

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
 Г.П. Малявко
«19» апреля 2018 г.



Ветеринарно-санитарная экспертиза

(Наименование дисциплины)

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Специальность – 36.05.01 Ветеринария

Квалификация - ветеринарный врач

Форма обучения заочная

Общая трудоемкость 8 з.е.

Часов по учебному плану 288

Брянская область
2018

Программу разработал




д.вет.н., проф. В.П. Иванюк

Рецензент(ы):

к.б.н., доцент В.Н. Минченко

Рабочая программа дисциплины
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Разработана на основании учебного плана 2018 года набора в соответствии
с ФГОС ВО 36.05.01

Специальность 36.05.01 Ветеринария (уровень специалитета)

утвержденного Учёным советом вуза от 19 апреля 2018 года протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Протокол № 8 от 19 апреля 2018 года

Зав. кафедрой д.б.н., проф.



Крапивина Е.В

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель - подготовить специалиста, будущего ветеринарного врача, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, умеющего давать обоснованное заключение об их качестве. Осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения, обеспечивать выпуск ими доброкачественной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: Б1.Б.33 Ветеринарии

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося: 2.1.1. Иметь представление о патолого-анатомических, биохимических, микробиологических, вирусологических, токсикологических, радиобиологических и других методах исследований. Специалисты, работающие в области ветеринарно-санитарной экспертизы, имеют возможность правильно определять характер патологоанатомических изменений в органах и тушах убитых животных, объективно давать качественную и ветеринарно-санитарную оценку любым пищевым продуктам животного и растительного происхождения.

2.1.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза вооружает ветеринарного врача знаниями, позволяющими ему выпускать на пищевые цели только доброкачественные и благополучные в санитарно-гигиеническом отношении продукты.

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

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

2.2.2. Эта дисциплина сохраняет предметную связь с нормальной и патологической анатомией, гистологией, биологической химией, микробиологией, эпизоотологией, паразитологией, токсикологией, радиобиологией, другими клиническими, медицинскими и прикладными биотехнологическими дисциплинами. Знания, полученные при изучении ветеринарно-санитарной экспертизы с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства, используются студентами при изучении дисциплин: паразитологии, терапии, хирургии, эпизоотологии и других.

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

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

ОПК-3 - способностью и готовностью к оценке морфофункциональных, физиологических состояний и патологических процессов в организме человека для решения профессиональных задач

Знать:

Основные профилактические мероприятия по охране населения от болезней, общих для человека и животных.

Уметь:

Осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных.

Владеть:

Приемами контроля мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных.

ПК-8 - способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.

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

Уметь: - проводить радиометрический контроль, обезвреживание и давать заключение об использовании продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении;
- делать дезинфекции и дератизации на перерабатывающих предприятиях и в хозяйствах.

Владеть: - методикой ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;
- методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и не консервированного мяса.

ПК-9 - способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных.

Знать: - особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных;
- перечень заболеваний животных и птиц, наносящих значительный экономический ущерб.

Уметь: - проводить отбор проб, консервирование материала и их отправления в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований.

Владеть: - правилами приёма и сдачи животных (птиц) на боенские предприятия, подготовки их к убою;

- организацией и проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;
- проведением ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и мёда.

ПК-10 - способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

Знать: - перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование;

- основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов.

Уметь: - осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;

Владеть: - методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
- методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и мёда.

ПК-12 - способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации).

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

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

Владеть: современными методами контроля качества пищевой продукции.

ПК-18 - способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

Знать: - технологию и гигиену первичной переработки животных и птиц.

Уметь: - организовывать и проведение ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных и птиц.

Владеть: - методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных.

ПК-23 - способностью и готовностью осуществлять распространение и популяризацию профессиональных знаний, воспитательную работу с обучающимися, анализ состояния и динамики объектов деятельности.

Знать: - эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;

- устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов.

Уметь: - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

Владеть: - методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.

4. Распределение часов дисциплины по курсам

| Вид занятий | 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | Итого | |
|----------------------------|---|--|---|--|---|--|---|--|-------|-------|-------|-------|-------|------|
| | | | | | | | | | УП | РПД | УП | РПД | УП | РПД |
| Лекции | | | | | | | | | 6 | 6 | 6 | 6 | 12 | 12 |
| Лаборатор- | | | | | | | | | 8 | 8 | 10 | 10 | 18 | 18 |
| Практиче- | | | | | | | | | | | | | | |
| Консульта- ция, экзамен | | | | | | | | | 1,25 | 1,25 | 1,25 | 1,25 | 2,5 | 2,5 |
| Контактная работа | | | | | | | | | 15,25 | 15,25 | 17,25 | 17,25 | 32,5 | 32,5 |
| Сам. работа | | | | | | | | | 86 | 86 | 156 | 156 | 242 | 242 |
| Контроль | | | | | | | | | 6,75 | 6,75 | 6,75 | 6,75 | 13,5 | 13,5 |
| Итого | | | | | | | | | 108 | 108 | 180 | 180 | 288 | 288 |

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код занятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Се- местр / Курс | Ча- сов | Компетен- ции |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------|-----------------------------------------|
| 1.1 | Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. Вводная лекция. /Лек/ | 5 | 2 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.2 | Виды стандартов на убойных животных. /Ср/ | 5 | 10 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.3 | Убойные животные. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. /Лаб/ | 5 | 2 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.4 | Выписать ветеринарное свидетельство по форме № 1. /Ср/ | 5 | 12 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, |
| 1.5 | Правила сдачи и приемки животных на мясокомбинат. /Лек/ | 5 | 2 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.6 | Порядок сдачи-приема животных по живой массе, убойной массе и качеству туш. /Лаб/ | 5 | 2 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.7 | По индивидуальному заданию сделать расчет стоимости животных по живой массе, убойной массе и качеству туш, перевести убойную массу животных в живую массу. /Ср/ | 5 | 14 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |

| | | | | |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-----------------------------------------|
| 1.8 | Технология переработки и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш, внутренних органов животных./Лек/ | 5 | 1 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.9 | Клеймение туш животных. /Лаб/ | 5 | 2 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.10 | Нарисовать туши животных и проставить клейма, основные и дополнительные ветеринарные и товароведческие штампы. /Ср/ | 5 | 20 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.11 | Ветсанэкспертиза туш и органов животных при инвазионных и инвазионных болезнях./Лек/ | 5 | 1 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.12 | Определение свежести и доброкачественности мяса. /Лаб/ | 5 | 2 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.13 | Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях животных /Ср/ | 5 | 30 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.14 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы. /Лаб/ | 6 | 2 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.15 | Заполнение документации по правилам отбора проб воды, ила, рыбы составления сопроводительных документов, утилизации и уничтожения рыбы, дезинфекции прудов. Технология переработки рыбы. /Ср/ | 6 | 30 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.16 | Ветсанэкспертиза молока больных животных. /Лек/ | 6 | 2 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.17 | Определение физико-химических показателей молока./Лаб/ | 6 | 2 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.18 | Состав, физико-химические и технологические свойства молока. /Ср/ | 6 | 30 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.19 | Определение в молоке сухих веществ, молочного сахара. Техническая характеристика молока. Анализ качества кисломолочных продуктов. /Лаб/ | 6 | 2 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |

| | | | | |
|------|------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-----------------------------------------|
| 1.20 | Определить характер и степень фальсификации молока по индивидуальному заданию./Ср/ | 6 | 30 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.21 | Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов /Лек/ | 6 | 2 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.22 | Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. /Лаб/ | 6 | 2 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.23 | Экспертиза и клеймение яиц. Технология переработки яиц. /Ср/ | 6 | 30 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.24 | Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. /Лек/ | 6 | 2 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.25 | Экспертиза мёда /Лаб/ | 6 | 2 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |
| 1.26 | ГОСТ на мёд. Состав и свойства продуктов пчеловодства /Ср/ | 6 | 36 | ОПК-3, ПК-8, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 |

