов убоя при ящуре и чуме, лептоспирозе, хламидиозе, бруцеллезе.
24. Экспертиза мяса и продуктов убоя при инфекционном ринотрахеите, парагриппе-3 оспе и некробактериозе.
25. Экспертиза мяса и продуктов убоя при вирусном гастроэнтерите, сальмонеллезе энзоотическом энцефаломиелите свиней.
26. Экспертиза мяса и продуктов убоя при стрептококковой септицемии, миксоматозе кроликов.
27. Экспертиза мяса и продуктов убоя при колибактериозе молодняка и лейкозе животных.
28. Экспертиза мяса и продуктов убоя при маститах, эндометритах, пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.
29. Экспертиза туш и органов при трихинеллезе, цистицеркозе животных.
30. Экспертиза туш и органов лошадей при сапе, мыте, сальмонеллезе.
31. Экспертиза туш и органов при дикроцелиозе, пироплазмидозах, фасциоллезе, эхинококкозе.
32. Экспертиза мяса при вынужденном убое.
33. Экспертиза мяса и других продуктов убоя при переломах, флегмонах, ожогах, отморожениях, истощении, беломышечной болезни.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных леченных, вакцинированных или обработанных акарицидными препаратами.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией и меры дезактивации продуктов убоя.
36. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса и методы его обезвреживания.
37. Созревание мяса. Сущность и значение процессов, происходящих при созревании мяса.
38. Технология обработки субпродуктов и кишечного сырья.
39. Технология переработки крови, эндокринного, ферментного и специального сырья.
40. Первичная обработка шкур. Способы консервирования и их оценка.
41. Приемка, классификация и сортировка кожевенного сырья. Пороки кожевенного сырья.
42. Технология выработки кормовой муки из продуктов убоя животных.
43. Физико-химические свойства животных жиров. Технологии извлечения жира из жира-сырца.
44. Органолептические и лабораторные методы исследования жиров. Основные виды порчи животных жиров.
45. Консервирование мяса низкой температурой. Сублимационная сушка мяса.
46. Как оборудуются ледники и камеры для хранения мяса и мясопродуктов? Способы размораживания мяса и их сравнительная характеристика.
47. Консервирование мяса посолом.
48. Технология производства баночных консервов. Бомбаж консервов.
49. Технология производства колбас.
50. Ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства.
51. Технология производства окорока, корейки, грудинки.

### 5.3 ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ

1. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Содержание и объ-

- ем дисциплины. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
2. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
  3. Технология и убой и первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
  4. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технохимический и санитарный контроль.
  5. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убой.
  6. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
  7. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.
  8. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убой.
  9. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убой.
  10. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убой. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.
  11. Способы убой и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.
  12. Технология убой и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
  13. Диагностика описторхоза, дифиллоботриоза и лигулеза рыб. Ветсаноценка оценка тушек при этих болезнях.
  14. Методика предубойного исследования животных и птицы.
  15. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа.
  16. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.
  17. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз).
  18. Правила подготовки и транспортировки животных на боенские предприятия. Документация, способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
  19. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
  20. Предубойная и послеубойная диагностика рожи, пастереллэза, чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убой.
  21. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.
  22. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.
  23. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убой.
  24. Методы исследования мясных баночных консервов. Техно-химический и санитарный контроль.
  25. Диагностика инфекционного ринотрахеита парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убой.
  26. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
  27. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убой. Профилактика и меры борьбы.
  28. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.
  29. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убой.
  30. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и

- молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
31. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
  32. Опишите критерии свежести говядины по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.
  33. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
  34. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.
  35. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
  36. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
  37. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
  38. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.
  39. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов. Ветсаноценка при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).
  40. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
  41. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.
  42. Определите рН и пероксидазу мяса. Что означают эти показатели?
  43. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
  44. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.
  45. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб. Способы и режимы обезвреживания.
  46. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
  47. Способы получения холода. Режимы охлаждения и замораживания мяса. Дефростация.
  48. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.
  49. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
  50. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство скотобаз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
  51. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.
  52. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
  53. Технология убоя и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.
  54. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
  55. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
  56. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
  57. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи.
  58. Способы посола.
  59. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса.
  60. Методы исследования мяса птиц на свежесть.
  61. Ветсаноценка туш и органов при новообразованиях, механических, термических повреждениях и септических процессах.
  62. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при отравлениях пестицидами или подвер-

- гавшихся лечению антибиотиками.
63. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
  64. Распознавание мяса различных видов животных.
  65. Технология обработки и консервирования кишок крупного рогатого скота и свиней. Назначение кишечного сыря.
  66. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».
  67. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
  68. Технология изготовления и ветсанэкспертиза сырокопченых колбас.
  69. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
  70. Предубойная и послеубойная диагностика пироплазмидозов животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
  71. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов убоя.
  72. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках (мясо бугаев, хряков и др.). DFD- и PSE- пороки.
  73. Ветсаноценка продуктов убоя животных при заболеваниях родовых путей и маститах.
  74. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.
  75. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
  76. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении карбаматными соединениями.
  77. Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.
  78. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов в государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.
  79. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлении карбаматными соединениями.
  80. Приемка животных (птицы) на мясокомбинатах (птицекомбинатах). Документация.
  81. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы домашней птицы».
  82. Предубойная и послеубойная диагностика губчатой энцефалопатии крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
  83. Спарганоз дикого кабана послеубойная диагностика. Ветсаноценка продуктов убоя.
  84. Структура и содержание нормативного документа «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01)
  85. Ветеринарные конфискаты. Способы и режимы обезвреживания (утилизации). Документация.
  86. Инвазионные болезни с/х животных, не передающиеся человеку через мясо и мясопродукты, но которыми человек болеет. Ветсаноценка продуктов убоя.
  87. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
  88. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация, ветсанконтроль.
  89. Инвазионные болезни с/х животных, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Ветсаноценка продуктов убоя.
  90. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Ветсаноценка продуктов убоя.
  91. Пищевые токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.

92. Медленно протекающие инфекционные заболевания животных (на примере 2-3 болезней). Диагностика и ветсаноценка продуктов убоя.
93. На мясокомбинат поступило 2 коровы 1-ой категории упитанности живой массой 550 кг (3 мес. стельности) и 610 кг (6 мес. стельности), бык 2-й категории живой массой 800 кг с навалом на коже, телка 1-ой категории упитанности в возрасте 2 года 8 месяцев живой массой 420 кг. Среднегодовая норма выхода говядины 1-ой категории 48,6% и 2-ой категории – 46,2%, а 1 кг говядины 1-ой категории стоит 260 рублей и 2-ой категории – 240 рублей. Определите приемную, убойную массу и стоимость мяса животных. Как определяют упитанность и клеймят туши полученные от этих животных?
94. На мясокомбинат сдано 4 головы взрослых лошадей: 1-ая голова живой массой 500 кг (жеребец), 2-ая - 610 кг (мерин), 3-ая - 500 кг (кобыла 6-ти мес. беременности) и 4-ая - 470 кг (кобыла 3 мес. беременности) с навалом на коже. Определите примерную массу и стоимость животных по живой массе, если 1 кг живой массы стоит 175 рублей. Как определяют упитанность лошадей?

120. В хозяйстве обнаружено 3 головы больных бруцеллезом и 80 голов положительно реагирующих в РА РСК на бруцеллез коров и овец. Как поступают с молоком и мясом, полученным от этих животных? Какие документы необходимо оформить для сдачи этих животных на мясокомбинат.

