

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Г.П. Малявко

2021 г.

Ветеринарно-санитарная экспертиза
рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и
ветсанэкспертизы

Специальность: 36.05.01 Ветеринария

Профиль Болезни продуктивных и непродуктивных животных

Форма обучения: очная, заочная

Общая трудоемкость: 8 з.е.

Часов по учебному плану 288

Брянская область 2021

Программу составил:

к.б.н., доцент Гулаков А.Н. 

Рецензент:

д.б.н., профессор Кративина Е.В. 

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» разработана в соответствии с ФГОС ВО – специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 сентября 2017 г. №974.

Составлена на основании учебных планов 2020 года набора:

направление подготовки 36.05.01 Ветеринария, профиль Болезни продуктивных и непродуктивных животных

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

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 9 от 17.06.2021 г.

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

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целью освоения дисциплины является подготовка специалиста, будущего ветеринарного врача, владеющего теоретическими знаниями, методами и приемами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на всех этапах их производства на предприятиях мясной промышленности, а также продуктов растительного происхождения, умеющего давать по результатам ветеринарного контроля обоснованное заключение об их качестве и биологической безопасности.

1.2. Для достижения цели ставятся задачи:

- изучить основные ветеринарно-санитарные правила, нормы и требования при транспортировке животных, мяса и мясных продуктов, а также других подконтрольных грузов, как на территории Российской Федерации, так и за её пределами;
- изучить организацию и проведение базовых ветеринарно-санитарных мероприятий при производстве мяса и мясных продуктов;
- знать и уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения.
- приобрести необходимые навыки по охране населения от зооантропонозов, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: Б1.О.33

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин: «Анатомия животных», «Физиология животных», «Патологическая анатомия животных», «Клиническая диагностика», «Внутренние незаразные болезни животных», «Паразитология и инвазионные болезни животных», «Эпизоотология и инфекционные болезни животных», «Болезни пчел и рыб».

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: «Государственный ветеринарный надзор», «Экспресс-методы в ветеринарно-санитарной экспертизе», «Производственная практика (врачебно-производственная практика)», «Производственная практика (научно-исследовательская работа)».

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

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

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать и осу-	ОПК-6.1 Способен анализировать и идентифицировать возможные риски возникно-	Знать: особенности диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц на линиях убоя; эпидемиологическую роль различных пище-

<p>шестывать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.</p>	<p>вления и распространения инфекционных и инвазионных болезней животных</p>	<p>вых продуктов в возникновении и распространении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; перечень состояний и заболеваний животных, птиц, при которых не допускают их к транспортировке и убою. Уметь: организовать контроль за процессом погрузки и транспортировки убойных животных и птиц; проводить приемку на мясоперерабатывающих предприятиях и предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения, продуктов пчеловодства и рыболовства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; Владеть: методиками предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных, птиц и методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов сельскохозяйственных, диких, промысловых животных и птицы; методами органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц, меда, молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения.</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности – экспертно-контрольный</p>		
<p>ПКС-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p>	<p>ПКС-5.1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и осуществлять контроль производства продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и подконтрольных грузов при экспортно-импортных операциях в целях обеспечения продовольственной безопасности</p>	<p>Знать: ветеринарно-санитарные правила, нормы и требования при транспортировке животных, мяса и мясных продуктов, а также других подконтрольных грузов; организацию и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий при производстве продуктов животного происхождения; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; технологию и гигиену первичной переработки животных и птиц; надежные в санитарном отношении способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов; современные средства и способы дезинфекции боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезнетворной инфекционной этиологии. Уметь: осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения, обеспечивая выпуск доброкачественной и безопасной продукции, проводить полный комплекс ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении инфекционных и инвазионных заболеваний, в том числе зооантропонозов. Владеть: методами проведения комплекса ветеринарно-санитарных мероприятий по контролю качества и безопасности продукции; методами контроля дезинфекции на предприятиях; методикой проведения контролируемых мероприятий на производственных объектах с целью установления их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям и нормам;</p>

4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Распределение часов дисциплины по семестрам (очная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции															34	34	36	36			70	70
Лабораторные															34	34	36	36			70	70
Практические																						
КСР															2	2	2	2			4	4
Прием зачета															0,15	0,15					0,15	0,15
Консультация перед экзаменом																	1	1			1	1
Прием экзамена																	0,25	0,25			0,25	0,25
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)															70,15	70,15	75,25	75,25			145,4	145,4
Сам. работа															73,85	73,85	43	43			116,85	116,85
Контроль																	25,75	25,75			25,75	25,75
Итого															144	144	144	144			288	288

Распределение часов дисциплины по курсам (заочная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции									8	8	8	8	16	16
Лабораторные									8	8	8	8	16	16
Практические														
Прием зачета									0,15	0,15			0,15	0,15
Консультация перед экзаменом											1	1	1	1
Прием экзамена											0,25	0,25	0,25	0,25
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)									16,15	16,15	17,25	17,25	33,4	33,4
Сам. работа									126	126	120	120	246	246
Контроль									1,85	1,85	6,75	6,75	8,6	8,6
Итого									144	144	144	144	288	288

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) (очная форма)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Индикатор достижения компетенции
Раздел 1. Первичная переработка убойных животных, организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.				
1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе./Лек/	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.2	Стандартизация в животноводстве и растениеводстве. /Лаб./	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1

