


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и  
цифровизации

 А.В. Кубышкина

« 18 » 05 2023 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  
2023

Программу составил(и):

к.б.н., доцент Гулаков А.Н. 

Рецензент:

к.в.н., доцент Черненко В.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 2023 года набора

направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль Технология мяса и мясных продуктов,

утвержденного учёным советом вуза от 18.05.2023 г. протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветсанэкспертизы

Протокол № 9 от 18 мая 2023 года

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

## **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. Целью освоения дисциплины является подготовка 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 доброкачественной продукции.

1.2. Для достижения цели ставятся задачи:

- изучить основные ветеринарно-санитарные правила, нормы и требования при транспортировке животных и птицы, мяса и мясных продуктов, а также технологию убоя животных и птицы при соответствующем проведении в полном объеме ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя;
- изучить организацию и проведение базовых ветеринарно-санитарных мероприятий при производстве мяса и мясных продуктов;
- знать и уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения.

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Блок ОПОП ВО: Б1.В.1.02

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин: «Биология с основами экологии», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Введение в профессию».

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: «Технология мяса и мясных продуктов», «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности», «Производственный контроль в мясной промышленности», «Общая технология мясной отрасли», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Производство экологически чистой продукции животноводства и безопасность пищевого сырья», «Методы исследований мяса и мясных продуктов», «Учебная практика (ознакомительная)», «Учебная практика (технологическая)», «Производственная практика (технологическая)», «Производственная практика (организационно-управленческая)», «Производственная практика (научно-исследовательская работа)», «Производственная практика (преддипломная)».

## **3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Достижение планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
<b>Универсальные компетенции</b>		
<p><b>УК 3.</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p><b>УК 3.5.</b> Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат.</p>	<p><b>Знает:</b> нормы, правила и технологии управления командной работы и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования.</p> <p><b>Умеет:</b> применять правила и нормы командной работы.</p> <p><b>Владет:</b> навыками и опытом деятельности для решения задач по организации командной работы.</p>
<b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>		
<p><b>ПКС 2.</b> Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p><b>ПКС 2.1.</b> Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения.</p>	<p><b>Знает:</b> ветеринарно-санитарные правила, нормы и требования при транспортировке животных, мяса и мясных продуктов, а также других подконтрольных грузов; организацию и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий при производстве продуктов животного происхождения; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; технологию и гигиену первичной переработки животных и птиц; надежные в санитарном отношении способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов; современные средства и способы дезинфекции боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезнетворной инфекционной этиологии.</p> <p><b>Умеет:</b> осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения, обеспечивая выпуск доброкачественной и безопасной продукции, проводить полный комплекс ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении инфекционных и инвазионных заболеваний, в том числе зооантропонозов.</p> <p><b>Владет:</b> методами проведения комплекса ветеринарно-санитарных мероприятий по контролю качества и безопасности продукции; методами контроля дезинфекции на предприятиях; методикой проведения контролирующих мероприятий на производственных объектах с целью установления их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям и нормам;</p>

#### 4. Распределение часов дисциплины по семестрам (очная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции					16	16	20	20									36	
Лабораторные																		
Практические					32	32	20	20									52	
КСР					2	2	2	2									4	
Консультация																		
Прием зачета					0,15	0,15												
Прием экзамена							1,25	1,25										
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)					50,15	50,15	43,25	43,25										
Сам. работа					21,85	21,85	3	3										
Контроль							25,75	25,75										
Итого					72	72	72	72										

#### Распределение часов дисциплины по курсам(заочная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции			8	8							8	8
Лабораторные												
Практические			8	8							8	8
КСР												
Консультация, экзамен			1,25	1,25							1,25	1,25
Контактная работа			17,25	17,25							17,25	17,25
Самостоятельная работа			120	120							120	120
Контроль			6,75	6,75							6,75	6,75
Итого			144	144							144	144

#### СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции
1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. Вводная лекция./Лек/	3/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.2	Стандартизация в животноводстве. /Пр/	3/2	6	УК-3.5; ПКС-2.1