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,	Количество
Л1.1	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов	СПб.: Лань, 2010	39
Л1.2	Е. С. Воронин	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов.	СПб.: Лань, 2010	20
Л1.3	Позняковский В. М.	Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов	Новосибирск: СУИ, 2007	5
Л1.4	Позняковский В. М., Рязанова О. А., Мотовилов К. Я.	Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов.	Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2005	5
Л1.5	Сенченко Б.С. Ростов-на-Дону. Изд. цен. Март, 2001. – 704 с.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения.	Ростов-на-Дону. Изд. цен. Март, 2001.	31

Л1.6	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие /. — Электрон. дан. — Санкт— Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/102236">https://e.lanbook.com/book/102236</a> . — Загл. с экрана.	Петербург : Лань, 2018. — 240 с.	
Л1.7	Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : учеб. пособие Электрон. дан. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/96857">https://e.lanbook.com/book/96857</a> . — Загл. с экрана.	Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 456 с.	
Л1.8	И.А. Лыкасова [и др.].	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/61365">https://e.lanbook.com/book/61365</a> . — Загл. с экрана	Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с.	

#### 6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л2.1	Маловастый К. С. Ториков В. Е., Мешков И. И.	Фитотерапия в ветеринарии, традиционной и нетрадиционной медицине.	Ростов н/Д: Феникс, 2007	5
Л2.2	Маловастый К. С.	Ветеринарно-санитарная оценка и способы обезвреживания продуктов убоя при болезнях животных.	Брянск: БГСХА, 2010	2
Л2.3	Маловастый К. С.	Определение свежести и доброкачественности рыбы.	Брянск: БГСХА, 2011	5
Л2.4	Маловастый К. С.	Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы.	СПб: Лань, 2013	30
Л2.5	Маловастый К.С.	Определение видовой принадлежности мяса.- Брянск: БГСХА	Брянск: БГСХА, 2013	11

Л2.6	Маловастый К.С.	Терминологический словарь-справочник по продуктам животноводства.	Брянск: БГСХА, 2013	1
<b>6.1.3. Методические разработки</b>				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,	Количество
Л3.1	Маловастый К.С., Ториков В.Е.	Рекомендации по использованию эхиноцеи пурпурной в кормлении и лечении молодняка сельскохозяйственных животных.	Брянск: БГСХА, 2006	3
Л3.2	Маловастый К.С., Ториков В.Е., Сидоров И.И., Шаравская И.И., Геращенко И.М., Симонов Ю.И..	Грипп птиц.	Брянск: БГСХА, 2006.	3

## 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- <http://www.farmer.ru/sovet/ptitsevodstvo>
- <http://www.bibliofond.ru/view.aspx>[http://med-books.info/veterinariya\\_727/veterinarno-sanitarnaya-ekspertizamyasa-dikih.html](http://med-books.info/veterinariya_727/veterinarno-sanitarnaya-ekspertizamyasa-dikih.html)
- <http://vetexpert.pro/zak/fz/zakon-o-veterinarii.html> <http://www.bibliofond.ru/view.aspx>
- Библиотека Максима Мошкова - <http://lib.udm.ru/lib/>
- Вавилон: современная русская литература - <http://www.vavilon.ru/>
- Южно-российская Открытая Научная библиотека - <http://www.ozlib.net/>
- Электронные образовательные ресурсы:
- Министерство образования РФ - <http://mon.gov.ru/>
- Грамота.ру - <http://www.gramota.ru/>
- Русские словари, служба русского языка - <http://www.slovari.ru/>
- Мегаэнциклопедия компании «Кирилл и Мифодий» - <http://www.megabook.ru/>
- Википедия - <http://ru.wikipedia.org/>
- Словарь сокращений русского языка - <http://sokr.ru/>
- Рубрикой - <http://www.rubricom.com/>
- Словари и энциклопедии онлайн - <http://dic.academic.ru/>
- Онлайн переводчики (translate.ru и др.) - <http://www.translate.ru/>
- Электронная библиотека «Наука и техника» - <http://n-t.ru/>
- Базы данных и периодических изданий на иностранных языках
- ZDNet Channels Ziff-Davis - <http://review.zdnet.com/>
- Текущие журналы и архивы издательства Springer - <http://www.springerlink.com/>
- Журналы издательства World Scientific Publishing Co. PTE. Ltd. - <http://www.worldscientific.com/>
- Журналы издательства Sage Publications. - <http://online.sagepub.com/>
- Журналы издательства Oxford University Press. - <http://www.oxfordjournals.org/>
- Журнал Science - <http://www.sciencemag.org/>
- Журналы Nature Publishing Group - <http://www.nature.com/>
- Журналы издательства Blackwell Publishing Ltd (Великобритания). - <http://www3.interscience.wiley.com/>
- Журналы издательства Royal Society of Chemistry. - <http://www.rsc.org/Publishing/Journals/Index.asp>



28. Журналы и книги издательства American Chemical Society. - <http://pubs.acs.org/>
29. Каталог журналов открытого доступа Directory of Open Access Journals - <http://www.doaj.org/>
30. Система доступа к электронным журналам Японии J-STAGE - <http://www.jstage.jst.go.jp/>
31. Информационная система Университетской библиотеки в г. Регенсбург "Electronic Journals Library" - <http://rzblxl.uni-regensburg.de/ezeit/index.phtml>
32. База Данных Стэнфордского Университета - HighWire Press Stanford University's HighWire - <http://highwire.stanford.edu/>
33. Британская библиотека - <http://www.bl.uk/>
34. Библиотека Конгресса США
35. Медицинские ресурсы в сети интернет:
36. Поисковая система PubMed - <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/sites/entrez>
37. База данных Medline - <http://www.medline.ru/>
38. Журналы по медицине Free Medical Journals - <http://www.freemedicaljournals.com/>
39. Ресурсы, содержащие информацию о научных мероприятиях:
40. NewsVuz - <http://www.newsvuz.ru/>
41. Phido ru - <http://www.phido.ru/>
42. Conferencii.ru - <http://www.konferencii.ru/>
43. Портал Российского врача Медицинский вестник - <http://medvestnik.ru/>
44. Электронные научные издания:
45. Электронный журнал «Актуальные инновационные исследования: наука и практика» - <http://actualresearch.ru>
46. Российский биомедицинский журнал Medline.ru - <http://www.medline.ru/>
47. Электронный журнал «Медицина и образование в Сибири» <http://www.ngmu.ru/cozo/mos>
48. Электронный журнал «Научно-медицинский вестник Центрального Черноземья» <http://www.vsma.ac.ru/publ/regular.html>

### **Наличие сторонних электронных образовательных и информационных ресурсов на базе библиотеки Брянского ГАУ:**

Доступ к коллекции "Ветеринария и сельское хозяйство - Издательство Лань"

Доступ к коллекции "Технологии пищевых производств - Издательство Лань"

Доступ к коллекции "Инженерно-технические науки - Издательство Новое знание"

Доступ к коллекции "Инженерно-технические науки - Издательство Лань"

Доступ к коллекции "Экономика и менеджмент - Издательство Дашков и К"

Доступ к коллекции "Технологии пищевых производств - Издательство ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет)"

Доступ к коллекции "Технологии пищевых производств - Издательство КемГУ"

Доступ к коллекции "ИНФОРМАТИКА - Издательство Лань»"

Дополнительно, в рамках текущего Контракта, нам предоставлен доступ к контенту ЭБС «ЛАНЬ», который включает в себя более 600 журналов научных издательств и ведущих вузов России, а также более 35000 наименований классических трудов по различным областям знаний.