1.3	Изучение ГОСТов на животных для убоя и продукты животного происхождения. /Ср/	8	8	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.4	Убойные животные. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. /Лек/	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.5	Транспортировка убойных животных. /Лаб./	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.6	Оформление ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарное свидетельство по форме № 1, 2, 3). /Ср./	8	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.7	Правила сдачи и приемки животных на мясокомбинат. /Лек./	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.8	Порядок сдачи-приема животных по живой массе, убойной массе и качеству туш. /Лаб./	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.9	По индивидуальному заданию сделать расчет стоимости животных по живой массе, убойной массе и качеству туш, перевести убойную массу животных в живую массу /Ср./	8	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.10	Технология переработки и туш, внутренних органов животных. /Лек./	8	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.11	Порядок проведения ветеринар-но-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота. /Лаб./	8	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.12	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней и лошадей. /Лаб./	8	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.13	Порядок проведения ветеринар-но-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий. /Лаб./	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.14	Клеймение туш животных. /Лаб./	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.15	Нарисовать туши животных и проставить клейма, основные и дополнительные ветеринарные и товароведческие штампы. /Ср/	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.16	Правила ветеринарно-санитарного осмотра туш, внутренних органов животных./Лек/.	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.17	Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами. /Лаб./.	8	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.18	Решение ситуационных задач по определению видовой принадлежности мяса. /Ср./.	8	6	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.19	Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям./Ср./.	8	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.20	Методы и режимы утилизации ветеринарных конфискатов. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках./Ср./.	8	6	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.21	Основы технологии, первичная переработка и консервирование эндокринного сырья/Ср./.	8	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.22	Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели./Ср./.	8	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.23	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых продуктов./Ср./.	8	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1

1.24	Основы технологии, хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья./Ср./.	8	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных болезнях, ветсаноценка мяса и мясных продуктов				
2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты /Лек./	8	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.2	Определение свежести и доброкачественности мяса по органолептическим показателям. /Лаб/.	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты /Лек./	8	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.4	Проверка результатов экспертизы продуктов. Решение ситуационных задач./Ср/	8	6	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. /Лек/.	8	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.6	Определение свежести и доброкачественности мяса по биохимическим показателям. /Лаб/.	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты /Лек/.	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.8	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и переработки животных при трансграничных и эмерджентных заболеваниях/Лек/.	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.9	Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и их профилактика по линии ветеринарной службы /Лаб/.	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.10	Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами и их профилактика по линии ветеринарной службы /Лек/.	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.11	Изучение нормативной документации, ГОСТов, инструкций. /Ср/.	8	8	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.12	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. /Лек/.	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.13	Санитарное исследование пищевых животных жиров. /Лаб/.	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.14	Определение видовой принадлежности мяса. Изучение документации, ГОСТов, инструкций. /Ср/.	8	6	ПКС-5.1 ОПК-6.1
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий птицы и птицепродуктов				
3.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий /Лаб/.	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
3.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза птицепродуктов. /Лек/.	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
3.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. /Лаб/.	8	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
3.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Изучение ГОСТов/Ср/.	8	3,85	ПКС-5.1 ОПК-6.1
	КСР	8	2	ПКС-5.1

				ОПК-6.1
	Прием зачета /К/	8	0,15	ПКС-5.1 ОПК-6.1
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и рыбопродуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.				
4.1	Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы при заразных болезнях./Лек/.	9	6	ПКС-5.1 ОПК-6.1
4.2	Определение свежести мяса рыбы. /Лаб/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
4.3	Правила ветеринарно-санитарной экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Оформление документов. /Ср/.	9	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
4.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности осмотра туш и органов диких животных (кабан, лось, олень и др.) и пернатой дичи /Лаб/.	9	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
4.5	Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи /Лаб/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
Раздел 5. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов				
5.1	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Пороки молока./Лек/.	9	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.2	Определение чистоты молока. /Лаб/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.3	Изучение правил, документации, инструкций, ГОСТов./Ср/.	9	3	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования молока по ГОСТ. Требования к безопасности молока согласно ТР. /Лек/.	9	6	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.5	Определение физико-химических показателей молока. /Лаб/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.6	Изучение правил, документации, инструкций, ГОСТов. Решение задач./Ср/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от больных животных./Лек/.	9	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.8	Методы контроля санитарно-гигиенических показателей молока. /Лаб/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.9	Экспертиза молока. Решение задач./Ср/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.10	Определение белка и жира в молоке. /Лаб/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.11	Экспертиза молочных продуктов. Решение задач./Ср/.	9	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.12	Технология приготовления молочных продуктов. /Лек/.	9	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1

5.13	Определение сухого вещества, СОМО, сахара. /Лаб/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.14	Экспертиза молочных продуктов. Решение задач./Ср/.	9	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.15	Ветсанэкспертиза молочных продуктов. /Лек/.	9	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.16	Определение технологических свойств молока. /Лаб/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.17	Экспертиза молокопродуктов. Решение задач./Ср/.	9	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.18	Контроль натуральности молока. /Лаб/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.19	Экспертиза молокопродуктов. Решение задач./Ср/.	9	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.20	Определение эффективности термической обработки молока. /Лаб/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.21	Экспертиза молокопродуктов. Решение задач./Ср/.	9	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.22	Анализ качества кисломолочных продуктов. /Лаб/.	9	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.				
6.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов /Лек/	9	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.2	Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи /Лаб/	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел /Лаб/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов и ягод /Ср/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.5	Работа с ГОСТами, инструкциями, правилами. Экспертиза продуктов. Решение ситуационных задач./Ср/.	9	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.6	Ветсанэкспертиза мёда и пчелопродуктов. /Лек/.	9	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.7	Ветсанэкспертиза мёда и пчелопродуктов. Решение задач. Ср/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.8	Ветсанэкспертиза мёда. Определение натуральности меда и различных фальсификаций /Лаб/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.9	Экспертиза продуктов. Решение задач./Ср/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.10	Сертификация продуктов животноводства и растениеводства. Изучение нормативно-правовой документации. /Лаб/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.11	Работа с ГОСТами, инструкциями, спецлитературой./Ср/.	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
	КСР	9	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
	Контроль	9	25,75	ПКС-5.1 ОПК-6.1
	Прием экзамена	9	1,25	ПКС-5.1 ОПК-6.1