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

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

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

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

- ГОСТ 5110-87. Крупный рогатый скот для убоя.
- ГОСТ 5111-55. (проверенный в 1975 г) Овцы и козы для убоя.
- ГОСТ 1213-74. (проверенный в 1985 г) Свины для убоя.
- ГОСТ 20079-74. (проверенный в 1986 г) Лошади для убоя.
- ГОСТ 7686-88. Кролики для убоя.
- ГОСТ 18292-85. Птица с.-х. животных для убоя.
- ГОСТ 1935-55. Мясо-баранина и козлятина. (проверенный в 1979 г).
- ГОСТ 779-87. Мясо говядина и телятина.
- ГОСТ 7724-77. (проверенный в 1984 г). Мясо-свинина в тушах и полутушах.
- ГОСТ 27095-86. Мясо-конина и жеребятина в полутушах и четвертинках.
- ГОСТ 21784-76. Мясо птицы.
- ГОСТ 7595-79. Мясо говядины. Разделка для розничной торговли.
- ГОСТ 7596-87. Мясо баранины и козлятины. Разделка для розничной торговли.
- ГОСТ 7597-85. Мясо свинины. Разделка для розничной торговли.
- ГОСТ 27583-88. Яйца куриные пищевые (технические условия).
- ГОСТ 19792-87. Мед натуральный (технические условия).
- ГОСТ 25391-82. Мясо цыплят-бройлеров (технические условия).

18. МРТУ 18/104-65. Мясо кроликов.

19. ГОСТ Р 52054 – 2003 Молоко натуральное коровье – сырьё.

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

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

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

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при абсцессе.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной агалактии овец.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при аденовирусной инфекции.

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

Вопросы коллоквиума по теме № 4: «Молоко и молочные продукты»

1. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия следует проводить на молочно-товарной ферме для повышения качества молока?
2. Физические свойства и химический состав молока коровы, козы, овцы, буйволицы и других животных.
3. Белки молока и использование их свойств для приготовления молочных продуктов.
4. Санитарная оценка молока, получаемого от коров, больных и положительно реагирующих на туберкулез и бруцеллез.
5. Санитарная оценка молока при маститах.
6. Основные факторы, влияющие на состав и свойства молока.
7. Химический состав молочного жира.
8. Использование основных химических и физических свойств молока при ветсанэкспертизе.
9. Функции прифермской молочной.
10. Какие технологические процессы включает в себя первичная обработка молока в хозяйстве? Правила сдачи-приема молока на гормолзавод.
11. Требования, предъявляемые к оборудованию и молочной посуде на ферме?
12. Ветсанэкспертиза для молочных ферм, которые реализуют молоко в свободную продажу. Правила оформления документов.
13. Алкогольная проба молока.
14. Как определяют кислотность молока пробой кипячения.
15. Ускоренное определение предельной кислотности молока.
16. Как определяют наличие крахмала (муки) в молоке?
17. Как определяют содержание жира в сметане, сливках при 20% их жирности?
18. Как определяют фальсификацию сметаны (сливок), творогом или простоквашей?
19. Основные пороки молока, их причины и мероприятия по предупреждению?
20. Режим обеззараживания молока, получаемого от коров из хозяйств неблагополучных по туберкулезу.
21. Режим обеззараживания молока, получаемого от коров из хозяйств неблагополучных по бруцеллезу.
22. Режим обеззараживания молока, получаемого от коров из хозяйств неблагополучных по ящуре.
23. Режим обеззараживания молока, получаемого от коров из хозяйств неблагополучных по гистериозу.
24. Режим обеззараживания молока, получаемого от коров из хозяйств неблагополучных по некробактериозу.
25. Режим обеззараживания молока, получаемого от коров из хозяйств неблагополучных по болезни Ауэски.
26. Режим обеззараживания молока, получаемого от коров из хозяйств неблагополучных по бешенству.
27. При каких болезнях животных запрещается использовать в пищу и скармливать животным молоко?
28. Как берут среднюю пробу молока для исследования?
29. Бактерицидная фаза молока и ее значение.
30. Назовите виды брожения и их исследование в молочной промышленности.
31. Как определить содержание жира в молоке?
32. Как определить содержание белка в молоке?
33. Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Ассортимент молочных продуктов.
34. Перечислите основные источники микрофлоры молока.
35. По каким показателям можно установить натуральность молока при фальсификации: при добавлении воды, при снятии жира, при добавлении соды?

36. Изменения происходящие в молоке при различных режимах тепловой обработки.
37. Как классифицируют кисломолочные продукты?
38. Как определяют фальсификацию сметаны (сливок), творогом или простоквашей?
39. Градусы молока.
40. Санитарная оценка молока от коров, больных маститом.
41. Как определяют содержание соды в молоке?
42. Как определяют кислотность кисломолочных продуктов?
43. Основные требования ГОСТ 13264-88 к заготавливаемому молоку.
44. Как определяют плотность молока?
45. Как определяют степень чистоты молока?
46. Как определяют бактериальную обсемененность молока?
47. Как определяют содержание пероксидазы в молоке?
48. Как определяют содержание фосфатазы в молоке?
49. Как ставят лактоальбуминовую пробу?
50. Опишите методы выявления маститного молока.
51. Как определяют термостойкость молока по фосфатной пробе?
52. Как определяют термостойкость молока по кислотно-кипятильной пробе?
53. Как определяют термостойкость молока по хлоркальциевой пробе?
54. Как определяют термостойкость молока по тепловой пробе?
55. Как определяют класс молока по сычужно-бродильной пробе?
56. Как определить примесь крахмала в сметане?
57. Как определить градус и свежесть молока?
58. Как ставят кипятильную пробу на механическую загрязненность сливок и как оценивают их результаты?
59. Как определяют кислотность сливок?
60. Как определяют бактериальную загрязненность сливок редуктазными методами?
61. Как определяют кислотность сметаны?
62. Как определяют примесь в сметане творога, кефира, простокваши.
63. Как определяют примесь в сметане крахмала?
64. Чем отличается экспертиза обезжиренного молока от нормализованного?
65. Как определяется кислотность масла?
66. Как определяют содержание жира, соли в масле?
67. Как определяют степень порчи жира?
68. Как определяют примесь в масле растительных масел, маргарина, муки?
69. Как определяют примесь в масле крахмала, творога?
70. Порядок реализации молока по прямым связям или в свободную продажу.
71. При анализе 2 проб молока, поступивших в хозяйства, получены следующие результаты: Исследуемая проба Стойловая проба
- | | | |
|-----------------|-----|-----|
| Плотность | 26 | 30 |
| Содержание жира | 3,2 | 4,0 |
- Определить содержание сухого вещества СОМО и степень фальсификации молока.
72. Рассчитать экономию и убытки хозяйства, если государству продано:
- а) 12 тонн молока 2-го сорта с содержанием жира 3,7 % (температура молока – 15⁰С);
- б) 7 тонн молока 2-го сорта (температура молока при сдаче +5⁰С) с содержанием жира 3,4 %. Базисная жирность молока 3,6 %.
73. При анализе 2 проб молока получены следующие результаты:
- | | Исследуемая проба | Стойловая проба |
|-----------------|-------------------|-----------------|
| Плотность, А | 32 | 29 |
| Содержание жира | 3 | 3,6 |
- Определить сухое вещество СОМО характер и степень фальсификации молока.
74. При анализе 2 проб молока получены следующие результаты:
- | | Исследуемая проба | Стойловая проба |
|-----------------|-------------------|-----------------|
| Плотность, А | 25 | 29 |
| Содержание жира | 3 | 3,6 |
- Определить сухое вещество СОМО характер и степень фальсификации молока.