### **6.3. Перечень программного обеспечения.**

1. Операционная система – Windows 7 professional, Windows 10 professional.
2. Текстовый редактор – Microsoft Word (в составе пакетов программ Microsoft Office 2007, 2010), Writer (в составе пакетов программ OpenOffice, LibreOffice)
3. Табличный редактор – Microsoft Excel (в составе пакетов программ Microsoft Office 2007, 2010), Calc (в составе пакетов программ OpenOffice, LibreOffice)
4. Средство создания презентаций – Microsoft PowerPoint (в составе пакетов программ Microsoft Office 2007, 2010);
5. Приложение для работы с файлами в формате PDF – Foxit Reader, Adobe Acrobat Reader DC.
6. Web-браузер – Internet Explorer, Google Chrome, Yandex браузер.

## **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **Фильмы на пленочном носителе**

1. Брянский мясокомбинат (1,5 часа 2001 г).
2. Экспертиза продуктов на центральном рынке (1 час 2001 г).
3. Экспертиза молока (30 мин).
4. Чума (1,5 часа).
5. Ветсанэкспертиза продуктов в центральной городской лаборатории (1 час).
6. Губчатая энцефалопатия (1,5 часа).
7. Технология переработки скота на румынском мясокомбинате (1 час).
8. На чешском мясокомбинате (20 мин)
9. Суземский сыр завод (1 час).
10. Колбасное производство на заводах (2 часа).
11. Убой и первичная переработка туш свиней на мясокомбинате в Германии
11. Убой и первичная переработка туш свиней на мясокомбинате в Германии
12. Смертельная еда 1.
13. Смертельная еда 2.

### **Презентации**

1. Эпизоотологическая ситуация в РФ.
2. Эпизоотологическая ситуация в Брянской области.
3. Скотоводство в Брянской области.
4. О биологической безопасности продуктов животноводства.
5. Мясопродукты.
6. Технология переработки скота.
7. Колбасный завод.

### **Муляжи**

1. Конь
2. Колбасы (10 наименований).
3. Молочные продукты (20 наименований).
4. Консервы (5 наименований).

### **Макропрепараты**

1. Скелет нутрии.
2. Кости разных видов животных (30 наименований).

Специальные помещения:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – 5-1, имеющая видеопроекционное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения.  
Аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций – ауд № 1-313.

При проведении лабораторных занятий используют приборы: анализатор «Клевер-1м», анализатор молока «Соматос», водяная баня лабораторная «Банька», диапроектор «Пеленг», компрессории, микроскопы, нитратометр, облучатель люминисцентный «Сапфир», проекционный трихинеллоскоп «Стейк», рефрактометр ИРФ-454, термостат, центрифуга ОПН-8 и др.

Плакаты: аскаридоз свиней, макраканторинхоз свиней, мониезиоз, пироплазмоз и франсаиеллоз крупного рогатого скота, пироплазмидозы овец и коз, спирохетоз птиц, тейлериоз крупного рогатого скота, трихинеллез свиней, фасциоз животных и меры борьбы с ними, чесотка, болезнь Марека, Ауески, ботулизм, бешенство животных, бруцеллез сельскохозяйственных животных, вирусные респираторные болезни крупного рогатого скота, грипп, листериоз, сибирская, туберкулез, энтеротоксемия, ящур, строение яйца, схема сортовой разрубки говяжьих туш, точки тела крупного рогатого скота на которых определяют его упитанность, схема разрубки свиных туш, пороки топленого жира, технология производства мясных консервов, технология колбас, схема сортовой разрубки свиной туши, схема сортовой разрубки. Макропрепараты, муляжи.

Помещение для самостоятельной работы – ауд 1-313, 2-321 и читальный зал научной библиотеки - 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовой системе Консультант, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.

Приложение 1

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине**

**«Ветеринарно-санитарная экспертиза».**

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки (специальность) 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов.

Дисциплина: «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

### 2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направлено на формирование следующих профессиональных компетенций:

**ПК-1** – способностью использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.

**Знать:** - ветеринарно-санитарного контроль производства, транспортировки, торговли на рынках, при экспортно-импортных перевозках продуктов и сырья животного происхождения.

**Уметь:** - проводить радиометрический контроль, обезвреживание и давать заключение об использовании продуктов животного происхождения при радиационном поражении.

**Владеть:** - методикой ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;

**ПК-3** - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

**Знать:** - научно-технические издания по тематике работы.

**Уметь:** - работать с научно-технической информацией, перенимать и передовой отечественный и зарубежный опыта по тематике исследования, проводимой работе по дисциплине.

**Владеть:** передовыми методами технологии производства и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства

**ПК-5** – способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

**Знать:** - перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование. Устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов.

**ПК-6** - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.

**Знать:** - нормативные документы, обеспечивающие качество и производство пищевых продуктов.

**Уметь:** - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдачу обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

**Владеть:** современными методами контроля качества пищевой продукции.

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

№ раздела	Наименование раздела	З		У		Н	
		ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6		ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6		ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6	
1	Введение. Стандартизация продуктов животноводства»	+		+		+	
2	Определение видового происхождения мяса	+		+		+	
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при болезнях заразной этиологии	+		+		+	
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при болезнях незаразной этиологии	+		+		+	

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

2.3. Структура компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

<b>ПК-1</b> – способностью использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
ветеринарно-санитарного контроля производства, транспортировки, торговли на рынках, при экспортно-импортных перевозках продуктов и сырья животного происхождения.	Лекции разделов № 1,2, 3,4	проводить радиометрический контроль, обезвреживание и давать заключение об использовании продуктов животного происхождения при радиационном поражении.	Лабораторные работы разделов № 1,2, 3,4	методикой ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;	Лабораторные работы разделов № 1,2, 3,4
<b>ПК-3</b> - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования					
Знать (З.3)		Уметь (У.3)		Владеть (Н.3)	
научно-технические издания по тематике работы.	Лекции разделов № 1,2, 3,4	работать с научно-технической информацией, перенимать и передовой отечественный и зарубежный опыта	Лабораторные работы разделов № 1,2, 3,4	передовыми методами технологии производства и ветеринарно-санитарной	Лабораторные работы разделов № 1,2, 3,4

		по тематике исследования, проводимой работе по дисциплине.		экспертизы продуктов животноводства	
<b>ПК-5</b> – способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.					
Знать (З.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
Перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование. Устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов.	Лекции разделов № 1,2, 3,4	контролировать и определять качества пищевой продукции. Проводить ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц.	Лабораторные работы разделов № 1,2, 3,4	осуществлением контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.	Лабораторные работы разделов № 1,2, 3,4
<b>ПК-6</b> – способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством					
Знать (З.3)		Уметь (У.3)		Владеть (Н.3)	
Эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний.	Лекции разделов № 1,2, 3,4	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения	Лабораторные работы разделов № 1,2, 3,4	методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.	Лабораторные работы разделов № 1,2, 3,4

### 3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

#### 3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме письменной контрольной работы

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Введение. Стандартизация продуктов животноводства»	<p>1. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Содержание и объем дисциплины. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.</p> <p>3. Технология и убой и первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.</p> <p>15. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа. 50. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство скотобаз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.</p> <p>51. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.</p> <p>54. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка</p>	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6	1,3,15,51,54,55,56,93,94