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

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Индикатор достижения компетенции
Раздел 1. Первичная переработка убойных животных, организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.				
1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе./Ср./	5	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.2	Стандартизация в животноводстве и растениеводстве. /Ср./	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.3	Изучение ГОСТов на животных для убоя и продукты животного происхождения. /Ср/	5	8	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.4	Убойные животные. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. /Лек/	5	1	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.5	Транспортировка убойных животных. /Ср./	5	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.6	Оформление ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарное свидетельство по форме № 1, 2, 3). /Ср./	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.7	Правила сдачи и приемки животных на мясокомбинат. /Лек./	5	1	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.8	Порядок сдачи-приема животных по живой массе, убойной массе и качеству туш. /Ср./	5	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.9	По индивидуальному заданию сделать расчет стоимости животных по живой массе, убойной массе и качеству туш, перевести убойную массу животных в живую массу /Ср./	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.10	Технология переработки и туш, внутренних органов животных. /Ср./	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.11	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота. /Лаб./	5	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.12	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней и лошадей. /Лаб./	5	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.13	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий. /Ср./	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.14	Клеймение туш животных. /Лаб./	5	1	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.15	Нарисовать туши животных и проставить клейма, основные и дополнительные ветеринарные и товароучетные штампы. /Ср/	5	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.16	Правила ветеринарно-санитарного осмотра туш, внутренних органов животных./Лек/.	5	1	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.17	Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами. /Лаб./.	5	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.18	Решение ситуационных задач по определению видовой принадлежности мяса. /Ср./.	5	6	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.19	Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям./Ср./.	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1

1.20	Методы и режимы утилизации ветеринарных конфискатов. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках./Ср./.	5	6	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.21	Основы технологии, первичная переработка и консервирование эндокринного сырья/Ср./.	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.22	Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели./Ср./.	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.23	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых продуктов./Ср./.	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
1.24	Основы технологии, хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья./Ср./.	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных болезнях, ветсаноценка мяса и мясных продуктов				
2.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты /Лек./	5	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.2	Определение свежести и доброкачественности мяса по органолептическим показателям. /Лаб./.	5	1	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты /Лек./	5	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.4	Проверка результатов экспертизы продуктов. Решение ситуационных задач./Ср/	5	6	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. /Лек/.	5	1	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.6	Определение свежести и доброкачественности мяса по биохимическим показателям. /Ср./.	5	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты /Ср/.	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.8	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и переработки животных при трансграничных и эмерджентных заболеваниях/Ср./.	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.9	Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и их профилактика по линии ветеринарной службы /Ср./.	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.10	Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами и их профилактика по линии ветеринарной службы /Ср./.	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.11	Изучение нормативной документации, ГОСТов, инструкций. /Ср/.	5	8	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.12	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. /Ср./.	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.13	Санитарное исследование пищевых животных жиров. /Ср/.	5	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
2.14	Определение видовой принадлежности мяса. Изучение документации, ГОСТов, инструкций. /Ср/.	5	6	ПКС-5.1 ОПК-6.1

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий птицы и птицепродуктов				
3.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий /Ср./	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
3.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза птицепродуктов. /Ср./.	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
3.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. /Ср/.	5	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
3.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Изучение ГОСТов/Ср/.	5	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
	Контроль	5	1,85	ПКС-5.1 ОПК-6.1
	Прием зачета	5	0,15	ПКС-5.1 ОПК-6.1
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и рыбопродуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.				
4.1	Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы при заразных болезнях./Лек/.	6	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
4.2	Определение свежести мяса рыбы. /Лаб/.	6	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
4.3	Правила ветеринарно-санитарной экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Оформление документов. /Ср/.	6	6	ПКС-5.1 ОПК-6.1
4.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности осмотра туш и органов диких животных (кабан, лось, олень и др.) и пернатой дичи /Ср./	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
4.5	Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи /Ср./	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
Раздел 5. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов				
5.1	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Пороки молока./Лек/.	6	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.2	Определение чистоты молока. /Ср/.	6	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.3	Изучение правил, документации, инструкций, ГОСТов./Ср/.	6	6	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования молока по ГОСТ. Требования к безопасности молока согласно ТР. /Ср./	6	6	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.5	Определение физико-химических показателей молока. /Лаб/.	6	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.6	Изучение правил, документации, инструкций, ГОСТов. Решение задач./Ср/.	6	8	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от больных животных./Лек/.	6	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1

5.8	Методы контроля санитарно-гигиенических показателей молока. /Ср/.	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.9	Экспертиза молока. Решение задач./Ср/.	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.10	Определение белка и жира в молоке. /Лаб/.	6	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.11	Экспертиза молочных продуктов. Решение задач./Ср/.	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.12	Технология приготовления молочных продуктов. /Ср/.	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.13	Определение сухого вещества, СОМО, сахара. /Ср/.	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.14	Экспертиза молочных продуктов. Решение задач./Ср/.	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.15	Ветсанэкспертиза молочных продуктов. /Ср/.	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.16	Определение технологических свойств молока. /Ср/.	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.17	Экспертиза молокопродуктов. Решение задач./Ср/.	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.18	Контроль натуральности молока. /Ср/.	6	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.19	Экспертиза молокопродуктов. Решение задач./Ср/.	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.20	Определение эффективности термической обработки молока. /Ср/.	6	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.21	Экспертиза молокопродуктов. Решение задач./Ср/.	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
5.22	Анализ качества кисломолочных продуктов. /Ср/.	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.				
6.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов /Лек/	6	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.2	Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи /Ср/	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел /Ср./	6	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов и ягод /Ср./	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.5	Работа с ГОСТами, инструкциями, правилами. Экспертиза продуктов. Решение ситуационных задач./Ср/.	6	6	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.6	Ветсанэкспертиза мёда и пчелопродуктов. /Ср/.	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.7	Ветсанэкспертиза мёда и пчелопродуктов. Решение задач. Ср/.	6	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.8	Ветсанэкспертиза мёда. Определение натуральности меда и различных фальсификаций /Лаб/.	6	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.9	Экспертиза продуктов. Решение задач./Ср/.	6	2	ПКС-5.1 ОПК-6.1