75. Составить среднюю пробу молока в количестве 250 мл от удоя коровы «Вишня». Удой: утро - 6, полдень - 7, вечер - 4.

76. Сколько весит 1 л молока плотностью 1,027. Определить плотность молока имея следующие показатели: плотность - 1,027 г/см³ и 35⁰С; 2/30А : 22⁰С; 3/28А и 18⁰С.

77. Составить среднюю пробу молока в количестве 250 мл из 5 партий молока поступившего на молокоприемный пункт 1 - 450 кг, 2 - 330 кг, 3 - 290 кг, 4 - 350 кг, 5 - 200 кг.

78. При кипячении молоко свертывается, при какой кислотности ⁰Т? Какова кислотность молока, если на титрование 20 мл его пошло 0,01-нормального раствора щелочи 16, 22, 21 и 5 мл?

79. Сколько весит 1 л молока плотностью 1,025. Какой объем занимает 1 кг молока, имеющий плотность 1,027; 1,030; 1,025 г/см³. Определить плотность молока, имея следующие показатели: 1,030 г/см³ 25⁰С 29А и 28⁰А и 18⁰С.

80. Определить количество однопроцентного молока (жироединиц) и количество жира и белка в следующих продуктах: молоко 38 л, жир 3,7 %, белок 3 %. Молоко 220 л, жир 3,8 %, белок 3,7 %.

81. Определить содержание молочного жира в суточном удое коровы:

| Утром корова № | 1 | 2 | 3 | Вечером корова № | 1 | 2 | 3 |
|----------------|-----|-----|-----|------------------|-----|-----|---|
| удой, л | 12 | 10 | 8 | 10 | 10 | 9 | |
| жир, % | 3,7 | 3,8 | 3,5 | 3,9 | 3,8 | 3,6 | |

82. Перевести количества молока из килограммов в литры и из литров в килограммы: а) 48 л, 1015 л, б) 23 кг, 1340 кг, 740 кг.

83. Определить характер и степень фальсификации молока, если его плотность 1,025, содержание жира 2 %. В стойловой пробе содержание жира 3,45 %, плотность 1,028.

84. Сколько молока будет зачтено в счет государственных закупок, если продано 3200 л молока жирностью 4 %, 1500 л молока жирностью 3,84 %; 2500 л молока жирностью 3,2 %. Базисная жирность молока 3,6 %.

85. Определить среднее содержание жира у коровы Зорька за лактацию на основании удоев и содержания жира по месяцам:

| Месяц лактации | Количество молока (л) | Содержание жира (%) |
|----------------|-----------------------|---------------------|
| 1 | 630 | 3,7 |
| 2 | 670 | 3,7 |
| 3 | 670 | 3,8 |
| 4 | 650 | 3,9 |
| 5 | 680 | 3,9 |
| 6 | 700 | 3,9 |
| 7 | 680 | 3,8 |
| 8 | 650 | 3,7 |
| 9 | 650 | 3,7 |
| 10 | 540 | 3,7 |

86. На ферму принято 960 кг молока, утром 360 кг жирностью 3,8 %; в обед - 350 кг молока жирностью 4,0 %; вечером - 250 кг молока жирностью 4,1 %. Определить среднюю жирность молока.

На молокоприемный пункт доставлено 500 кг молока жирностью 4%, 300 кг сливок с содержанием жира 35 %. Базисная жирность молока - 3,8 %. Сколько молока будет засчитано хозяйству?

5.3 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. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01.).
4. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.
5. Технология и убоя и первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
6. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технохимический и санитарный контроль.
7. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
8. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.

9. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.
10. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.
11. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
12. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.
13. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.
14. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
15. Диагностика описторхоза, дифиллоботриоза и лигулеза рыб. Ветсаноценка оценка тушек при этих болезнях.
16. Методика предубойного исследования животных и птицы.
17. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа.
18. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.
19. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз).
20. Правила подготовки и транспортировки животных на боенские предприятия. Документация, способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
21. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
22. Предубойная и послеубойная диагностика рожи, пастереллёза, чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
23. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).
24. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.
25. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.
26. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
27. Методы исследования мясных баночных консервов. Техно-химический и санитарный контроль.
28. Диагностика инфекционного ринотрахеита парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
29. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
30. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. Профилактика и меры борьбы.
31. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.
32. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
33. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
34. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
35. Опишите критерии свежей говядины по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.
36. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
37. Болезни рыб грибковой и бактериальной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка тушек при этих болезнях.
38. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.
39. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
40. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
41. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
42. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.
43. Методы исследования на свежесть консервированной рыбы.
44. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов. Ветсаноценка при ин-

фекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).

45. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
46. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.
47. Определите рН и пероксидазу мяса. Что означают эти показатели?
48. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
49. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.
50. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб. Способы и режимы обезвреживания.
51. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
52. Способы получения холода. Режимы охлаждения и замораживания мяса. Дефростация.
53. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть мороженой рыбы.
54. Ветсаноценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ (гидремия, уремия, гемоглобинурия, желтуха, беломышечная болезнь).
55. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.
56. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
57. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство скотобаз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
58. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.
59. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
60. Технология убоя и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах.
61. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
62. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясopодуков. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
63. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
64. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи.
65. Способы посола.
66. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса.
67. Методы исследования мяса птиц на свежесть.
68. Ветсаноценка туш и органов при новообразованиях, механических, термических повреждениях и септических процессах.
69. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при отравлениях пестицидами или подвергавшихся лечению антибиотиками.
70. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
71. Распознавание мяса различных видов животных.
72. Технология обработки и консервирования кишок крупного рогатого скота и свиней. Назначение кишечного сырья.
73. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».
74. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
75. Технология изготовления и ветсанэкспертиза сырокопченых колбас.
76. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
77. Предубойная и послеубойная диагностика пироплазмидозов животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
78. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов убоя.
79. Экспертиза грибов на продовольственном рынке.
80. Методы исследования свежей рыбы на свежесть.
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках (мясо бугаев, хряков и