		<p>продуктов убоя.</p> <p>55. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.</p> <p>56. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>57. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи.</p> <p>93. На мясокомбинат поступило 2 коровы 1-ой категории упитанности живой массой 550 кг (3 мес. стельности) и 610 кг (6 мес. стельности), бык 2-й категории живой массой 800 кг с навалом на коже, телка 1-ой категории упитанности в возрасте 2 года 8 месяцев живой массой 420 кг. Среднегодовая норма выхода говядины 1-ой категории 48,6% и 2-ой категории – 46,2%, а 1 кг говядины 1-ой категории стоит 260 рублей и 2-ой категории – 240 рублей. Определите приемную, убойную массу и стоимость мяса животных. Как определяют упитанность и клеймят туши полученные от этих животных?</p> <p>94. На мясокомбинат сдано 4 головы взрослых лошадей: 1-ая голова живой массой 500 кг (жеребец), 2-ая - 610 кг</p>		
--	--	--	--	--

		<p>(мерин), 3-ая - 500 кг (кобыла 6-ти мес. беременности) и 4-ая - 470 кг (кобыла 3 мес. беременности) с навалом на коже. Определите примерную массу и стоимость животных по живой массе, если 1 кг живой массы стоит 175 рублей. Как определяют упитанность лошадей?</p>		
2	Определение видового происхождения мяса	<p>22. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.</p> <p>26. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.</p> <p>28. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.</p> <p>30. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>32. Опишите критерии свежей говядины по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.</p> <p>33. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.</p> <p>37. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.</p> <p>53. Технология убоя и первичной переработ-</p>	ПК-1, ПК-5, ПК-6	22,26,28,30,32,33,37,53,63-66

		<p>ки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.</p> <p>63. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.</p> <p>64. Распознавание мяса различных видов животных.</p> <p>65. Технология обработки и консервирования кишок крупного рогатого скота и свиней. Назначение кишечного сырья.</p> <p>66. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».</p>		
3	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при болезнях различной этиологии</p>	<p>2. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.</p> <p>3. Технология и убоя и первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.</p> <p>4. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технологический и санитарный контроль.</p> <p>5. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>6. Ослизнание, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.</p>	ПК-5,ПК-6	2-27,29,31, 34,38-46,49,52, 70-73,82-83,86,89,91,92

		<p>7. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.</p> <p>8. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов уоя.</p> <p>9. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов уоя.</p> <p>10. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов уоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.</p> <p>11. Способы уоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.</p> <p>12. Технология уоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.</p> <p>13. Диагностик амиксоматоза. Ветсаноценка оценка тушек.</p> <p>14. Методика предубойного исследования животных и птицы.</p> <p>16. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.</p> <p>17. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и</p>		
--	--	---	--	--

		<p>стрептококкоз).</p> <p>18. Правила подготовки и транспортировки животных на боенские предприятия. Документация, способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.</p> <p>19. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.</p> <p>20. Предубойная и послеубойная диагностика рожи, пастереллёза, чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>21. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.</p> <p>23. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>24. Методы исследования мясных баночных консервов. Технохимический и санитарный контроль.</p> <p>25. Диагностика инфекционного ринотрахеита парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>27. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. Профилактика и меры борьбы.</p> <p>31. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продук-</p>		
--	--	--	--	--

		<p>тов убоа.</p> <p>29. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоа.</p> <p>34. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.</p> <p>38. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.</p> <p>39. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов. Ветсаноценка при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).</p> <p>40. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).</p> <p>41. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.</p> <p>43. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоа.</p> <p>46. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных. Ветсаноценка продуктов убоа.</p> <p>49. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоа.</p> <p>52. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоа.</p>		
--	--	--	--	--

		<p>70. Предубойная и послеубойная диагностика пироплазмидозов животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>71. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>72. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках (мясо бугаев, хряков и др.). DFD- и PSE- пороки.</p> <p>73. Ветсаноценка продуктов убоя животных при заболеваниях родовых путей и маститах.</p> <p>82. Предубойная и послеубойная диагностика губчатой энцефалопатии крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>83. Спарганоз дикого кабана послеубойная диагностика. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>86. Инвазионные болезни с/х животных, не передающиеся человеку через мясо и мясопродукты, но которыми человек болеет. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>89. Инвазионные болезни с/х животных, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>91. Пищевые токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.</p> <p>92. Медленно протекающие инфекционные заболевания животных</p>		
--	--	--	--	--

		(на примере 2-3 болезней). Диагностика и ветсаноценка продуктов убоя.		
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при болезнях незаразной этиологии.	<p>35. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.</p> <p>36. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация</p> <p>44. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.</p> <p>45. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб. Способы и режимы обезвреживания.</p> <p>47. Способы получения холода. Режимы охлаждения и замораживания мяса. Дефростация.</p> <p>48. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.</p> <p>58. Способы посола.</p> <p>59. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса.</p> <p>60. Методы исследования мяса птиц на свежесть.</p> <p>61. Ветсаноценка туш и органов при новообразованиях, механических, термических повреждениях и септических процессах.</p> <p>62. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при отравлениях пестицидами или подвергавшихся лечению антибиотиками.</p> <p>67. Структура и содержание нормативного до-</p>	ПК-5,ПК-6	35,36,44,45,47,48,58 -62



		<p>кумента «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».</p> <p>68. Технология изготовления и ветсанэкспертиза сырокопченых колбас.</p> <p>69. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>76. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении карбаматными соединениями.</p> <p>77. Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.</p> <p>78. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов в государственных лаборатория ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.</p> <p>79. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлении карбаматными соединениями.</p> <p>80. Приемка животных (птицы) на мясокомбинатах (птицекомбинатах). Документация.</p> <p>81. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы домашней птицы».</p> <p>84. Структура и содержание нормативного документа «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01)</p> <p>85. Ветеринарные конфискаты. Способы и</p>		
--	--	--	--	--

	<p>режимы обезвреживания (утилизации). Документация.</p> <p>87. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.</p> <p>88. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация, ветсанконтроль.</p> <p>90. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Ветсаноценка продуктов убоя.</p>		
--	---	--	--

#### 4. Перечень вопросов по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

##### 4.1. Контрольные вопросы и задания для текущего контроля

Вопросы самостоятельной работы (коллоквиумов) студентов факультета ветеринарной медицины и биотехнологии по «Ветеринарно-санитарной экспертизе».

##### 4.1.1 «Стандартизация продуктов животноводства»

1. ГОСТ 54315-2011. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах.
2. ГОСТ 7686-88. Кролики для убоя.
3. ГОСТ 20079-74. (проверенный в 1986 г) Лошади для убоя.
4. ГОСТ 52986-2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы.
5. ГОСТ 54367-2011 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы.
6. ГОСТ 7596-87. Мясо баранины и козлятины. Разделка для розничной торговли.
7. ГОСТ 7595-79. Мясо говядины. Разделка для розничной торговли.
8. ГОСТ 27095-86. Мясо-конина и жеребятина в полутушах и четвертинках
9. ГОСТ 27747-88 Мясо кроликов
10. Мясо свинины. Разделка для розничной торговли по ГОСТ 7597-85.
11. ГОСТ 21784-76. Мясо птицы.
12. ГОСТ 25391-82. Мясо цыплят-бройлеров.
13. ГОСТ 52837-2007 Овцы и козы для убоя. Баранина и козлятина в тушах.
14. ГОСТ Р 52837-2007 Птица сельскохозяйственная для убоя.
15. ГОСТ 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах.