6.10	Сертификация продуктов животноводства и растениеводства. Изучение нормативно-правовой документации. /Ср/.	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
6.11	Работа с ГОСТами, инструкциями, спецлитературой./Ср/.	6	4	ПКС-5.1 ОПК-6.1
	Контроль	6	6,75	ПКС-5.1 ОПК-6.1
	Прием экзамена	6	1,25	ПКС-5.1 ОПК-6.1

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

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств находится в Приложении 1.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие, издательство	Год издания	Количество
1	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.	. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 476 с. – ISBN 978-5-8114-6848-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/152644	2021	ЭБС Лань
2	И.А. Лыкасова [и др.].	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие Санкт-Петербург : Лань, 2015. – 304 с./ Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/61365 . – Загл. с экрана.	2015	ЭБС Лань
3	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Петербург : Лань, 2018. – 240 с.. – Электрон. дан. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102236 .	2018	ЭБС Лань
6.1.2. Дополнительная литература				
№ п/п	Авторы, составители	Заглавие, издательство	Год издания	Количество
1	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов СПб.: Лань, 2010	2010	39
2	Е. С. Воронин	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. СПб.: Лань, 2010	2010	20

3	Маловастый К. С.	Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы. СПб: Лань, 2013	2013	30
4	Пронин В. В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. СПб.: Лань, 2012	2012	31
5	Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : учеб. пособие Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 456 с Электрон. дан. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/96857 . – Загл. с экрана.	2017	ЭБС Лань
6.1.3. Методические указания				
№ п/п	Авторы, составители	Заглавие, издательство	Год издания	Количество
1	Иванюк В. П., Бобкова Г.Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел: Ветеринарно-санитарная экспертиза меда : учебно-методическое пособие / В. П. Иванюк, Г. Н. Бобкова. – Брянск : Брянский ГАУ, 2021. – 40 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/171971	2021	ЭБС Лань
2	Иванюк В. П., Гулаков А.Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел: Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов : учебно-методическое пособие / В. П. Иванюк, А. Н. Гулаков. – Брянск : Брянский ГАУ, 2021. – 58 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/171972	2021	ЭБС Лань
3	Иванюк В.П., Гулаков А.Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов / Учебно-методическое пособие. Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2018. 80 с. – http://www.bgsha.com/ru/book/494521/	2018	ЭБС Брянский ГАУ
4	Маловастый К.С.	Ветеринарные правила перевозки животных: методические рекомендации / К.С. Маловастый, В.В. Черненко. - Брянск, Издательство Брянского ГАУ. 2015. – 108 с. – http://www.bgsha.com/ru/book/88993/	2015	ЭБС Брянский ГАУ
5	Маловастый К.С.	Определение свежести и доброкачественности рыбы. Брянск.: Изд-во Брянской ГСХА, 2011. – 148 с. – http://www.bgsha.com/ru/book/5362/	2011	ЭБС Брянский ГАУ

6.2. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

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

10. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс Руконт».- Режим доступа: <http://rucont.ru>
11. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://eLIBRARY.RU>
12. Бесплатная электронная Интернет-библиотека по всем областям знаний. - Режим доступа: <http://www.zipsites.ru/>
13. Интернет-библиотека IQlib. - Режим доступа: <http://www.iqlib.ru>
14. Сайт Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки. – [Электрон. ресурс]. – <http://www.cnshb.ru>

6.3. Перечень программного обеспечения

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

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная аудитории для проведения занятий лекционного типа - 5-1	Специализированная мебель на 120 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. Видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, информационный киоск.
Учебная аудитории для проведения учебных занятий семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 1-313 лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы и технологии мяса и мясных продуктов	Специализированная мебель на 24 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. 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 НТ – 500, индикатор мастита молока «Мастит-тест», глюкометр, иономер 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, рефрактометр «KELILONG RHB-92-ATC», термостат водяной ТМ-100 для определения редуцтазной пробы, термостат «Эксперт ТЕТ» холодильник Смоленск 367-00, центрифуга «Ока», шкаф вытяжной лабораторный ЛК-900 ШВ
Помещение для самостоятельной работы 1-311	Основное оборудование и технические средства обучения: Специализированная мебель на 28 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. 12 рабочих мест с выходом в ло-

<p>- читальный зал научной библиотеки</p>	<p>кальную сеть и Интернет, к электронным учебно-методическим материалам и электронной информационно-образовательной среде, короткофокусное мультимедийное оборудование. Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows XP. Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2010 (100) (Договор Договор 14-0512 от 25.05.2012 Сити-Комп Групп ООО) Срок действия лицензии – бессрочно. Наш сад Кристалл (10), Битрикс (продл) Гос. контракт №ССГ_БР-542 от 04.10.2017 Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: Stamina - клавиатурный тренажёр Свободно распространяемое программное обеспечение: Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc), Open Office.</p> <p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде. ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно. Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.</p>
---	---

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

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

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

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

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

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

- для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.

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

- для слепых и слабовидящих:
 - электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
 - специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)
- для глухих и слабослышащих:
 - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
 - акустический усилитель и колонки;
 - индивидуальные системы усиления звука
 - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
 - «ELEGANT-T» передатчик

«Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего
Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda
Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)

- групповые системы усиления звука

- Портативная установка беспроводной передачи информации .

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
 - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Содержание

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

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 36.05.01 Ветеринария

Профиль Болезни продуктивных и непродуктивных животных

Дисциплина: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма промежуточной аттестации: зачёт, экзамен

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

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

ОПК-6: Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.

ПКС-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений.