- др.). DFD- и PSE- пороки.
82. Ветсаноценка продуктов убоя животных при заболеваниях родовых путей и маститах.
 83. Ветсанэкспертиза тушек рыбы и раков при инфекционных заболеваниях (краснуха, оспа карпов, чума шук).
 84. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.
 85. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
 86. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении карбаматными соединениями.
 87. Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.
 88. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов в государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.
 89. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлении карбаматными соединениями.
 90. Приемка животных (птицы) на мясокомбинатах (птицекомбинатах). Документация.
 91. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы домашней птицы».
 92. Предубойная и послеубойная диагностика губчатой энцефалопатии крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
 93. Спарганоз дикого кабана послеубойная диагностика. Ветсаноценка продуктов убоя.
 94. Структура и содержание нормативного документа «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01)
 95. Способы консервирования рыбы. Ветсанэкспертиза соленой, копченой и вяленой рыбы. Пороки.
 96. Ветеринарные конфискаты. Способы и режимы обезвреживания (утилизации). Документация.
 97. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках».
 98. Воск, прополис, пчелиный яд, маточное молочко. Использование указанных продуктов пчеловодства в медицине, ветеринарии и других областях.
 99. Инвазионные болезни с/х животных, не передающиеся человеку через мясо и мясопродукты, но которыми человек болеет. Ветсаноценка продуктов убоя.
 100. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
 101. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков».
 102. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация, ветсанконтроль.
 103. Инвазионные болезни с/х животных, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Ветсаноценка продуктов убоя.
 104. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Ветсаноценка продуктов убоя.
 105. Пищевые токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.
 106. Медленно протекающие инфекционные заболевания животных (на примере 2-3 болезней). Диагностика и ветсаноценка продуктов убоя.
 107. Требования ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия.
 108. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
 109. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных. Способы и режимы обеззараживания молока.
 110. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. Фальсификация молока и методы её определения.
 111. Определить содержание белка в молоке. Основной белок молока, его отличие от других белков.
 112. На молокоприемный пункт поступило молоко крупного рогатого скота:
 - 450 кг, жирностью 3,8 %. При 15°С плотность молока составила 29°А. На титрование 20 мл его пошло 16 мл 0,1-нормального раствора щелочи;
 - 330 кг жирностью 3,2 %. При 25°С плотность молока была 22°А. На титрование 20 мл его пошло 2,4 мл 0,1-нормального раствора щелочи. Титрование про-

водили без добавления воды.

Составить среднюю пробу молока в количестве 200 мл. Определить содержание молочного жира, среднюю жирность молока после смешивания 450 кг и 330 кг. Установить истинную плотность молока. Перевести количество молока из килограммов в литры. Определить кислотность молока.

113. Технология производства молока на с\х предприятиях. Химический состав и свойства молока. Бактерицидно-бактериостатическая фаза молока, ее обоснование. Пороки молока и их предупреждение.
114. Порядок оформления документации и правила реализации молока на молочный завод, по прямым связям и в свободную продажу.
115. Технология производства сыра и масла. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
116. Требования действующего ГОСТа Р 52121 – 2003 на пищевые куриные яйца. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях птиц и пороках. Клеймение яиц.
117. Морфологический состав яиц и изменения, происходящие в них при хранении. Определение загрязненности, мраморности и возраста яиц, индекса желтка, толщины и пористости скорлупы.
118. На мясокомбинат поступило 2 коровы 1-ой категории упитанности живой массой 550 кг (3 мес. стельности) и 610 кг (6 мес. стельности), бык 2-й категории живой массой 800 кг с навалом на коже, телка 1-ой категории упитанности в возрасте 2 года 8 месяцев живой массой 420 кг. Среднегодовая норма выхода говядины 1-ой категории 48,6% и 2-ой категории – 46,2%, а 1 кг говядины 1-ой категории стоит 260 рублей и 2-ой категории – 240 рублей. Определите приемную, убойную массу и стоимость мяса животных. Как определяют упитанность и клеймят туши полученные от этих животных?
119. На мясокомбинат сдано 4 головы взрослых лошадей: 1-ая голова живой массой 500 кг (жеребец), 2-ая - 610 кг (мерин), 3-ая - 500 кг (кобыла 6-ти мес. беременности) и 4-ая - 470 кг (кобыла 3 мес. беременности) с навалом на коже. Определите примерную массу и стоимость животных по живой массе, если 1 кг живой массы стоит 175 рублей. Как определяют упитанность лошадей?
120. В хозяйстве обнаружено 3 головы больных бруцеллезом и 80 голов положительно реагирующих в РА РСК на бруцеллез коров и овец. Как поступают с молоком и мясом, полученным от этих животных? Какие документы необходимо оформить для сдачи этих животных на мясокомбинат

Приложение №1

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

6.1. Рекомендуемая литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Количество |
|------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------|
| Л1.1 | И.А. Лыкасова [и др.]. | Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/61365 . — Загл. с экрана | Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. | |
| Л1.2 | В.В. Пронин, С.П. Фисенко | Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие /. — Электрон. дан. — | Петербург : Лань, 2018. — 240 с. | |

6.1.2. Дополнительная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год | Количество |
|--|---------------------|----------|-------------------|------------|
|--|---------------------|----------|-------------------|------------|

| | | | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------|
| Л2.1 | Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. | Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов | СПб.: Лань, 2010 | 39 |
| Л2.2 | Е. С. Воронин | Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. | СПб.: Лань, 2010 | 20 |
| Л2.3 | Маловастый К. С. | Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы. | СПб.: Лань, 2013 | 30 |
| Л2.4 | Пронин В. В. | Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. | СПб.: Лань, 2012 | 31 |
| Л2.5 | Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов | Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : учеб. пособие Электрон. дан. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/96857 . — Загл. с экрана. | Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 456 с. | |
| 6.1.3. Методические разработки | | | | |
| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, | Количество |
| Л3.1 | Маловастый, К.С., Бобкова. | Бескровный убой животных и обезвреживание продуктов убоя при ликвидации очагов заразных болезней животных: методические рекомендации. http://www.bgsha.com/ru/book/88992/ | Брянск: БГСХА, 2015 | ЭБС БГАУ |
| Л3.2 | Маловастый, К.С., Черненко В.В. | Ветеринарные правила перевозки животных: методические рекомендации. http://www.bgsha.com/ru/book/88993/ | Брянск: БГСХА, 2015 | ЭБС БГАУ |
| Л3.3 | Маловастый, К.С. | Ветсанэкспертиза. Раздел: Стандартизация животных и продуктов животного происхождения: Учебное пособие http://www.bgsha.com/ru/book/109820/ | Брянск: БГСХА, 2015. — 126 с. | ЭБС БГАУ |

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. <http://www.fermer.ru/soviet/ptitsevodstvo>

2. <http://www.bibliofond.ru/view.aspx>http://med-books.info/veterinariya_727/veterinarno-sanitarnaya-ekspertizamyasa-dikih.html
3. <http://vetexpert.pro/zak/fz/zakon-o-veterinarii.html> <http://www.bibliofond.ru/view.aspx>
4. Библиотека Максима Мошкова - <http://lib.udm.ru/lib/>
5. Вавилон: современная русская литература - <http://www.vavilon.ru/>
6. Южно-российская Открытая Научная библиотека - <http://www.ozlib.net/>
7. Электронные образовательные ресурсы:
8. Министерство образования РФ - <http://mon.gov.ru/>
9. Грамота.ру - <http://www.gramota.ru/>
10. Русские словари, служба русского языка - <http://www.slovari.ru/>
11. Мегаэнциклопедия компании «Кирилл и Мифодий» - <http://www.megabook.ru/>
12. Википедия - <http://ru.wikipedia.org/>
13. Словарь сокращений русского языка - <http://sokr.ru/>
14. Рубрикой - <http://www.rubricon.com/>
15. Словари и энциклопедии онлайн - <http://dic.academic.ru/>
16. Онлайн переводчики (translate.ru и др.) - <http://www.translate.ru/>
17. Электронная библиотека «Наука и техника» - <http://n-t.ru/>
18. Базы данных и периодических изданий на иностранных языках
19. ZDNet Channels Ziff-Davis - <http://review.zdnet.com/>
20. Текущие журналы и архивы издательства Springer - <http://www.springerlink.com/>
21. Журналы издательства World Scientific Publishing Co. PTE. Ltd. - <http://www.worldscientific.com/>
22. Журналы издательства Sage Publications. - <http://online.sagepub.com/>
23. Журналы издательства Oxford University Press. - <http://www.oxfordjournals.org/>
24. Журнал Science - <http://www.sciencemag.org/>
25. Журналы Nature Publishing Group - <http://www.nature.com/>
26. Журналы издательства Blackwell Publishing Ltd (Великобритания). - <http://www3.interscience.wiley.com/>
27. Журналы издательства Royal Society of Chemistry. - <http://www.rsc.org/Publishing/Journals/Index.asp>
28. Журналы и книги издательства American Chemical Society. - <http://pubs.acs.org/>
29. Каталог журналов открытого доступа Directory of Open Access Journals - <http://www.doaj.org/>
30. Система доступа к электронным журналам Японии J-STAGE - <http://www.jstage.jst.go.jp/>
31. Информационная система Университетской библиотеки в г. Регенсбург "Electronic Journals Library" - <http://rzblx1.uni-regensburg.de/ezeit/index.phtml>
32. База Данных Стэнфордского Университета - HighWire Press Stanford University's HighWire - <http://highwire.stanford.edu/>
33. Британская библиотека - <http://www.bl.uk/>
34. Библиотека Конгресса США
35. Медицинские ресурсы в сети интернет:

36. Поисковая система PubMed - <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/sites/entrez>
37. База данных Medline - <http://www.medline.ru/>
38. Журналы по медицине Free Medical Journals - <http://www.freemedicaljournals.com/>
39. Ресурсы, содержащие информацию о научных мероприятиях:
40. NewsVuz - <http://www.news.vuz.ru/>
41. Phido ru - <http://www.phido.ru/>
42. Conferencii.ru - <http://www.konferencii.ru/>
43. Портал Российского врача Медицинский вестник - <http://medvestnik.ru/>
44. Электронные научные издания:
45. Электронный журнал «Актуальные инновационные исследования: наука и практика» - <http://actualresearch.ru>
46. Российский биомедицинский журнал Medline.ru - <http://www.medline.ru/>
47. Электронный журнал «Медицина и образование в Сибири»
<http://www.ngmu.ru/cozo/mos>
48. Электронный журнал «Научно-медицинский вестник Центрального Черноземья»
49. <http://www.vsm.a.ru/publ/regular.html>
50. Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
51. Профессиональная справочная система «Техэксперт»
52. Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
53. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
54. Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"
<http://www.ict.edu.ru/>
55. Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
56. Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
57. Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>

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

- Доступ к коллекции "Ветеринария и сельское хозяйство - Издательство Лань"
- Доступ к коллекции "Технологии пищевых производств - Издательство Лань"
- Доступ к коллекции "Инженерно-технические науки - Издательство Новое знание"
- Доступ к коллекции "Инженерно-технические науки - Издательство Лань"
- Доступ к коллекции "Экономика и менеджмент - Издательство Дашков и К"
- Доступ к коллекции "Технологии пищевых производств - Издательство ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет)"
- Доступ к коллекции "Технологии пищевых производств - Издательство КемГУ"
- Доступ к коллекции "ИНФОРМАТИКА - Издательство Лань»"

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

6.3. Перечень программного обеспечения.

- Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
- Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian

Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
Офисное программное обеспечение OpenOffice
Офисное программное обеспечение LibreOffice
Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
Программа для просмотра PDF Foxit Reader

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: аудитория корпус 5 аудитория 1. Видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения.

Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий; учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций; учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации; для проведения курсового проектирования – корпус 1 аудитория 313 - лаборатория ветсанэкспертизы.

Специальные помещения (учебные аудитории, помещения для самостоятельной подготовки и хранения оборудования) укомплектованы специализированной мебелью, техническими средствами обучения. Водонагреватель REDRING Instal 7, анализатор «Клевер-1м», шкаф медицинский одностворчатый ШМ, анализатор соматических клеток молока «Соматос», люминоскоп «Филин», нитратометр портативный «Нитрат-тест», весы электронные AND NT – 500, индикатор мастита молока «Мастит-тест», глюкометр, ионметр И-500 базовый, комплекс лазерный терапевтический ЛТК «Зорька», облучатель люминисцентный для диагностики поражений кожи «Сапфир», преобразователь рН метрический лабораторный. «Статус», проекционный трихинеллоскоп «Стейк», рефрактометр ИРФ-454, рефрактометр ИРФ-454 БМ, термостат водяной ТМ-100 для определения редуцтазной пробы, холодильник Смоленск 367-00, центрифуга «Ока», шкаф вытяжной лабораторный ЛК-900 ШВ.

Помещения для самостоятельной работы:

- корпус 1 аудитория 321 - 10 компьютеров, с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовой системе Консультант Плюс, электронным учебно-методическим материалам, к электронной информационно-образовательной среде, библиотечному электронному каталогу, ресурсам ЭБС.

- читальный зал научной библиотеки - 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовой системе Консультант Плюс, электронным учебно-методическим материалам, к электронной информационно-образовательной среде, библиотечному электронному каталогу, ресурсам ЭБС.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

«Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Содержание

Паспорт фонда оценочных средств дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования

Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО 36.05.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Процесс формирования компетенции в дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Структура компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания

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

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

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Специальность: 36.05.01 Ветеринария

Дисциплина: «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Форма промежуточной аттестации: зачет, 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 общепрофессиональных компетенций:

ОПК-3 - способностью и готовностью к оценке морфофункциональных, физиологических состояний и патологических процессов в организме человека для решения профессиональных задач

Выпускник, освоивший программу специалитета, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа специалитета:

ПК-8 - способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.

ПК-9 - способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных.

ПК-10 - способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

организационно-управленческая деятельность

ПК-12 - способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации).

ПК-18 - способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

ПК-23 - способностью и готовностью осуществлять распространение и популяризацию профессиональных знаний, воспитательную работу с обучающимися, анализ состояния и динамики объектов деятельности.

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

| № раздела | Наименование раздела | З | У | Н |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| | | ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, | ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК23 | ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК23 |
| 1 | Введение. Стандартизация продуктов животноводства» | + | + | + |
| 2 | Правила сдачи-приёма животных на мясокомбинат | + | + | + |
| 3 | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при болезнях заразной и незаразной этиологии | + | + | + |
| 4 | Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов | + | + | + |
| 5 | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, морских млекопитающихся | + | + | + |
| 6 | Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов | + | + | + |
| 7 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства | + | + | + |

Сокращение:

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

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

| | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| ОПК-3 - способностью и готовностью к оценке морфофункциональных, физиологических состояний и патологических процессов в организме человека для решения профессиональных задач | | | | | |
| Знать (3.8) | | Уметь (У.8) | | Владеть (Н.8) | |
| Основные профилактические мероприятия по охране населения от болезней, общих для человека и животных | Лекции разделов № 1- 5 | Осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных | Лабораторные работы разделов №, 1-7 | Приемами контроля мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных | Лабораторные работы разделов №, 2-5 |
| ПК-8 - способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе. | | | | | |
| Знать (3.8) | | Уметь (У.8) | | Владеть (Н.8) | |
| ветеринарно-санитарного контроль производства, транспортировки, торговли на рынках, при экспортно-импортных перевозках продуктов и сырья животного происхождения. | Лекции разделов № 1-5 | проводить радиометрический контроль, обезвреживание и давать заключение об использовании продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении; делать дезинфекции и дератизации на перерабатывающих предприятиях и в хозяйствах. | Лабораторные работы разделов №, 1-7 | методикой ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц; - методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и не консервированного мяса. | Лабораторные работы разделов №, 2-5 |
| ПК-9 - способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных. | | | | | |
| Знать (3.9) | | Уметь (У.9) | | Владеть (Н.9) | |

| | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; - перечень заболеваний животных и птиц, наносящих значительный экономический ущерб. | Лекции разделов № 3,4 | проводить отбор проб, консервирование материала и их отправления в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований. | Лабораторные работы разделов №, 3,4 | правилами приёма и сдачи животных (птиц) на боенские предприятия, подготовки их к убою; - организацией и проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц. | Лабораторные работы разделов №, 3,4,5,6,7 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