##### 4.2.2 «Определение видового происхождения мяса»

43. Схема лимфообращения, строение лимфатических узлов у разных видов животных.
44. Топография поверхностных лимфатических узлов крупного рогатого скота.
45. Топография поверхностных лимфатических узлов лошади.
46. Топография поверхностных лимфатических узлов свиньи.
47. Схема лимфообразования, строения, особенности топографии лимфатических узлов у овцы.
48. Схема лимфообразования, строения, топография лимфатических узлов и образований, их особенности у птиц.
49. Лимфатические узлы головы крупного рогатого скота.

50. Лимфатические узлы головы лошади.
51. Лимфатические узлы головы свиньи.
52. Лимфатические узлы ливера крупного рогатого скота.
53. Лимфатические узлы ливера лошади.
54. Лимфатические узлы ливера свиньи.
55. Топография лимфатических узлов туши крупного рогатого скота.
56. Топография лимфатических узлов туши лошади.
57. Топография лимфатических узлов свиньи.
58. Топография расположения внутренних лимфоузлов крупного рогатого скота.
59. Топография расположения внутренних лимфоузлов свиньи.
60. Топография расположения внутренних лимфоузлов лошади.
61. Отличительные признаки языка, печени, селезенки, легких, почек лошади от крупного рогатого скота.
62. Отличительные признаки языка, печени, селезенки, легких, почек кролика, нутрии от кошки.
63. Отличительные признаки языка, печени, селезенки, легких, почек свиньи, овцы от собаки.
64. Отличительные признаки позвонков крупного рогатого скота от лошади.
65. Отличительные признаки позвонков свиньи, овцы от собаки.
66. Отличительные признаки позвонков нутрии, кролика от кошки.
67. Отличительные признаки грудной кости лошади от крупного рогатого скота.
68. Отличительные признаки грудной кости свиньи, овцы от собаки.
69. Отличительные признаки грудной кости кролика от кошки.
70. Отличительные признаки лопатки лошади от крупного рогатого скота.
71. Отличительные признаки лопатки свиньи, овцы от собаки.
72. Отличительные признаки лопатки нутрии, кролика от кошки.
73. Отличительные признаки ребер лошади от крупного рогатого скота.
74. Отличительные признаки ребер свиньи, овцы от собаки.
75. Отличительные признаки ребер нутрии, кролика от кошки.
76. Отличительные признаки плечевой, лучевой и локтевой кости крупного рогатого скота от лошади.
77. Отличительные признаки плечевой, лучевой и локтевой кости свиньи, овцы от собаки.
78. Отличительные признаки плечевой и локтевой кости нутрии, кролика от кошки.
79. Отличительные признаки костей таза и бедренной кости лошади от крупного рогатого скота.
80. Отличительные признаки костей таза и бедренной кости свиньи, овцы от собаки.
81. Отличительные признаки костей таза и бедренной кости нутрии, кролика от кошки.
82. Отличительные признаки большеберцовой и берцовой костей лошади от крупного рогатого скота.
83. Отличительные признаки большеберцовой и берцовой костей свиньи, овцы от собаки.
84. Отличительные признаки большеберцовой и берцовой костей нутрии, кролика от кошки.

#### **4.2.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при болезнях заразной и незаразной этиологии**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при абсцессе.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной агалактии овец.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при аденовирусной инфекции.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при актиномикозе.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной анемии лошадей.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционном атрофическом рините.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при альфортиозе.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при аскаридозе.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при аспергиллезе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при болезни Ауески.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при ботулизме.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при ботулизме.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при братзоте.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при бруцеллезе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при инфекционном бронхите.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при везикулярной болезни свиней.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при вирусной диарее.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при вирусном (трансмиссивном) гастроэнтерите свиней.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при гриппе.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной болезни молодняка (диплококковой септицемии, колибактериозе, стрептококкозе, сальмонеллезе, дизентерии ягнят и свиней, энзоотической бронхопневмонии).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при дикроцелиозе.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при диктиокаулезе.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при злокачественном отеке.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при злокачественной катаральной горячке крупного рогатого скота.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при инфекционном синусите.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при кокцидиозе.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов нутрии при колибактериозе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при Ку-лихорадке.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при инфекционном ларинготрахеите.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при лептоспирозе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при лептоспирозе.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при лейкозе.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при лейкозе.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при листериозе.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при лингватулезе.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при личинках овода.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при листериозе.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при листериозе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при маститах.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при болезни Марека.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при метастронгилезе.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при микоплазмозе.

44. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при мыте.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при некробактериозе.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при некробактериозе.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при некробактериозе.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при болезни Ньюкасла.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при онхоцеркозе.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при орнитозе (пситтакозе).
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при оспе.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при оспе.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при опухоли.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при паратуберкулезном энтерите.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при пастереллезе (геморрагической септицемии).
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при параметрите.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при парагриппе-3.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при параскаридозе.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при парше.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при пастереллезе.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при повальном воспалении легких крупного рогатого скота.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при перитоните.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при пироплазмидозе.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной плевропневмонии коз.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при псевдотуберкулезе.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при пуллорозе.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционном ринотрахеите.
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при роже свиней.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при рожистой септицемии.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при сапе.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при сальмонеллезе.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при саркоцистозе.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при сальмонеллезе.
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при сибирской язве.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при спирохетозе.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при столбняке.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при стахиботриотоксикозе.
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при стафилококкозе.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при стрептококкозе.

80. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при стрептококковой септицемии.
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при трихинеллезе.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при туберкулезе.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при туберкулезе.
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при туляремии.
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при фасциолезе.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при хламидиозном (энзоотическом) аборте животных.
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при ценурозе.
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при цистицеркозе (финнозе) овец и коз.
89. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при цистицеркозе (финнозе).
90. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при чесотке ног.
91. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при чуме свиней.
92. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при энцефаломиелите лошадей.
93. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при энзоотическом энцефаломиелите (болезни Тешена) свиней.
94. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при энтерогепатите.
95. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при эндометрите.
96. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной энтеротоксемии овец. экспертиза туш и внутренних органов при трихинеллезе.
97. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при эмфизематозном карбункуле.
98. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при эпизоотическом лимфангоите.
99. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при эхинококкозе.
100. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при ящуре.

### **5 Зачетные расчетно-графические работы**

1. Оформить акт на погрузку животных.
2. Выписать товарно-транспортную накладную.
3. Выписать ветеринарное свидетельство по форме № 1.
4. Выписать накладную на приемку скота и передачу его на переработку.
5. Нарисовать туши животных и проставить клейма, основные и дополнительные ветеринарные и товароведческие штампы.
6. По индивидуальному заданию сделать расчет стоимости животных по живой массе, убойной массе, перевести убойную массу животных в живую массу.

### **6 Темы реферативных письменных работ по ветеринарно–санитарной экспертизе**

1. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
  2. Болезни и другие состояния животных, при которых их не допускают к убою.
  3. Правила оформления документации, подготовки и транспортировки животных.
- Санитарная обработка транспортных средств.
4. Правила оформления документов сдачи-приемки животных по живой массе и упитанности. Особенности заполнения документов в зависимости от возраста и вида животных
  5. Товароведческая оценка туш животных по ГОСТ (ГОСТ 1935-55, ГОСТ 779-87, ГОСТ 7724-77, ГОСТ 27095-86, ГОСТ 21784-76).