1.3	Изучить самостоятельно ГОСТы на животных и продукты животного происхождения.. /Ср/	3/2	4	УК-3.5; ПКС-2.1
1.4	Убойные животные. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. /Лек/	3/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.5	Транспортировка убойных животных. /Пр/	3/2	4	УК-3.5; ПКС-2.1
1.6	Выписать документы на транспортировку животных. /Ср/	3/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.7	Правила сдачи и приемки животных на мясокомбинат. /Лек/	3/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.8	Порядок сдачи-приема животных по живой массе, убойной массе и качеству туш. /Пр/	3/2	6	УК-3.5; ПКС-2.1
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/	3/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.10	Технология переработки и туш, внутренних органов животных. /Лек/	3/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.11	Клеймение туш животных. /Пр/	3/2	4	УК-3.5; ПКС-2.1
1.12	Нарисовать туши животных и проставить клейма, основные и дополнительные ветеринарные и товароведческие штампы. /Ср/	3/2	4	УК-3.5; ПКС-2.1
1.13	Правила ветеринарно-санитарного осмотра туш, внутренних органов животных./Лек/.	3/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.14	Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами. /Пр/.	3/2	6	УК-3.5; ПКС-2.1
1.15	Решение ситуационных задач по определению видового происхождения мяса. Коллоквиум по ГОСТам. /Ср/.	3/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.16	Ветсанэкспертиза субпродуктов /Пр/.	3/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1

1.17	Изучение правил, инструкций, рекомендаций, ветеринарного законодательства./Ср/.	3/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.18	Ветсанэкспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях./Лек/	3/2	6	УК-3.5; ПКС-2.1
1.19	Определение свежести и доброкачественности мяса по органолептическим показателям. /Пр/.	3/2	4	УК-3.5; ПКС-2.1
1.20	Проверка результатов экспертизы продуктов. Решение ситуационных задач./Ср/	3/2	5,85	УК-3.5; ПКС-2.1
	Контроль самостоятельной работы	3/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
	Прием зачета	3/2	0,15	УК-3.5; ПКС-2.1
1.21	Ветсанэкспертиза туш и органов животных при и инвазионных болезнях. /Лек/.	4/2	4	УК-3.5; ПКС-2.1
1.22	Определение свежести и доброкачественности мяса по биохимическим показателям. /Пр/.	4/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.23	Определение видового происхождения мяса. Работа с документами, ГОСТами, инструкциями. /Ср/.	4/2	1	УК-3.5; ПКС-2.1
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	4	УК-3.5; ПКС-2.1
1.25	Определение свежести и доброкачественности мяса по биохимическим показателям /Пр/.	4/2	4	УК-3.5; ПКС-2.1
1.26	Ветсанэкспертиза пищевых животных жиров /Лек/	4/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.27	Санитарное исследование пищевых животных жиров. /Пр/.	4/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.28	Коллоквиум по ветсанэкспертизе мясо-продуктов./Ср/.	4/2	1	УК-3.5; ПКС-2.1
1.29	Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. /Лек/	4/2	4	УК-3.5; ПКС-2.1
1.30	Изменения в мясе при хранении /Пр/	4/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1

1.31	Консервирование мяса и мясопродуктов. /Ср/	4/2	1	УК-3.5; ПКС-2.1
1.32	Основы технологии, и ветеринарно- санитарная экспертиза колбас и консервов. /Лек/	4/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.33	Ветсанэкспертиза колбас. /Пр/.	4/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.34	Технология и ветсанэкспертиза колбас и консервов. /Пр/	4/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.35	Ветсанэкспертиза консервов. /Пр/.	4/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.36	Технология и ветсанэкспертиза консервов. /Лек/	4/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.37	Обезвреживание животноводческого сырья. /Пр/	4/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.38	Методы обезвреживания мясопродуктов /Лек/	4/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
1.39	Ветеринарно-санитарная экспертиза птицепродуктов. /Пр/.	4/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
	Контроль самостоятельной работы	4/2	2	УК-3.5; ПКС-2.1
	Консультация	4/2	1	УК-3.5; ПКС-2.1
	Прием экзамена	4/2	0,25	УК-3.5; ПКС-2.1
	Контроль	4/2	25,75	УК-3.5; ПКС-2.1

#### СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) (заочная форма)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции
1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. Вводная лекция./Лек/	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.2	Стандартизация в животноводстве. /Ср/	2	4	УК 3.5, ПКС 2.1
1.3	ГОСТы на животных и продукты животного происхождения.. /Ср/	2	6	УК 3.5, ПКС 2.1



1.4	Убойные животные. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. /Ср/	2	4	УК 3.5, ПКС 2.1
1.5	Транспортировка убойных животных. /Ср/	2	4	УК 3.5, ПКС 2.1
1.6	Выписать документы на транспортировку животных. /Ср/	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.7	Правила сдачи и приемки животных на мясокомбинат. /Ср/	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.8	Порядок сдачи-приема животных по живой массе, убойной массе и качеству туш. /Пр/	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
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/	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.10	Технология переработки и туш, внутренних органов животных. /Лек/	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.11	Клеймение туш животных. /Пр/	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.12	Нарисовать туши животных и проставить клейма, основные и дополнительные ветеринарные и товароведческие штампы. /Ср/	2	4	УК 3.5, ПКС 2.1
1.13	Правила ветеринарно-санитарного осмотра туш, внутренних органов животных./Лек/.	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.14	Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами. /Пр/.	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.15	Решение ситуационных задач по определению видового происхождения мяса. /Ср/.	2	4	УК 3.5, ПКС 2.1
1.16	Ветсанэкспертиза субпродуктов /Ср/.	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.17	Изучение правил, инструкций, рекомендаций, ветеринарного законодательства./Ср/.	2	4	УК 3.5, ПКС 2.1
1.18	Ветсанэкспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях./Лек/	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.19	Определение свежести и доброкачественности мяса по органолептическим показателям. /Пр/.	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1

1.20	Проверка результатов экспертизы продуктов. Решение ситуационных задач./Ср/	2	4	УК 3.5, ПКС 2.1
1.21	Ветсанэкспертиза туш и органов животных при и инвазионных болезнях. /Ср/.	2	6	УК 3.5, ПКС 2.1
1.22	Определение свежести и доброкачественности мяса по органолептическим показателям. /Ср/.	2	6	УК 3.5, ПКС 2.1
1.23	Определение видового происхождения мяса. Изучение нормативной документации, ГОСТов, инструкций. /Ср/.	2	6	УК 3.5, ПКС 2.1
1.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях различной этиологии, поражении ионизирующей радиацией, отравлениях, лечении и обработке инсектицидными препаратами. /Лек/	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.25	Определение свежести и доброкачественности мяса по биохимическим показателям /Ср/.	2	4	УК 3.5, ПКС 2.1
1.26	Ветсанэкспертиза пищевых животных жиров /Ср/	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.27	Санитарное исследование пищевых животных жиров. /Ср/.	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.28	Ветсанэкспертиза мясопродуктов./Ср/.	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.29	Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. /Ср/	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.30	Изменения в мясе при хранении /Ср/	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.31	Консервирование мяса и мясопродуктов. /Ср/	2	6	УК 3.5, ПКС 2.1
1.32	Основы технологии, и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и консервов. /Ср/	2	6	УК 3.5, ПКС 2.1
1.33	Ветсанэкспертиза колбас. /Ср/.	2	4	УК 3.5, ПКС 2.1
1.34	Технология и ветсанэкспертиза колбас и консервов. /Ср/	2	6	УК 3.5, ПКС 2.1
1.35	Ветсанэкспертиза консервов. /Пр/.	2	2	УК 3.5, ПКС 2.1
1.36	Технология и ветсанэкспертиза консервов. /Ср/	2	4	УК 3.5, ПКС 2.1
1.37	Обезвреживание животноводческого сырья. /Ср/	2	4	УК 3.5, ПКС 2.1