ПК-10 - способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

| Знать (З.10) | | Уметь (У. 10) | | Владеть (Н. 10) | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; | Лекции разделов № 3-7 | - осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции; | Лабораторные работы разделов №, 3-7 | методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; -методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда. | Лабораторные работы разделов №, 1-7 |

ПК-12 - способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации).

| Знать (З.12) | | Уметь (У.12) | | Владеть (Н.12) | |
|---------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------|
| нормативные документы, обеспечивающие | Лекции разделов | проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдачи обоснован- | Лабораторные работы разделов | современными методами контроля качества пище- | Лабораторные работы разделов |

| | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| качество и производство пищевых продуктов. | № 1-7 | ное заключение об их качестве и безопасности. | №, 1-7 | вой продукции. | №, 1-7 |
| ПК-18 - способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения. | | | | | |
| Знать (З.18) | | Уметь (У. 18) | | Владеть (Н. 18) | |
| технологии и гигиены первичной переработки животных и птиц. | Лекции разделов № 1-5,7 | организовывать и проведение ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных и птиц. | Лабораторные работы разделов № 2,3 | методикой после убойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных. | Лабораторные работы разделов № 2, 3 |
| ПК-23 - способностью и готовностью осуществлять распространение и популяризацию профессиональных знаний, воспитательную работу с обучающимися, анализ состояния и динамики объектов деятельности. | | | | | |
| Знать (З.23) | | Уметь (У.23) | | Владеть (Н.23) | |
| эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; - устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических | Лекции разделов № 1-7 | проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения. | Лабораторные работы разделов № 1-7 | методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных. | Лабораторные работы разделов № 1-7 |

| | | | | | |
|----------------------------------|--|--|--|--|--|
| и химиче- ских факто- ров. | | | | | |
|----------------------------------|--|--|--|--|--|

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 ди- дактические единицы (темы, вопросы) | Контролируе- мые компетен- ции | 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>2. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.</p> <p>3. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов в государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.</p> <p>4. Требования ГОСТ</p> | ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 | 1,17,85,88,107,116,119 |

| | | | |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | <p>Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия.</p> <p>5. Требования действующего ГОСТа Р 52121 – 2003 на пищевые куриные яйца. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях птиц и пороках. Клеймение яиц.</p> <p>6. 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.</p> <p>Определите приемную, убойную массу и стоимость мяса животных. Как определяют упитанность и клеймят туши полученные от</p> | |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | | | |
|---|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------|
| | | <p>этих животных?</p> <p>7. 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 | Правила сдачи-приёма животных на мясокомбинат | <p>8. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.</p> <p>9. Опишите критерии свежей говядины по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.</p> <p>10. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.</p> <p>11. Распознавание мяса различных видов животных.</p> <p>12. Технология обработки и консервирования кишок крупного рогатого</p> | ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 | 29,35,70,72,72,118,119 |

| | | | |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | <p>скота и свиней. Назначение ки- шечного сырья.</p> <p>118. 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 категори стоит 260 рублей и 2-ой категории – 240 рублей. Определите приемную, убойную массу и стоимость мяса животных. Как определяют упитанность и клеят туши полученные от этих животных?</p> <p>119. 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-</p> | |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------|
| | | <p>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> | | |
| 3 | <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при болезнях заразной и незаразной этиологии</p> | <p>2. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.</p> <p>4. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>5. Технология и убоя и первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.</p> <p>6. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технохимический и санитарный контроль.</p> <p>7. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>8. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.</p> <p>9. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.</p> | <p>ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23</p> | <p>3-100,103-106, 120</p> |

| | | | |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | <p>10. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>11. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.</p> <p>12. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.</p> <p>13. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.</p> <p>14. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.</p> <p>16. Методика предубойного исследования животных и птицы.</p> <p>18. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.</p> <p>19. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберку-</p> | |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | | |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | <p>лез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз).</p> <p>20. Правила подготовки и транспортировки животных на боенские предприятия. Документация, способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.</p> <p>21. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.</p> <p>22. Предубойная и послеубойная диагностика рожи, пастереллёза, чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>24. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.</p> <p>25. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.</p> <p>26. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>27. Методы исследования мясных баночных консервов. Техно-химический и санитарный контроль.</p> <p>28. Диагностика ин-</p> | |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | | |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | <p>фекционного ринотрахеита паратриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>30. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. Профилактика и меры борьбы.</p> <p>31. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.</p> <p>32. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>33. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электрическим током и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>34. Диагностика фасциоллеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>36. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.</p> <p>37. Болезни рыб грибковой и бактериальной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка тушек при</p> | |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | | | |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| | | <p>этих болезнях.</p> <p>38. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.</p> <p>39. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.</p> <p>40. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.</p> <p>41. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.</p> <p>42. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.</p> <p>44. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов. Ветсаноценка при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).</p> <p>45. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).</p> <p>46. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.</p> <p>47. Определите pH и</p> | | |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

| | | | |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | <p>пероксидазу мяса. Что означают эти показатели?</p> <p>48. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>49. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.</p> <p>50. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб. Способы и режимы обезвреживания.</p> <p>51. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>52. Способы получения холода. Режимы охлаждения и замораживания мяса. Дефростация.</p> <p>54. Ветсаноценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ (гидремия, уремия, гемоглобинурия, желтуха, беломышечная болезнь).</p> <p>55. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.</p> <p>56. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>57. Структура и клас-</p> | |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | | |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | <p>сификация мясо-перерабатывающих предприятий. Устройство скотобаз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.</p> <p>58. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.</p> <p>59. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>60. Технология убоя и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.</p> <p>61. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>62. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.</p> <p>63. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>64. Методика ветеринарно-санитарного</p> | |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| | <p>осмотра туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи.</p> <p>65. Способы посола.</p> <p>66. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса.</p> <p>67. Методы исследования мяса птиц на свежесть.</p> <p>68. Ветсаноценка туш и органов при новообразованиях, механических, термических повреждениях и септических процессах.</p> <p>69. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при отравлениях пестицидами или подвергавшихся лечению антибиотиками.</p> <p>73. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».</p> <p>74. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».</p> <p>75. Технология изготовления и ветсанэкспертиза сырокопченых колбас.</p> <p>76. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза животных.</p> | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

| | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| | <p>Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>77. Предубойная и послеубойная диагностика пироплазмидозов животных. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>78. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>81. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках (мясо бугаев, хряков и др.). DFD- и PSE-пороки.</p> <p>82. Ветсаноценка продуктов убоя животных при заболеваниях родовых путей и маститах.</p> <p>84. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.</p> <p>86. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении карбаматными соединениями.</p> <p>87. Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.</p> <p>89. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлении карбаматными соединениями.</p> | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

| | | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| | <p>90. Приемка животных (птицы) на мясокомбинатах (птицекомбинатах). Документация.</p> <p>91. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы домашней птицы».</p> <p>92. Предубойная и послеубойная диагностика губчатой энцефалопатии крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>93. Спарганоз дикого кабана послеубойная диагностика. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>96. Ветеринарные конфискаты. Способы и режимы обезвреживания (утилизации). Документация.</p> <p>99. Инвазионные болезни с/х животных, не передающиеся человеку через мясо и мясопродукты, но которыми человек болеет. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>100. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.</p> <p>103. Инвазионные болезни с/х животных, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>104. Сроки убоя жи-</p> | | |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

| | | | | |
|---|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------|
| | | <p>вотных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>105. Пищевые токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.</p> <p>106. Медленно протекающие инфекционные заболевания животных (на примере 2-3 болезней). Диагностика и ветсаноценка продуктов убоя.</p> <p>120. В хозяйстве обнаружено 3 головы больных бруцеллезом и 80 голов положительно реагирующих в РА РСК на бруцеллез коров и овец. Как поступают с молоком и мясом, полученным от этих животных? Какие документы необходимо оформить для сдачи этих животных на мясокомбинат?</p> | | |
| 4 | Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов | <p>108. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.</p> <p>109. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных. Способы и режимы обеззараживания молока.</p> <p>110. Ветеринарно-санитарная экс-</p> | ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 | 108-115 |

| | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | <p>пертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. Фальсификация молока и методы её определения.</p> <p>111. Определить содержание белка в молоке. Основной белок молока, его отличие от других белков.</p> <p>112. На молокоприемный пункт поступило молоко крупного рогатого скота:</p> <ul style="list-style-type: none">• 450 кг, жирностью 3,8 %. <p>При 15°C плотность молока составила 29°А.</p> <p>На титрование 20 мл его пошло 16 мл 0,1-нормального раствора щелочи;</p> <ul style="list-style-type: none">• 330 кг жирностью 3,2 %. При 25°C плотность молока была 22°А. <p>На титрование 20 мл его пошло 2,4 мл 0,1-нормального раствора щелочи. Титрование проводили без добавления воды.</p> <p>Составить среднюю пробу молока в количестве 200 мл. Определить содержание молочного жира, среднюю жирность молока после смешивания 450 кг и 330 кг. Установить истинную плотность молока. Перевести количество молока из килограммов в литры. Определить кислотность моло-</p> | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------|
| | | <p>ка.</p> <p>113. Технология производства молока на с\х предприятиях. Химический состав и свойства молока. Бактерицидно-бактериостатическая фаза молока, ее обоснование. Пороки молока и их предупреждение.</p> <p>114. Порядок оформления документации и правила реализации молока на молочный завод, по прямым связям и в свободную продажу.</p> <p>115. Технология производства сыра и масла. Ветеринарно-санитарная экспертиза.</p> | | |
| 5 | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, морских млекопитающихся | <p>15. Диагностика описторхоза, дифиллоботриоза и лигулеза рыб. Ветсаноценка оценка тушек при этих болезнях.</p> <p>23. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).</p> <p>43. Методы исследования на свежесть консервированной рыбы.</p> <p>53. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть мороженой рыбы.</p> <p>80. Методы исследования свежей рыбы на свежесть.</p> <p>83. Ветсанэкспертиза тушек рыбы и раков при инфекци-</p> | ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 | 15,23,43,53,80,83,95,101-102 |

| | | | | |
|---|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------|
| | | <p>онных заболеваний (краснуха, оспа карпов, чума щук).</p> <p>95. Способы консервирования рыбы. Ветсанэкспертиза соленой, копченой и вяленой рыбы. Пороки.</p> <p>101. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков».</p> <p>102. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация, ветсанконтроль.</p> | | |
| 6 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, растительных продуктов на рынках | <p>3. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях.</p> <p>79. Экспертиза грибов на продовольственном рынке.</p> <p>94. Структура и содержание нормативного документа «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01)</p> | ОПК-3, ПК-8, ПК-12, ПК-18, ПК-23 | 3,79,94 |

| | | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------|
| 7 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства | <p>97. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках».</p> <p>98. Воск, прополис, пчелиный яд, маточное молочко. Использование указанных продуктов пчеловодства в медицине, ветеринарии и других областях.</p> <p>117. Морфологический состав яиц и изменения, происходящие в них при хранении. Определение загрязненности, мраморности и возраста яиц, индекса желтка, толщины и пористости скорлупы.</p> | ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 | 97,98,117 |
|---|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------|

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ПО ВСЭ (5 курс)

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. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях.
- Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01.).
4. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.
 5. Технология и убоя и первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
 6. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технохимический и санитарный контроль.
 7. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
 8. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.

9. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.
10. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.
11. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
12. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.
13. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.
14. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
15. Диагностика описторхоза, дифиллоботриоза и лигулеза рыб. Ветсаноценка оценка тушек при этих болезнях.
16. Методика предубойного исследования животных и птицы.
17. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа.
18. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.
19. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз).
20. Правила подготовки и транспортировки животных на боенские предприятия. Документация, способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
21. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
22. Предубойная и послеубойная диагностика рожи, пастереллёза, чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
23. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).
24. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.
25. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.
26. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
27. Методы исследования мясных баночных консервов. Техно-химический и санитарный контроль.
28. Диагностика инфекционного ринотрахеита парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
29. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
30. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. Профилактика и меры борьбы.
31. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.
32. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
33. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
34. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.

35. Опишите критерии свежей говядины по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.
36. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
37. Болезни рыб грибковой и бактериальной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка тушек при этих болезнях.
38. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.
39. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
40. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
41. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
42. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.
43. Методы исследования на свежесть консервированной рыбы.
44. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов. Ветсаноценка при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).
45. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
46. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.
47. Определите рН и пероксидазу мяса. Что означают эти показатели?
48. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
49. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.
50. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб. Способы и режимы обезвреживания.
51. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
52. Способы получения холода. Режимы охлаждения и замораживания мяса. Дефростация.
53. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть мороженой рыбы.
54. Ветсаноценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ (гидремия, уремия, гемоглинурия, желтуха, беломышечная болезнь).
55. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.
56. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
57. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство ското-баз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
58. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.
59. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
60. Технология убоя и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ПО ВСЭ (6 курс)

1. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
2. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
3. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
4. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи.
5. Способы посола.
6. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса.
7. Методы исследования мяса птиц на свежесть.
8. Ветсаноценка туш и органов при новообразованиях, механических, термических повреждениях и септических процессах.
9. Ветсанэкспертиза туш и органов животных при отравлениях пестицидами или подвергавшихся лечению антибиотиками.
10. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
11. Распознавание мяса различных видов животных.
12. Технология обработки и консервирования кишок крупного рогатого скота и свиней. Назначение кишечного сырья.
13. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».
14. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
15. Технология изготовления и ветсанэкспертиза сырокопченых колбас.
16. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
17. Предубойная и послеубойная диагностика пироплазмидозов животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
18. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов убоя.
19. Экспертиза грибов на продовольственном рынке.
20. Методы исследования свежей рыбы на свежесть.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках (мясо бугаев, хряков и др.). DFD- и PSE- пороки.
22. Ветсаноценка продуктов убоя животных при заболеваниях родовых путей и маститах.
23. Ветсанэкспертиза тушек рыбы и раков при инфекционных заболеваниях (краснуха, оспа карпов, чума шук).
24. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.
25. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении карбаматными соединениями.
27. Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.
28. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов в государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлении карбаматными соединениями.