6. Как оформляют документы и проводят сдачу-приемку животных по убойной массе и качеству мяса?
7. Технология переработки крупного и мелкого рогатого скота на мясокомбинатах.
8. Технология переработки свиней на мясокомбинатах.
9. Технология переработки птицы на птицекомбинатах.
10. Назначение и особенности переработки скота на санитарной бойне.
11. Ветеринарный контроль при убое животных на мясо.
12. Ветеринарно-санитарный осмотр органов и туш.
13. Клеймение туш животных.
14. Ветсанэкспертиза и клеймение мяса на холодильниках.
15. Клеймение мяса и мясопродуктов на рынках.
16. Пищевая, биологическая и технологическая ценность мяса.
17. Экспертиза мясопродуктов при отравлениях животных.
18. Способы обеззараживания условно годного мяса.
19. Основные приемы механической съемки шкур у животных разных видов.
20. Сортовая разрубка туш животных (ГОСТ 7595-79, ГОСТ 7596-87, ГОСТ 7597-85).
21. Ветсаэкспертиза грибов.
22. Экспертиза мяса и продуктов убоя при ботулизме, сибирской язве, эмфизематозном карбункуле, туберкулезе, псевдотуберкулезе и паратуберкулезе.
23. Экспертиза мяса и продуктов убоя при ящуре и чуме, лептоспирозе, хламидиозе, бруцеллезе.
24. Экспертиза мяса и продуктов убоя при инфекционном ринотрахеите, парагриппе-3 оспе и некробактериозе.
25. Экспертиза мяса и продуктов убоя при вирусном гастроэнтерите, сальмонеллезе энзоотическом энцефаломиелите свиней.
26. Экспертиза мяса и продуктов убоя при стрептококковой септицемии, миксоматозе кроликов.
27. Экспертиза мяса и продуктов убоя при колибактериозе молодняка и лейкозе животных.
28. Экспертиза мяса и продуктов убоя при маститах, эндометритах, пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.
29. Экспертиза туш и органов при трихинеллезе, цистицеркозе животных.
30. Экспертиза туш и органов лошадей при сапе, мыте, сальмонеллезе.
31. Экспертиза туш и органов при дикроцелиозе, пироплазмидозах, фасциоллезе, эхинококкозе.
32. Экспертиза мяса при вынужденном убое.
33. Экспертиза мяса и других продуктов убоя при переломах, флегмонах, ожогах, обморожениях, истощении, беломышечной болезни.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных леченных, вакцинированных или обработанных акарицидными препаратами.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией и меры дезактивации продуктов убоя.
36. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса и методы его обезвреживания.
37. Созревание мяса. Сущность и значение процессов, происходящих при созревании мяса.
38. Технология обработки субпродуктов и кишечного сырья.
39. Технология переработки крови, эндокринного, ферментного и специального сырья.
40. Первичная обработка шкур. Способы консервирования и их оценка.
41. Приемка, классификация и сортировка кожевенного сырья. Пороки кожевенного сырья.
42. Технология выработки кормовой муки из продуктов убоя животных.
43. Физико-химические свойства животных жиров. Технологии извлечения жира из жира-сырца.

44. Органолептические и лабораторные методы исследования жиров. Основные виды порчи животных жиров.
45. Консервирование мяса низкой температурой. Сублимационная сушка мяса.
46. Как оборудуются ледники и камеры для хранения мяса и мясопродуктов? Способы размораживания мяса и их сравнительная характеристика.
47. Консервирование мяса посолом.
48. Технология производства баночных консервов. Бомбаж консервов.
49. Технология производства колбас.
50. Ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства.
51. Технология производства окорока, корейки, грудинки.

## **7 ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ**

1. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Содержание и объем дисциплины. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
2. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
3. Технология и убой и первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
4. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технохимический и санитарный контроль.
5. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убой.
6. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
7. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.
8. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убой.
9. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убой.
10. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убой. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.
11. Способы убой и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.
12. Технология убой и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
13. Диагностика описторхоза, дифиллоботриоза и лигулеза рыб. Ветсаноценка оценка тушек при этих болезнях.
14. Методика предубойного исследования животных и птицы.
15. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа.
16. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.
17. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз).
18. Правила подготовки и транспортировки животных на боенские предприятия. Документация, способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
19. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
20. Предубойная и послеубойная диагностика рожи, пастереллёза, чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убой.
21. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.
22. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.
23. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убой.



24. Методы исследования мясных баночных консервов. Техно-химический и санитарный контроль.
25. Диагностика инфекционного ринотрахеита парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
26. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
27. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. Профилактика и меры борьбы.
28. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.
29. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
30. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
31. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
32. Опишите критерии свежей говядины по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.
33. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
34. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.
35. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
36. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
37. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
38. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.
39. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов. Ветсаноценка при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).
40. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
41. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.
42. Определите рН и пероксидазу мяса. Что означают эти показатели?
43. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
44. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.
45. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб. Способы и режимы обезвреживания.
46. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
47. Способы получения холода. Режимы охлаждения и замораживания мяса. Дефростация.
48. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.
49. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
50. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство ското-баз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
51. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.
52. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
53. Технология убоя и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мяско-комбинатов и на скотобойных пунктах.

54. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
55. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
56. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
57. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи.
58. Способы посола.
59. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса.
60. Методы исследования мяса птиц на свежесть.
61. Ветсаноценка туш и органов при новообразованиях, механических, термических повреждениях и септических процессах.
62. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при отравлениях пестицидами или подвергавшихся лечению антибиотиками.
63. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
64. Распознавание мяса различных видов животных.
65. Технология обработки и консервирования кишок крупного рогатого скота и свиней. Назначение кишечного сырья.
66. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».
67. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
68. Технология изготовления и ветсанэкспертиза сырокопченых колбас.
69. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
70. Предубойная и послеубойная диагностика пироплазмидозов животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
71. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов убоя.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках (мясо бугаев, хряков и др.). DFD- и PSE- пороки.
73. Ветсаноценка продуктов убоя животных при заболеваниях родовых путей и маститах.
74. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.
75. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении карбаматными соединениями.
77. Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.
78. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов в государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлении карбаматными соединениями.
80. Приемка животных (птицы) на мясокомбинатах (птицекомбинатах). Документация.
81. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы домашней птицы».
82. Предубойная и послеубойная диагностика губчатой энцефалопатии крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
83. Спарганоз дикого кабана послеубойная диагностика. Ветсаноценка продуктов убоя.
84. Структура и содержание нормативного документа «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01)
85. Ветеринарные конфискаты. Способы и режимы обезвреживания (утилизации). Документация.
86. Инвазионные болезни с/х животных, не передающиеся человеку через мясо и мясо-