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

№ раздела	Наименование раздела	З.	У.	Н.
1	Первичная переработка убойных животных, организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.	+	+	+
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных болезнях, ветсаноценка мяса и мясных продуктов	+	+	+
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий птицы и птицепродуктов		+	+
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и рыбобпродуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	+	+	+
5	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	+	+	+
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных			

Сокращение:

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

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

<p>ОПК-6: Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.</p> <p>ОПК-6.1 Способен анализировать и идентифицировать возможные риски возникновения и распространения инфекционных и инвазионных болезней животных</p>					
Знать (З.)		Уметь (У.)		Владеть (Н.)	
особенности диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц на линиях убоя; эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении и распространении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; перечень состояний и заболеваний животных, птиц, при которых не допускают их к транспортировке и убою.	Лекции разделов № 1-6	организовать контроль за процессом погрузки и транспортировки убойных животных и птиц; проводить приемку на мясоперерабатывающих предприятиях и предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения, продуктов пчеловодства и рыболовства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;	Лабораторные занятия и СР разделов № 1-6	методиками предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных, птиц и методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов сельскохозяйственных, диких, промысловых животных и птицы; методами органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц, меда, молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения.	Лабораторные занятия и СР разделов № 1-6
<p>ПКС-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений.</p> <p>ПКС -5.1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и осуществлять контроль производства продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и подконтрольных грузов при экспортно-импортных операциях в целях обеспечения продовольственной безопасности</p>					
Знать (З.)		Уметь (У.)		Владеть (Н.)	
ветеринарно-санитарные правила, нормы и требования при транспортировке животных, мяса и мясных продуктов, а также других подконтрольных грузов; организацию и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий при производстве продуктов животного происхождения; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; технологию и гигиену первичной переработки животных и птиц; надежные в санитарном отношении способы обезвреживания мяса и мясопродуктов,	Лекции разделов № 1-6	осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения, обеспечивая выпуск доброкачественной и безопасной продукции, проводить полный комплекс ветеринарно-санитарных и организационнохозяйственных мероприятий при обнаружении инфекционных и инвазионных заболеваний, в том числе зооантропонозов	Лабораторные занятия и СР разделов № 1-6	методами проведения комплекса ветеринарно-санитарных мероприятий по контролю качества и безопасности продукции; методами контроля дезинфекции на предприятиях; методикой проведения контролируемых мероприятий на производственных объектах с целью установления их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям и нормам;	Лабораторные занятия и СР разделов № 1-6

молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов; современные средства и способы дезинфекции боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.					
--	--	--	--	--	--

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме зачета

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Первичная переработка убойных животных, организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.	Стандартизация в животноводстве и растениеводстве. Убойные животные. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. Оформление ветеринарных сопроводительных документов. Правила сдачи и приемки животных на мясокомбинат. Технология переработки и туш, внутренних органов животных. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней и лошадей. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий. Клеймение туш животных. Правила ветеринарно-санитарного осмотра туш, внутренних органов животных. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами.	ОПК -6.1, ПКС-5.1	Вопрос на зачете 1-20
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных болезнях, ветсаноценка мяса и мясных продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Определение свежести и доброкачественности мяса по органолептическим показателям. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Проверка результатов экспертизы продуктов.	ОПК -6.1, ПКС-5.1	Вопрос на зачете 21-34

		Решение ситуационных задач. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и переработки животных при трансграничных и эмерджентных заболеваниях. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и их профилактика по линии ветеринарной службы. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами и их профилактика по линии ветеринарной службы.		
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий птицы и птицепродуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицепродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	ОПК -6.1, ПКС-5.1	Вопрос на зачете 35-46
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и рыбопродуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы при заразных болезнях. Определение свежести мяса рыбы. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	ОПК -6.1, ПКС-5.1	Вопрос на экзамене 64-70
5	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Определение физико-химических показателей молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от больных животных. Методы контроля санитарно-гигиенических показателей молока. Экспертиза молочных продуктов.	ОПК -6.1, ПКС-5.1	Вопрос на экзамене 71-86
	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов и ягод. Ветсанэкспертиза мёда.	ОПК -6.1, ПКС-5.1	Вопрос на экзамене 87-120

Перечень вопросов к зачёту по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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» (Сан-Пин 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 птице-фабрик. 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 санитар-

ный 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 электротокком 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, 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 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 мясо-комбинатов и на скотобойных пунктах.

Перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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 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 свежести 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 мясopодуlктов 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 продук-

тов убоа.

52. Способы получения холода. Режимы охлаждения и замораживания мяса. Дефростация.

53. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть мороженой рыбы.

54. Ветсаноценка продуктов убоа 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 убоа.

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 убоа.

60. Технология убоа и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах.

61. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоа.

62. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.

63. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоа.

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 убоа.

77. Предубойная и послеубойная диагностика пироплазмидозов животных. Ветсаноценка продуктов убоа.

78. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов убоа.

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 конфискации. 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°C 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°C 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 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?

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о форме, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в соответствии с учебным планом в 8 семестре по очной форме обуче-

ния, на 5 курсе по заочной форме обучения в форме зачёта, в 9 семестре по очной форме обучения, на 6 курсе по заочной форме обучения в форме экзамена. Студент допускается к зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Знания, умения, навыки студента на зачете оцениваются «зачтено», не зачтено».

Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	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

Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата

Оценка	Критерии
«отлично»	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; 5) использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
«хорошо»	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) использование устаревшей учебной литературы и других источников; 4) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«удовлетворительно»	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
«неудовлетворительно»	1) нераскрытые темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок др.

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

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

- написания рефератов.

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

Оценивание студента на экзамене

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

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

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Коневодство»:

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

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

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

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

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

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

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

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

Оценка = *Оценка активности* + *Оц. экзамен*

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

Оценивание студента на экзамене

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«отлично»	15	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	14	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	13	- Студент справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«хорошо»	12	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.