30. Приемка животных (птицы) на мясокомбинатах (птицекомбинатах). Документация.
 31. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы домашней птицы».
 32. Предубойная и послубойная диагностика губчатой энцефалопатии крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
 33. Спарганоз дикого кабана послубойная диагностика. Ветсаноценка продуктов убоя.
 34. Структура и содержание нормативного документа «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01)
 35. Способы консервирования рыбы. Ветсанэкспертиза соленой, копченой и вяленой рыбы. Пороки.
 36. Ветеринарные конфискаты. Способы и режимы обезвреживания (утилизации). Документация.
 37. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках».
 38. Воск, прополис, пчелиный яд, маточное молочко. Использование указанных продуктов пчеловодства в медицине, ветеринарии и других областях.
 39. Инвазионные болезни с/х животных, не передающиеся человеку через мясо и мясопродукты, но которыми человек болеет. Ветсаноценка продуктов убоя.
 40. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
 41. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков».
 42. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация, ветсанконтроль.
 43. Инвазионные болезни с/х животных, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Ветсаноценка продуктов убоя.
 44. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Ветсаноценка продуктов убоя.
 45. Пищевые токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.
 46. Медленно протекающие инфекционные заболевания животных (на примере 2-3 болезней). Диагностика и ветсаноценка продуктов убоя.
 47. Требования ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия.
 48. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
 49. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных. Способы и режимы обеззараживания молока.
 50. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. Фальсификация молока и методы её определения.
 51. Определить содержание белка в молоке. Основной белок молока, его отличие от других белков.
 52. На молокоприемный пункт поступило молоко крупного рогатого скота:
 - 450 кг, жирностью 3,8 %. При 15°С плотность молока составила 29°А. На титрование 20 мл его пошло 16 мл 0,1-нормального раствора щелочи;
 - 330 кг жирностью 3,2 %. При 25°С плотность молока была 22°А. На титрование 20 мл его пошло 2,4 мл 0,1-нормального раствора щелочи. Титрование проводили без добавления воды.
- Составить среднюю пробу молока в количестве 200 мл. Определить содержание молочного жира, среднюю жирность молока после смешивания 450 кг и 330 кг. Установить

- вить истинную плотность молока. Перевести количество молока из килограммов в литры. Определить кислотность молока.
53. Технология производства молока на с\х предприятиях. Химический состав и свойства молока. Бактерицидно-бактериостатическая фаза молока, ее обоснование. Пороки молока и их предупреждение.
 54. Порядок оформления документации и правила реализации молока на молочный завод, по прямым связям и в свободную продажу.
 55. Технология производства сыра и масла. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
 56. Требования действующего ГОСТа Р 52121 – 2003 на пищевые куриные яйца. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях птиц и пороках. Клеймение яиц.
 57. Морфологический состав яиц и изменения, происходящие в них при хранении. Определение загрязненности, мраморности и возраста яиц, индекса желтка, толщины и пористости скорлупы.
 58. На мясокомбинат поступило 2 коровы 1-ой категории упитанности живой массой 550 кг (3 мес. стельности) и 610 кг (6 мес. стельности), бык 2-й категории живой массой 800 кг с навалом на коже, телка 1-ой категории упитанности в возрасте 2 года 8 месяцев живой массой 420 кг. Среднегодовая норма выхода говядины 1-ой категории 48,6% и 2-ой категории – 46,2%, а 1 кг говядины 1-ой категории стоит 260 рублей и 2-ой категории – 240 рублей. Определите приемную, убойную массу и стоимость мяса животных. Как определяют упитанность и клеймят туши полученные от этих животных?
 59. 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?
 60. В хозяйстве обнаружено 3 головы больных бруцеллезом и 80 голов положительно реагирующих в РА РСК на бруцеллез коров и овец. Как поступают с молоком и мясом, полученным от этих животных? Какие документы необходимо оформить для сдачи этих животных на мясокомбинат?

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о форме, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (принято на Учёном совете, протокол № 5 от 02. 2015 г.) по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в соответствии с рабочим учебным планом на 5 и 6 курсах в форме экзамена. Студенты допускаются к зачёту по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

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

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

Знания, умения, навыки студента на зачёте оцениваются: зачтено или незачтено.

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

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

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

Критерии, оценки лабораторного занятия

| <u>оценка</u> | <u>Критерии</u> |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>«отлично»</u> | <u>Лабораторные задания выполнены в полном объеме, приведен теоретический расчет и обоснование примененных методов и средств</u> |
| <u>«хорошо»</u> | <u>Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются пробелы и неточности в теоретическом расчете или в обоснование примененных методов и средств</u> |
| <u>«удовлетворительно»</u> | <u>Лабораторные задания выполнены в полном объеме, имеются ошибки в теоретическом расчете или в обосновании примененных методов и средств</u> |

Критерии оценки собеседования

| <u>Оценка</u> | <u>Критерии</u> |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>«Отлично»</u> | <u>выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры</u> |
| <u>«Хорошо»</u> | <u>выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;</u> |
| <u>«Удовлетворительно»</u> | <u>выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.</u> |
| <u>«неудовлетворительно»</u> | <u>выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины</u> |

Критерии оценки на экзамене

| <u>Оценка экзаменатора уровень</u> | <u>Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)</u> |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>«отлично», высокий уровень</u> | <u>Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов</u> |
| <u>«хорошо», повышенный уровень</u> | <u>Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента</u> |

| | |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «удовлетворительно», пороговый уровень | Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой |
| «неудовлетворительно» | При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины |

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

Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

| № п/п | Раздел дисциплины | Контролируемые дидактические единицы (вопросы по разделам) | Контролируемые компетенции (или их части) | Другие оценочные средства** | |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| | | | | вид | кол-во |
| 1 | Введение. Стандартизация продуктов животноводства» | 1,17,85,88,107,116,119,119 | ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 | Устный опрос, расчетно-графические работы, реферат Письменная контрольная работа по вопросам коллоквиума №1 | 1 |
| 2 | Правила сдачи приёма животных на мясокомбинат | 29,35,70,72,72,118,119 | ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 | Устный опрос, расчетно-графические работы, реферат. Письменная контрольная работа по вопросам коллоквиума №2 | 3 |
| 3 | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при болезнях заразной и незаразной этиологии | 3-100,103-106, 120 | ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 | Устный опрос, расчетно-графические работы, реферат, тесты. Письменная контрольная работа по вопросам коллоквиума №3 | 1 |

| | | | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4 | Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов | 108-115 | ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 | Устный опрос, расчетно-графические работы, реферат. Письменная контрольная работа по вопросам коллоквиума №5 | 5 |
| 5 | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, морских млекопитающихся | 15,23,43,53,80,83,95,101-102 | ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 | Устный опрос, расчетно-графические работы, реферат. | 3 |
| 6 | Ветеринарно-санитарная экспертиза, мёда, растительных продуктов на рынках | 3,79,94 | ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 | Устный опрос, реферат. | 2 |
| 7 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства | 97,98,117 | ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-18, ПК-23 | Устный опрос, реферат. | 3 |

** - устный опрос (индивидуальный, фронтальный, собеседование, диспут); контрольные письменные работы (диктант); устное тестирование; письменное тестирование; компьютерное тестирование; выполнение расчетно-графического задания; практическая работа; олимпиада; наблюдение (на производственной практике, оценка на рабочем месте); защита работ (ситуационные задания, реферат, статья, проект, ВКР, подбор задач, отчет, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и др.); защита портфолио; участие в деловых, ситуационных, имитационных играх и др.