1.38	Методы обезвреживания мясопродуктов /Ср/	2	4	УК 3.5, ПКС 2.1
1.39	Ветеринарно-санитарная экспертиза птицепродуктов. /Ср/.	2	4	УК 3.5, ПКС 2.1
1.40	Работа с ветеринарным законодательством. /Ср/.	2	6	УК 3.5, ПКС 2.1
	Контроль	2	6,75	УК 3.5, ПКС 2.1
	Прием экзамена	2	1,25	УК 3.5, ПКС 2.1

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

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств находится в Приложении 1

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

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие, издательство	Год издания	Количество
1	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.	. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 476 с. – ISBN 978-5-8114-6848-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/152644">https://e.lanbook.com/book/152644</a>	2021	ЭБС Лань
2	И.А. Лыкасова [и др.].	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие Санкт-Петербург : Лань, 2015. – 304 с./ Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/61365">https://e.lanbook.com/book/61365</a> . – Загл. с экрана.	2015	ЭБС Лань
3	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Петербург : Лань, 2018. – 240 с.. – Электрон. дан. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/102236">https://e.lanbook.com/book/102236</a> .	2018	ЭБС Лань

#### 6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие, издательство	Год издания	Количество
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	2010	39
2	Е. С. Воронин	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. СПб.: Лань, 2010	2010	20
3	Маловастый К. С.	Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы. СПб: Лань, 2013	2013	30

4	Пронин В. В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. СПб.: Лань, 2012	2012	31
5	Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : учеб. пособие Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 456 с Электрон. дан. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/96857">https://e.lanbook.com/book/96857</a> . – Загл. с экрана.	2017	ЭБС Лань
<b>6.1.3. Методические указания</b>				
№ п/п	Авторы, составители	Заглавие, издательство	Год издания	Количество
1	Иванюк В. П., Бобкова Г.Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел: Ветеринарно-санитарная экспертиза меда : учебно-методическое пособие / В. П. Иванюк, Г. Н. Бобкова. – Брянск : Брянский ГАУ, 2021. – 40 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/171971">https://e.lanbook.com/book/171971</a>	2021	ЭБС Лань
2	Иванюк В. П., Гулаков А.Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел: Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов : учебно-методическое пособие / В. П. Иванюк, А. Н. Гулаков. – Брянск : Брянский ГАУ, 2021. – 58 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/171972">https://e.lanbook.com/book/171972</a>	2021	ЭБС Лань
3	Иванюк В.П., Гулаков А.Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов / Учебно-методическое пособие. Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2018. 80 с. – <a href="http://www.bgsha.com/ru/book/494521/">http://www.bgsha.com/ru/book/494521/</a>	2018	ЭБС Брянский ГАУ
4	Маловастый К.С.	Ветеринарные правила перевозки животных: методические рекомендации / К.С. Маловастый, В.В. Черненко. - Брянск, Издательство Брянского ГАУ. 2015. – 108 с. – <a href="http://www.bgsha.com/ru/book/88993/">http://www.bgsha.com/ru/book/88993/</a>	2015	ЭБС Брянский ГАУ
5	Маловастый К.С.	Определение свежести и доброкачественности рыбы. Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2011. – 148 с. – <a href="http://www.bgsha.com/ru/book/5362/">http://www.bgsha.com/ru/book/5362/</a>	2011	ЭБС Брянский ГАУ

## 6.2. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
2. Профессиональная справочная система «Техэксперт»
3. Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
4. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
5. Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
6. Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
7. Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
8. Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>
9. Электронно-библиотечная система издательства «Лань». -Режим доступа <http://www.lanbook.com/>
10. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс Руконт». - Режим доступа: <http://rucont.ru>
11. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://eLIBRARY.RU>

12. Бесплатная электронная Интернет-библиотека по всем областям знаний. - Режим доступа: <http://www.zipsites.ru/>
13. Интернет-библиотека IQlib. - Режим доступа: <http://www.iqlib.ru>
14. Сайт Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки. – [Электрон. ресурс]. – <http://www.cnshb.ru>