	11	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	10	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«удовлетворительно»	9	- Студент с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	8	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	7	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом излагается с существенными неточностями.
«неудовлетворительно»	0	- Студент не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство
1	Первичная переработка убойных животных, организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.	Стандартизация в животноводстве и растениеводстве. Убойные животные. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях. Оформление ветеринарных сопроводительных документов. Правила сдачи и приемки животных на мясокомбинат. Технология переработки и туш, внутренних органов животных. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней и лошадей. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий. Клеймение туш животных. Правила ветеринарно-санитарного осмотра туш, внутренних органов животных. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами.	ОПК -6.1, ПКС-5.1	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы

2	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных, инвазионных болезнях, ветсанценка мяса и мясных продуктов</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Определение свежести и доброкачественности мяса по органолептическим показателям. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Проверка результатов экспертизы продуктов. Решение ситуационных задач. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и переработки животных при трансграничных и эмерджентных заболеваниях. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и их профилактика по линии ветеринарной службы. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами и их профилактика по линии ветеринарной службы.</p>	<p>ОПК -6.1, ПКС-5.1</p>	<p>Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы</p>
3	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий птицы и птицепродуктов</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицепродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.</p>	<p>ОПК -6.1, ПКС-5.1</p>	<p>Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы</p>
4	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и рыбопродуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы при заразных болезнях. Определение свежести мяса рыбы. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.</p>	<p>ОПК -6.1, ПКС-5.1</p>	<p>Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы</p>

5	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Определение физико-химических показателей молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от больных животных. Методы контроля санитарно-гигиенических показателей молока. Экспертиза молочных продуктов.	ОПК -6.1, ПКС-5.1	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов и ягод. Ветсанэкспертиза мёда.	ОПК -6.1, ПКС-5.1	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы

Контрольные вопросы и задания

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

21. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при дикроцелиозе.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при диктиокаулезе.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при злокачественном отеке.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при злокачественной катаральной горячке крупного рогатого скота.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при инфекционном синусите.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при кокцидиозе.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов нутрии при колибактериозе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при Ку-лихорадке
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при инфекционном ларинготрахеите.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при лептоспирозе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при лептоспирозе.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при лейкозе.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при лейкозе.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при листериозе.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при лингватулезе.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при личинках овода.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при листериозе
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при листериозе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при маститах.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при болезни Марека.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при метастронгилезе.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при микоплазмозе.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при мыте.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при некробактериозе.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при некробактериозе.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при некробактериозе.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при болезни Ньюкасла.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при онхоцеркозе.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при орнитозе (пситтакозе).
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при оспе.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при оспе.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при опухоли.

54. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при паратуберкулезном энтерите.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при пастереллезе (геморрагической септицемии).
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при параметрите.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при парагриппе-3.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при параскаридозе.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при парше.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при пастереллезе.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при повальном воспалении легких крупного рогатого скота.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при перитоните.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при пироплазмидозе.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционной плевропневмонии коз.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при псевдотуберкулезе.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при пуллорозе.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при инфекционном ринотрахеите.
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при роже свиней.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при рожистой септицемии.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при сапе.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при сальмонеллезе.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при саркоцистозе.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при сальмонеллезе
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при сибирской язве.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при спирохетозе.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при столбняке.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при стахиботриотоксикозе.
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при стафилококкозе.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при стрептококкозе.
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при стрептококковой септицемии.
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при трихинеллезе.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов птицы при туберкулезе.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при туберкулезе.
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов кроликов при туляремии.
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при фасциолезе.

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

Темы письменных работ

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

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

56. Экспертиза парной рыбы по органолептическим показателям.
57. Экспертиза рыбы по лабораторным методам исследования.
58. Технология переработки рыбы.
59. Ветсанэкспертиза рыбы при антропоозонозных болезнях.
60. Ветсаэкспертиза рыбы при болезнях не передающихся человеку.
61. Ветсанэкспертиза меда.
62. Методика осмотра тушек, органов птицы и товароведческая оценка их.
63. Экспертиза мяса и продуктов убоя птицы при колибактериозе, аспергиллезе, парше, спирохетозе.
64. Экспертиза мяса и продуктов убоя при болезни Марека, Ньюкасла, орнитозе.
65. Ветсанэкспертиза продуктов животноводства на рынках.
66. Особенности ветсанэкспертизы туш диких животных и пернатой дичи.
67. Ветсанэкспертиза растительных продуктов на рынках.
68. Технология выработки меда.
69. Какими качественными и количественными показателями характеризуется воск. Прополис, пчелиный яд, маточное молочко. Использование указанных продуктов пчеловодства в медицине, ветеринарии и других областях.
70. Требования ГОСТ 13264-88 к заготавливаемому молоку.
71. Изменения в молоке при разных режимах тепловой обработки. Определите степень пастеризации молока (фосфатазная, пероксидазная, лактоальбуминовая проба).
72. Ветсанэкспертза молока при инфекционных болезнях животных.
73. Определение содержания жира в молоке, сливках, сметане.
74. Определение фальсификации сметаны кефиром, простоквашей, крахмалом, мукой.
75. Технология ярославского сыра.
76. Порядок оформления документации и правила реализации молока по прямым связям и в свободную продажу.
77. Определение бактериальной обсемененности молока и наличия ингибирующих веществ в нем.
78. Состав молока животных и его использование в технологии молочных продуктов.
79. Пороки молока. Причины и методы их предупреждения.
80. Классификация кисломолочных продуктов. Технология приготовления кефира.
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных, пернатой дичи.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и мяса морских млекопитающих.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынке.

Примерные тестовые задания для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

1. *Что такое партия скота?*
 1. Группа с/х животных, направляемых на убой.
 2. **Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом.**
 3. Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом.
 4. Группа животных, собранных одним сдатчиком.
 5. Все перечисленное.
2. *Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:*
 1. Сертификата.
 2. Прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр».
 3. **Ветеринарное клеймо овальной формы 40 x 60 мм.**

4. Овальное клеймо размером 25 x 40 мм.
5. Треугольного штампа.
3. *Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для вынужденного убоя?*

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

4. Травмированных животных, которым угрожает смерть.

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

4. Животных с невыясненным диагнозом.

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

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

2. На самосвалах с металлическими кузовами.

3. На автомобилях, если для них нет разрешения Роспотребнадзор.
4. На автотранспорте с низкими бортами.
5. На скотовозах.
6. *В каких случаях убой животных считается вынужденным?*
 1. Убой больного скота в агональном состоянии.
 2. Убой скота по экономическим соображениям.

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

4. Убой животных, подозрительных в заражении возбудителем инфекционной болезни.
5. Убой привитых животных.
7. *Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?*

1. Хранят до проведения экспертизы.
2. Её денатурируют, чтобы исключить использование в пищу.
3. Утилизируют после проведения экспертизы.
4. При недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным.