- продукты, но которыми человек болеет. Ветсаноценка продуктов убоа.
87. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
  88. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация, ветсанконтроль.
  89. Инвазионные болезни с/х животных, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Ветсаноценка продуктов убоа.
  90. Сроки убоа животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Ветсаноценка продуктов убоа.
  91. Пищевые токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.
  92. Медленно протекающие инфекционные заболевания животных (на примере 2-3 болезней). Диагностика и ветсаноценка продуктов убоа.
  93. 17. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (марка, Ньюкасла, стафи- и стрептококкоз).
  94. Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов при инфекционных болезнях (миксоматоз, туберкулез, стафи- и стрептококкоз).
  95. На мясокомбинат поступило 2 коровы 1-ой категории упитанности живой массой 550 кг (3 мес. стельности) и 610 кг (6 мес. стельности), бык 2-й категории живой массой 800 кг с навалом на коже, телка 1-ой категории упитанности в возрасте 2 года 8 месяцев живой массой 420 кг. Среднегодовая норма выхода говядины 1-ой категории 48,6% и 2-ой категории – 46,2%, а 1 кг говядины 1-ой категории стоит 260 рублей и 2-ой категории – 240 рублей. Определите приемную, убойную массу и стоимость мяса животных. Как определяют упитанность и клеймят туши полученные от этих животных?
  96. На мясокомбинат сдано 4 головы взрослых лошадей: 1-ая голова живой массой 500 кг (жеребец), 2-ая - 610 кг (мерин), 3-ая - 500 кг (кобыла 6-ти мес. беременности) и 4-ая - 470 кг (кобыла 3 мес. беременности) с навалом на коже. Определите примерную массу и стоимость животных по живой массе, если 1 кг живой массы стоит 175 рублей. Как определяют упитанность лошадей?

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о форме, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (принято на Учёном совете, протокол № 5 от 02. 2015 г.) по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в 4 семестре в форме экзамена. Студенты допускаются к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на зачёте носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- результатами письменной контрольной работы;
- активной работой на практических и лабораторных занятиях;
- полнотой раскрытия темы реферата и владением представленного материала.

*Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются: неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично.*

**Градации оценивания студента на экзамене по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

Результаты письменной контрольной работы считаются зачтенными при удовлетворительной оценке каждого вопроса.

Удовлетворительная оценка письменной контрольной работы считается в случае: «студент с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы».

### Рейтинговая система оценки учебной деятельности студента

Весь семестр – для зачёта минимально - 50 баллов.

Посещение лекций и практических – по 1 баллу за занятие.

Ответ при опросе – 3, 4, и 5 баллов соответственно оценке.

Реферат – 10, 20, и 30 баллов соответственно оценке 3, 4, и 5.

Коллоквиум - 1, 2, и 3 балла соответственно оценке 3, 4, и 5 за каждый вопрос.

### 3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

#### Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (вопросы по разделам)	Контролируемые компетенции (или их части)	Другие оценочные средства**	
				вид	кол-во
1	Введение. Стандартизация продуктов животноводства»	1,3,15,51,54,55,56,93,94	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6	Устный опрос, расчетно-графические работы, реферат Письменная контрольная работа по вопросам коллоквиума №1	1
2	Определение видового происхождения мяса	22,26,28,30,32,33,37,53,63-66	ПК-1, ПК-5, ПК-6	Устный опрос, расчетно-графические работы, реферат. Письменная контрольная работа по вопросам коллоквиума №2	
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при болезнях заразной этиологии	2-27,29,31, 34,38-46,49,52, 70-73,82-83,86,89,91,92	ПК-5, ПК-6	Устный опрос, расчетно-графические работы, реферат, тесты. Письменная контрольная работа по вопросам коллоквиума №3	
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при болезнях незаразной этиологии	35,36,44,45,47,48,58 -62	ПК-5, ПК-6	Устный опрос, расчетно-графические работы, реферат. Письменная контрольная работа по вопросам коллоквиума №3	

\*\* - устный опрос (индивидуальный, фронтальный, собеседование, диспут); контрольные письменные работы (диктант); устное тестирование; письменное тестирование; компьютерное тестирование; выполнение расчетно-графического задания; практическая работа; олимпиада; наблюдение (на производственной практике, оценка на рабочем ме-

сте); защита работ (ситуационные задания, реферат, статья, проект, ВКР, подбор задач, отчет, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и др.); защита портфолио; участие в деловых, ситуационных, имитационных играх и др.

### Тесты для контроля конечного уровня знаний

#### 1. Что такое партия скота?

1. Группа с/х животных, направляемых на убой.

**2. Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом.**

3. Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом.

4. Группа животных, собранных одним сдатчиком.

5. Все перечисленное.

*2. Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:*

1. Сертификата.

2. Прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр».

**3. Ветеринарное клеймо овальной формы 40 x 60 мм.**

4. Овальное клеймо размером 25 x 40 мм.

5. Треугольного штампа.

*3. Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для вынужденного убоя?*

1. Больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями.

2. Животных, потерявших хозяйственную ценность.

3. Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.

**4. Травмированных животных, которым угрожает смерть.**

5. При стихийных бедствиях.

*4. Каких животных не разрешается убивать на мясо?*

1. Подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями.

2. Животных, находящихся в тяжелом состоянии при отравлении.

3. Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.

**4. Животных с невыясненным диагнозом.**

5. Здоровых животных.

*5. На каком автотранспорте запрещается доставка скота на мясокомбинат согласно ветеринарному законодательству?*

1. На автомобилях, если нет письменного разрешения ветеринарной службы.

**2. На самосвалах с металлическими кузовами.**

3. На автомобилях, если для них нет разрешения Роспотребнадзор.

4. На автотранспорте с низкими бортами.

5. На скотовозах.

*6. В каких случаях убой животных считается вынужденным?*

1. Убой больного скота в агональном состоянии.

2. Убой скота по экономическим соображениям.

**3. Убой больного скота с целью недопущения падежа или ввиду экономической нецелесообразности лечения.**

4. Убой животных, подозрительных в заражении возбудителем инфекционной болезни.

5. Убой привитых животных.

*7. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?*

1. Хранят до проведения экспертизы.

2. Её денатурируют, чтобы исключить использование в пищу.

3. Утилизируют после проведения экспертизы.

4. При недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным.

**5. Выполняются все требования.**

8. *Разрешается ли вывоз убойных животных с территории мясокомбината?*

1. Да, только животных, направляемых в откормочные хозяйства этого же мясокомбината.

2. Да, только кроликов, если предубойная база общая, а цех по убою кроликов находится за пределами мясокомбината.

**3. Не разрешается.**

4. Да, при несоответствии поголовья сопроводительной документации.

5. Только высокопродуктивных животных.

9. *На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?*

**1. Поставить на карантин.**

2. Поставить в изолятор.

3. Не принимать на убой и отправить в хозяйство.

4. Провести убой и переработать на санбойне.

5. Утилизировать.

10. *Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?*

1. Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.

2. Немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса.

3. Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам.

**4. Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим Правилам.**

5. На утильзавод.

11. *Сибирская язва.*

**1. Сжигание.**

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

12. *Эмфизематозный карбункул.*

**1. Сжигание.**

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

13. *Злокачественный отек.*

**1. Сжигание.**

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

14. *Брадзот.*

**1. Сжигание.**

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

15. *Инфекционная энтеротоксемия овец.*

**1. Сжигание.**

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

16. *Сар.*

- 1. Сжигание.**
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

17. *Ботулизм.*

- 1. Сжигание.**
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

18. *Эпизоотический лимфонгаит.*

- 1. Сжигание.**
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

19. *Мыт.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

20. *Туберкулезное поражение подчелюстных лимфатических узлов (очаги обызвествлены) у свиней.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
- 5. Выпускают без ограничения.**

21. *Тощие туши при туберкулезе.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

22. *Туберкулезное поражение в легких и печени лошади.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

23. *Туберкулезное поражение в заглоточном лимфатическом узле и легких крупного рогатого скота.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

24. *Туберкулезное поражение брыжеечных лимфатических узлов свиньи.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.