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

1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
2. Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
3. Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
4. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
5. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
6. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
7. Офисное программное обеспечение OpenOffice
8. Офисное программное обеспечение LibreOffice
9. Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
10. Программа для просмотра PDF Foxit Reader

## **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий: 1-323 учебно-научная лаборатория мяса и мясопродуктов.

Основное оборудование:

Мясорубка, образцы мяса убойных животных, образцы жира разных видов с.-х. животных, доска деревянная, водяная баня, электрическая плитка, бумажный фильтр, конические колбы, штатив, пробирки, весы лабораторные – торзионные, полиэтиленовые пробирки, лабораторный рН-метр, вода дистиллированная, стеклянные палочки, стеклянные пластинки, термометр, перекись водорода, водный раствор медного купороса.

Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)

Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.

15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Помещение для самостоятельной работы 1-311

Основное оборудование и технические средства обучения:

Специализированная мебель на 28 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. 12 рабочих мест с выходом в локальную сеть и Интернет, к электронным учебно-методическим материалам и электронной информационно-образовательной среде, короткофокусное мультимедийное оборудование.

Лицензионное программное обеспечение:

ОС Windows XP. Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2010 (100) (Договор Договор 14-0512 от 25.05.2012 Сити-Комп Групп ООО) Срок действия лицензии – бессрочно.

Наш сад Кристалл (10), Битрикс (продл) Гос. контракт №ССГ\_БР-542 от 04.10.2017

Лицензионное программное обеспечение отечественного производства:

Stamina - клавиатурный тренажёр

Свободно распространяемое программное обеспечение:

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc), Open Office.

## **8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ**

- для слепых и слабовидящих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
  - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
  - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
  - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
  - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
  - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
  - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
  - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
  - в печатной форме увеличенным шрифтом;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
  - в печатной форме;

- в форме электронного документа.

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- в печатной форме;  
- в форме электронного документа;  
- в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
    - электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
    - специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)
  - для глухих и слабослышащих:
    - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
    - акустический усилитель и колонки;
    - индивидуальные системы усиления звука
      - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
      - «ELEGANT-T» передатчик
      - «Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего
      - Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda
      - Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)
    - групповые системы усиления звука
- Портативная установка беспроводной передачи информации .  
для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
  - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине**

**«Ветеринарно-санитарная экспертиза».**

### **Содержание**

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования
  - 2.1 Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО
  - 2.2 Процесс формирования компетенции в дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
  - 2.3 Структура компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
3. Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания
  - 3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины
  - 3.2 Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине



## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 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:

**УК 3.** Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

**ПКС 2.** Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

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

№ раздела	Наименование раздела	З.	У.	Н.
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».

<p><b>УК 3.</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.</p> <p><b>УК 3.1.</b> Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат.</p>					
Знает (З.)		Умеет (У.)		Владеет (Н.)	
<p>Организацию работы предприятия, ветеринарно-санитарного контроля производства, транспортировки, торговли на рынках, при экспортно-импортных перевозках продуктов и сырья животного происхождения.</p>	<p>Лекции разделов № 1,2, 3,4</p>	<p>проводить контроль, обезвреживание и давать заключение об использовании продуктов животного происхождения при радиационном поражении.</p>	<p>Лабораторные работы разделов № 1,2, 3,4</p>	<p>методикой ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;</p>	<p>Лабораторные работы разделов № 1,2, 3,4</p>
<p><b>ПКС 2.</b> Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>ПКС 2.1.</b> Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения.</p>					
Знает (З.)		Умеет (У.)		Владеет (Н.)	
<p>научно-технические издания по тематике работы. 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.</p>	<p>Лекции разделов № 1,2, 3,4</p>	<p>работать с научно-технической информацией, перенимать и передовой отечественный и зарубежный опыта по тематике исследования, проводимой работе по дисциплине. контролировать и определять качества пищевой продукции. Проводить ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц.</p>	<p>Лабораторные работы разделов № 1,2, 3,4</p>	<p>передовыми методами технологии производства и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства осуществлением контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.</p>	<p>Лабораторные работы разделов № 1,2, 3,4</p>