5. Выполняются все требования.

8. *Разрешается ли вывоз убойных животных с территории мясокомбината?*
 1. Да, только животных, направляемых в откормочные хозяйства этого же мясокомбината.
 2. Да, только кроликов, если предубойная база общая, а цех по убоя кроликов находится за пределами мясокомбината.

3. Не разрешается.

4. Да, при несоответствии поголовья сопроводительной документации.
5. Только высокопродуктивных животных.
9. *На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?*

1. Поставить на карантин.

2. Поставить в изолятор.
3. Не принимать на убой и отправить в хозяйство.

4. Провести убой и переработать на санбойне.

5. Утилизировать.

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

1. Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.

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

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

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

5. На утильзавод.

11. Сибирская язва.

1. Сжигание.

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

12. Эмфизематозный карбункул.

1. Сжигание.

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

13. Злокачественный отек.

1. Сжигание.

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

14. Бродзот.

1. Сжигание.

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

15. Инфекционная энтеротоксемия овец.

1. Сжигание.

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

16. Сеп.

1. Сжигание.

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

17. Ботулизм.

1. Сжигание.

2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.
18. *Эпизоотический лимфонгаит.*
1. **Сжигание.**
 2. Утилизация.
 3. Техническая утилизация.
 4. Проварка.
 5. Выпускают без ограничения.
19. *Мыт.*
1. Сжигание.
 2. Утилизация.
 3. Техническая утилизация.
 4. **Проварка.**
 5. Выпускают без ограничения.
20. *Туберкулезное поражение подчелюстных лимфатических узлов (очаги обызвествлены) у свиней.*
1. Сжигание.
 2. Утилизация.
 3. Техническая утилизация.
 4. Проварка.
 5. **Выпускают без ограничения.**
21. *Тощие туши при туберкулезе.*
1. Сжигание.
 2. **Утилизация.**
 3. Техническая утилизация.
 4. Проварка.
 5. Выпускают без ограничения.
22. *Туберкулезное поражение в легких и печени лошади.*
1. Сжигание.
 2. **Утилизация.**
 3. Техническая утилизация.
 4. Проварка.
 5. Выпускают без ограничения.
23. *Туберкулезное поражение в заглочном лимфатическом узле и легких крупного рогатого скота.*
1. Сжигание.
 2. Утилизация.
 3. Техническая утилизация.
 4. **Проварка.**
 5. Выпускают без ограничения.
24. *Туберкулезное поражение брыжеечных лимфатических узлов свиньи.*
1. Сжигание.
 2. Утилизация.
 3. Техническая утилизация.
 4. Проварка.
 5. **Выпускают без ограничения.**
25. *Туберкулезные поражения в легких и почках свиньи.*
1. Сжигание.
 2. Утилизация.
 3. Техническая утилизация.
 4. **Проварка.**
 5. Выпускают без ограничения.

26. Неизвестные туберкулезные очаги в подчелюстном и брыжеечных лимфатических узлах свиней.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

33. Мыт и сальмонеллез.

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

4. Проварка.

5. Выпускают без ограничения.

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

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

5. Выпускают без ограничения.

35. *Обнаружены псевдотуберкулезные изменения в мышцах.*

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

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

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

5. Выпускают без ограничения.

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

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

38. *Мясо, получено от коров с клиническими признаками бруцеллеза.*

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

39. *Мясо, получено от крупного рогатого скота, положительно реагировавшего в РА, РСК на бруцеллез (*Br. abortus*). Клинических признаков бруцеллеза и патологоанатомических изменений не было.*

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

5. Выпускают без ограничения.

40. *Мясо, получено от крупного рогатого скота, положительно реагировавшего на бруцеллез козье-овечьего вида (*Br. melitensis*).*

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

41. *Мясо, получено от убоя овец, реагирующих на бруцеллез.*

1. Сжигание.
2. Утилизация.

3. Техническая утилизация.
 - 4. Проварка.**
 5. Выпускают без ограничения.
42. *Лептоспироз. Желтушное окрашивание не исчезает 2 суток.*
1. Сжигание.
 - 2. Утилизация.**
 3. Техническая утилизация.
 4. Проварка.
 5. Выпускают без ограничения.
43. *Ку-лихорадка.*
1. Сжигание.
 2. Утилизация.
 3. Техническая утилизация.
 - 4. Проварка.**
 5. Выпускают без ограничения.
44. *Хламидиозный аборт.*
1. Сжигание.
 2. Утилизация.
 3. Техническая утилизация.
 - 4. Проварка.**
 5. Выпускают без ограничения.
45. *Поражение актиномикозом языка, головы.*
1. Сжигание.
 2. Утилизация.
 3. Техническая утилизация.
 4. Проварка.
 - 5. Выпускают без ограничения.**
46. *Поражение актиномикозом мышечной ткани и костей туши.*
1. Сжигание.
 - 2. Утилизация.**
 3. Техническая утилизация.
 4. Проварка.
 5. Выпускают без ограничения.
47. *Чума свиней.*
1. Сжигание.
 2. Утилизация.
 3. Техническая утилизация.
 - 4. Проварка.**
 5. Выпускают без ограничения.
48. *Чума и сальмонеллез свиней.*
1. Сжигание.
 2. Утилизация.
 3. Техническая утилизация.
 - 4. Проварка.**
 5. Выпускают без ограничения.
49. *Рожь.*
1. Сжигание.
 2. Утилизация.
 3. Техническая утилизация.
 - 4. Проварка.**
 5. Выпускают без ограничения.
50. *Болезнь Ауески.*

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

51. Пастереллез.

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

52. Листерия.

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

53. Сальмонеллез.

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

54. Инфекционный атрофический ринит. Некротические процессы на слизистой оболочке носовой полости. Атрофия носовых раковин.

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

55. Повальное воспаление легких крупного рогатого скота.

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

56. Инфекционная агалактия овец.

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

57. Инфекционная плевропневмония коз.

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

58. Столбняк.