**5. Выпускают без ограничения.**

25. *Туберкулезные поражения в легких и почках свиньи.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

26. *Необызвествленные туберкулезные очаги в подчелюстном и брыжеечных лимфатических узлах свиней.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

27. *Туберкулёзоподобные поражения коринебактериями подчелюстных, брыжеечных, бронхиальных и предлопаточных лимфатических узлов свиней.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.

**5. Выпускают без ограничения.**

28. *Туберкулёзоподобные поражения атипичными микобактериями птичьего типа кишечника, глубоких шейных, бронхиальных и паховых лимфатических узлов свиней.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.

**5. Выпускают без ограничения.**

29. *Ящур. Некротическое поражение мышц тазовых и грудных конечностей.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

30. *Ящур. Гнойное воспаление мышц тазовых и грудных конечностей (осложнение течения).*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

31. *Ящур. Единичные некротические очаги. В мышечной ткани обнаружена кишечная палочка.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

32. *Ящур. Вынужденный убой больного животного. Изменений в мышцах и внутренних органах нет.*

1. Сжигание.



2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
33. *Мыт и сальмонеллез.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
34. *Псевдотуберкулез. Поражена печень, брыжеечные лимфатические узлы, кишечник.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
35. *Обнаружены псевдотуберкулезные изменения в мышцах.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
36. *Паратуберкулезный энтерит. Патологические изменения в кишечнике, брыжеечных лимфатических узлах, гортани, отеки в межжелудочной области.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
37. *Паратуберкулезный энтерит. Патологические изменения в кишечнике, брыжеечных лимфатических узлах, гортани тощих туш животных.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
38. *Мясо, получено от коров с клиническими признаками бруцеллеза.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
39. *Мясо, получено от крупного рогатого скота, положительно реагировавшего в РА, РСК на бруцеллез (Br. abortus). Клинических признаков бруцеллеза и патологоанатомических изменений не было.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
40. *Мясо, получено от крупного рогатого скота, положительно реагировавшего на бруцеллез козье-овечьего вида (Br. melitensis).*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
41. *Мясо, получено от убоя овец, реагирующих на бруцеллез.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
42. *Лептоспироз. Желтушное окрашивание не исчезает 2 суток.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
43. *Ку-лихорадка.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
44. *Хламидиозный аборт.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
45. *Поражение актиномикозом языка, головы.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
46. *Поражение актиномикозом мышечной ткани и костей туши.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
47. *Чума свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
48. *Чума и сальмонеллез свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
49. *Рожа.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.

- 4. Проварка.**  
5. Выпускают без ограничения.
50. *Болезнь Ауески.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
**4. Проварка.**  
5. Выпускают без ограничения.
51. *Пастереллез.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
**4. Проварка.**  
5. Выпускают без ограничения.
52. *Листерияоз.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
**4. Проварка.**  
5. Выпускают без ограничения.
53. *Сальмонеллез.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
**4. Проварка.**  
5. Выпускают без ограничения.
54. *Инфекционный атрофический ринит. Некротические процессы на слизистой оболочке носовой полости. Атрофия носовых раковин.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
4. Проварка.  
**5. Выпускают без ограничения.**
55. *Повальное воспаление легких крупного рогатого скота.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
**4. Проварка.**  
5. Выпускают без ограничения.
56. *Инфекционная агалактия овец.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
**4. Проварка.**  
5. Выпускают без ограничения.
57. *Инфекционная плевропневмония коз.*  
1. Сжигание.  
2. Утилизация.  
3. Техническая утилизация.  
**4. Проварка.**  
5. Выпускают без ограничения.
58. *Столбняк.*  
1. Сжигание.  
**2. Утилизация.**  
3. Техническая утилизация.

4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
59. *Злокачественная катаральная горячка крупного рогатого скота.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
60. *Инфекционная анемия лошадей.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
61. *Вирусный гастроэнтерит свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
62. *Болезнь Тешена.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
63. *Везикулярная болезнь свиней.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
64. *Оспа. Пустулы оспенные зажили.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
65. *Сливная геморрагическая форма оспы свиней.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
66. *Гангренозная форма оспы коз.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
67. *Некробактериоз. Поражение печени и конечностей.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.

**5. Выпускают без ограничения.**

68. *Мастит. В мясе нет сальмонелл и стафилококков.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.

**5. Выпускают без ограничения.**

69. *Мастит. В мясе обнаружен патогенный стафилококк.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.

**4. Проварка.**

5. Выпускают без ограничения.

70. *Стахиботриотоксикоз. Нет патологических изменений. Сальмонелл в мясе не обнаружено.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.

**5. Выпускают без ограничения.**

71. *Лейкозные разрастания на серозных покровах.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

72. *Лейкозные поражения сердца и лимфатических узлов туши.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

73. *Лейкозное поражение подчелюстных лимфатических узлов. В мясе обнаружены сальмонеллы.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
- 4. Проварка.**
5. Выпускают без ограничения.

74. *Животные положительно реагируют на лейкоз, но после убоя у них не обнаружено патологоанатомических изменений свойственных лейкозу.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.

**5. Выпускают без ограничения.**

75. *На 40 см<sup>2</sup> мышц головы свиней обнаружено 4, сердца – 2, а туши – 5 финн.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.

76. *На 40 см<sup>2</sup> мышц головы крупного рогатого скота обнаружено 2, сердца – 3, а туши – 2 финны.*

1. Сжигание.

2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
77. На 40 см<sup>2</sup> мышц головы овец обнаружено 6, сердца – 4, а туши – 5 финн.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
78. На 40 см<sup>2</sup> мышц головы овец обнаружено 4, сердца – 5, а туши – 6 финн.
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
79. Трихинеллез.
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
80. Множественное поражение мышц и внутренних органов эхинококком.
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
81. Эхинококк обнаружен в печени животного.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
82. Метастронгилез.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
83. Фасциолез.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
84. Дикроцелиоз.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
85. Лингватулез.
1. Сжигание.
  2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
86. *Альфортиоз.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
87. *Онхоцеркоз.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
88. *Аскаридоз. Гидремия мышц туши.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
89. *Параскаридоз. Гидремии мышц нет.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
90. *Личинки овода.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
91. *Ценуроз.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
92. *Саркоцистоз. Патологических изменений в мышцах нет.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  - 5. Выпускают без ограничения.**
93. *Обесцвечивание мышечной ткани при саркоцистозе.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
94. *Флегмона.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.

4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
95. *Туберкулез костей.*
1. Сжигание.
  2. Утилизация.
  3. Техническая утилизация.
  - 4. Проварка.**
  5. Выпускают без ограничения.
96. *Фекальный запах при варке мяса.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
97. *Абсцессы обнаружены в лимфатических узлах и мышцах.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
98. *Множественные доброкачественные опухоли в мясе.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
99. *Дегенеративные изменения в мускулатуре при беломышечной болезни.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.
100. *Дегенеративные изменения мышц при кетозе.*
1. Сжигание.
  - 2. Утилизация.**
  3. Техническая утилизация.
  4. Проварка.
  5. Выпускают без ограничения.

#### **Критерии оценки тестовых заданий**

В каждом варианте теста 25 вопросов. За 23 правильных ответа ставится оценка 5, за 21 - 4, за 18 - 3