### 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 индикаторы достижения 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 убоя 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 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</p>	УК 3.5, ПКС 2.1	1,3,15,51,54,55,56,93,94

		<p>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 (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 переработки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотоубойных 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>	УК 3.5, ПКС 2.1	22,26,28,30,32,33,37,53, 63-66

3	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при болезнях заразной этиологии</p>	<p>2. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.</p> <p>3. Технология и убой 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 убоа.</p> <p>6. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.</p> <p>7. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.</p> <p>8. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоа.</p> <p>9. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоа.</p> <p>10. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоа. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.</p> <p>11. Способы убоа и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.</p> <p>12. Технология убоа и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.</p> <p>13. Диагностика 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 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 убоа.</p> <p>21. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение.</p>	<p>УК 3.5, ПКС 2.1</p>	<p>2-27,29,31, 34,38-46,49,52, 70-73,82-83,86,89,91,92</p>
---	--	---	----------------------------	--

	<p>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 продуктов убоя.</p> <p>29. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</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 убоя.</p> <p>46. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>49. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>52. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</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 (на примере 2-3 болезней). Диагностика и ветсаноценка продуктов убоя.</p>		
4	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при болезнях незаразной этиологии.</p>	<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 документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».</p> <p>68. Технология изготовления и ветсанэкспертиза сырокопченых колбас.</p> <p>69. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза живот-</p>	<p>УК 3.5, ПКС 2.1</p>	<p>35,36,44,45,47,48,58 - 62</p>

	<p>ных. Ветсаноценка продуктов убоа.</p> <p>76. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоа 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 лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.</p> <p>79. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоа 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 конфискации. Способы и 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 убоа животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Ветсаноценка продуктов убоа.</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 Крупный рогатый скот для убоа. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах.
2. ГОСТ Кролики для убоа.
3. ГОСТ Лошади для убоа.
4. ГОСТ Мясо. Разделка свинины на отрубы.
5. ГОСТ Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы.
6. ГОСТ Мясо-конина и жеребятина в полутушах и четвертинках.
7. ГОСТ Мясо кроликов.
8. ГОСТ Мясо свинины.
9. ГОСТ Мясо птицы.
10. ГОСТ Мясо цыплят-бройлеров.
11. ГОСТ Овцы и козы для убоа. Баранина и козлятина в тушах.
12. ГОСТ Птица сельскохозяйственная для убоа.



### 13. ГОСТ Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах.

#### 4.2.2 «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.

#### **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 ага-лактии овец.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при аденовирусной ин-фекции.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при актиномикозе.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной ане-мии 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 аспергил-лезе.
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 ботулиз-ме.
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 инфекци-онном бронхите.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при везикулярной бо-лезни свиней.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при вирусной диарее.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при вирусном (транс-миссивном) гастроэнтерите свиней.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при гриппе.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной бо-лезни молодняка (диплококковой септицемии, колибактериозе, стрептококкозе, саль-монеллезе, 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 инфекци-онном синусите.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при кокци-диозе.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов нутрии при колибак-териозе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при Ку-лихорадке
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при инфекци-онном ларинготрахеите.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при лепто-спирозе.
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 убоя 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 убоя.
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 убоя.
9. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
10. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.
11. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.
12. Технология убоя 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 убоя.
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 убоя.
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. Дефроста-

- ция.
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 мясокомбинатов и на скотоубойных 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



- лаборатория 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.

### **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. Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в соответствии с учебным планом на 2 курсе по заочной форме обучения в форме экзамена. Студент допускается к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

### **Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата**

Оценка	Критерии
«отлично»	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) полное раскрытие вопроса;</li> <li>2) указание точных названий и определений;</li> <li>3) правильная формулировка понятий и категорий;</li> <li>4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме;</li> <li>5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.</li> </ol>
«хорошо»	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы;</li> <li>2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения;</li> <li>3) использование устаревшей учебной литературы и других источников;</li> <li>4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.</li> </ol>

«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.

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

- ответом на экзамене;
- активной работой на лабораторных занятиях.
- ответов на тестовые задания;
- написания рефератов.

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

**Оценивание студента на экзамене**

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично» - 13-15, «хорошо» - 10-12, «удовлетворительно» - 7-9, «неудовлетворительно» - 0. Оценивание студента на экзамене по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»:

Активная работа на лабораторных занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 5 по формуле:

$$O_{ц.активности} = \frac{активн . ,}{Пр.общее} * 5 \quad (1)$$

Где *O<sub>ц. активности</sub>* - оценка за активную работу;

*активн* - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

*Пр.общее* — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 5.

Оценка за экзамен ставится по 15 балльной шкале (см. таблицу выше).

Общая оценка знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

$$O_{ц.знаний} = O_{ц.активности} + O_{ц.экзамен}$$

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 15. Отлично – 13-15 баллов, хорошо – 10-12 баллов, удовлетворительно – 7-9 баллов, не удовлетворительно - меньше 7 баллов.

Оценивание студента на экзамене

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
--------	-------	----------------------

«отлично»	15	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	14	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	13	- Студент справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«хорошо»	12	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	11	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	10	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«удовлетворительно»	9	- Студент с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	8	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	7	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом излагается с существенными неточностями.
«неудовлетворительно»	0	- Студент не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

### 3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

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

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство
1	Первичная переработка убойных животных, организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.	Стандартизация в животноводстве и растениеводстве. Убойные животные. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. Оформление ветеринарных сопроводительных документов. Правила сдачи и приемки животных на мясокомбинат. Технология переработки и туш, внутренних органов животных. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота и	УК 3.5, ПКС 2.1	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы

		мелкого рогатого скота. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней и лошадей. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий. Клеймение туш животных. Правила ветеринарно-санитарного осмотра туш, внутренних органов животных. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами.		
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных болезнях, ветсаноценка мяса и мясных продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Определение свежести и доброкачественности мяса по органолептическим показателям. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Проверка результатов экспертизы продуктов. Решение ситуационных задач. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и переработки животных при трансграничных и эмерджентных заболеваниях. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и их профилактика по линии ветеринарной службы. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами и их профилактика по линии ветеринарной службы.	УК 3.5, ПКС 2.1	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий птицы и птицепродуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицепродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	УК 3.5, ПКС 2.1	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и рыбопродуктов, мяса морских млекопитающих и	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы при заразных болезнях. Определение свежести мяса рыбы. Правила ветеринар-	УК 3.5, ПКС 2.1	Опрос Письменное тестирование

	беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	но-санитарной экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.		Отчеты по результатам самостоятельной работы
--	---	--	--	--

### 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. Бродзот.

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. *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.**

49. Рожжа. 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 плеввропневмония 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. Фасциоз.

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



## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»,  
по направлению подготовки  
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата),  
профиль «Технология мяса и мясных продуктов»

Институт ВМиБ, кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Брянского ГАУ.

Разработчики: кандидат биологических наук, доцент Гулаков А.Н.

В рабочей программе дисциплины отражены:

1. Цели освоения дисциплины, соотнесенные с общими целями ОПОП.
2. Место дисциплины в структуре ОПОП. Дано описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП. Указаны требования к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимые при освоении данной дисциплины и приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин.
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины. Указан перечень и описание компетенций, а так же требования к знаниям, умениям и навыкам, полученным в ходе изучения дисциплины.
4. Структура и содержание дисциплины:
  - общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах и часах;
  - формы контроля по учебному плану;
  - структура и содержание дисциплины.
5. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение. Приводятся контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины. Указаны фактические специализированные помещения и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов учебной работы.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Рецензент: начальник отдела пищевой микробиологии  
и ветеринарно-санитарной экспертизы  
ГБУ Брянской области «Дубровская  
зональная ветлаборатория»



Н.С. Андриюшина