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

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

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

5. Выпускают без ограничения.

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

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

5. Выпускают без ограничения.

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

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

5. Выпускают без ограничения.

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

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

5. Выпускают без ограничения.

71. *Лейкозные разрастания на серозных покровах.*

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

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

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

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

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

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

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

5. Выпускают без ограничения.

75. *На 40 см² мышц головы свиней обнаружено 4, сердца – 2, а туши – 5 финн.*

1. Сжигание.
- 2. Утилизация.**

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

76. На 40 см² мышц головы крупного рогатого скота обнаружено 2, сердца – 3, а туши – 2 финны.

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

77. На 40 см² мышц головы овец обнаружено 6, сердца – 4, а туши – 5 финн.

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

78. На 40 см² мышц головы овец обнаружено 4, сердца – 5, а туши – 6 финн.

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

79. Трихинеллез.

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

80. Множественное поражение мышц и внутренних органов эхинококком.

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

81. Эхинококк обнаружен в печени животного.

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

82. Метастронгилез.

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

83. Фасциолез.

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

84. *Дикроцелиоз.*

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

85. *Лингватулез.*

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

86. *Альфортиоз.*

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

87. *Онхоцеркоз.*

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

88. *Аскаридоз. Гидремия мышц туши.*

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

89. *Параскаридоз. Гидремии мышц нет.*

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

90. *Личинки овода.*

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

91. *Ценуроз.*

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

92. *Саркоцистоз. Патологических изменений в мышцах нет.*

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

4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.
93. *Обесцвечивание мышечной ткани при саркоцистозе.*
1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.
94. *Флегмона.*
1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.
95. *Туберкулез костей.*
1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.
96. *Фекальный запах при варке мяса.*
1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.
97. *Абсцессы обнаружены в лимфатических узлах и мышцах.*
1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.
98. *Множественные доброкачественные опухоли в мясе.*
1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.
99. *Дегенеративные изменения в мускулатуре при беломышечной болезни.*
1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.
100. *Дегенеративные изменения мышц при кетозе.*
1. Сжигание.
2. Утилизация.
3. Техническая утилизация.
4. Проварка.
5. Выпускают без ограничения.
101. *Источение. Отсутствуют видимые патологоанатомические изменения.*
1. Сжигание.

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

102. Истощение. Студневистый отек в местах отложения жира.

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

103. Желтушное окрашивание мяса туши не исчезает в течение 2 суток.

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

104. Желтушное окрашивание мяса исчезло в течение 2 суток, но в нем обнаружены сальмонеллы.

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

105. Мясо пахнет рыбой.

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

106. Мясо пахнет мочой.

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

107. Мясо пахнет лекарствами.

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

108. Животное убито в стадии агонии.

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

109. Пигментация (меланоз, бурая атрофия или гемохроматоз) легких, печени и мышц.

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

5. Выпускают без ограничения.

110. Мьт, но в мышцах туши мьтного стрептококка не обнаружено.

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

5. Выпускают без ограничения.

111. Назовите цистицеркозы, которые опасны для человека:

- А. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз крупного рогатого скота**
- Б. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз овец, цистицеркоз оленей
- В. Цистицеркоз овец, цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз свиней
- Г. Цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз кроликов, цистицеркоз оленей

112. В каких случаях туша подлежит утилизации при цистицеркозе свиней и цистицеркозе крупного рогатого скота?

- А. При обнаружении 2-3 цистицерков на 40 см² разреза мышц
- Б. При обнаружении 4-5 цистицерков на 40 см² разреза мышц**
- В. При обнаружении 2-3 цистицерков в сердце
- Г. При обнаружении 1-2 цистицерков в массетерах

113. При каком цистицеркозе человек является основным и промежуточным хозяином?

- А. Цистицеркоз кроликов, цистицеркоз зайцев
- Б. Цистицеркоз овец, цистицеркоз крупного рогатого скота
- В. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз целлюлезный**
- Г. Цистицеркоз оленей, цистицеркоз овец, цистицеркоз тонкошейный

114. Каковы режимы замораживания мяса при цистицеркозе свиней?

- А. При – 10⁰ С в течение 10 сут.**
- Б. При – 9⁰ С в течение 12 сут.
- В. При – 12⁰ С в течение 8 сут.
- Г. При – 8⁰ С в течение 14 сут.

115. Каковы режимы замораживания мяса при цистицеркозе крупного рогатого скота.

- А. При – 12⁰ С без выдержки**
- Б. При – 10⁰ С в течение 6 сут.
- В. При – 13⁰ С в течение 4 сут.
- Г. При – 9⁰ С в течение 10 сут.

116. Сколько разрезов жевательных мышц делают для исключения цистицеркоза КРС?

- А. Два
- Б. Четыре
- В. Шесть**
- Г. Один

117. Какие болезни птиц передаются человеку через продукты убоя?

- А. Инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит, туберкулез, пастереллез, пситтакоз
- Б. Грипп, туберкулез, сальмонеллез, орнитоз, стрептококкоз**
- В. Оспа, аспергиллез, пуллороз, болезнь Ньюкасла, парша
- Г. Лейкоз, болезнь Марека, ботулизм, чесотка ног, туберкулез

118. Как поступают с пищевыми куриными яйцами, полученными от птицы с клиническими признаками туберкулеза?

- А. Выпускают без ограничений
- Б. Утилизируют
- В. Проваривают в течение 13 минут**
- Г. Уничтожают

119. Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек кур при гриппе?

- А. Уничтожают (живую птицу не допускают к убою)**

- Б. Замораживают в течение 14 сут при $t - 18^{\circ} \text{C}$
В. Утилизируют пораженные органы и части тушек, непораженные - выпускают без ограничений
Г. Выпускают без ограничений
120. *С какого возраста туши свиней исследуют на трихинеллез?*
А. С 1-месячного
Б. С 3-месячного
В. С 2-месячного
Г. С 3-недельного
121. *Как поступают с продуктами убоя свиней при трихинеллезе?*
А. Вся тушу, голову и внутренние органы утилизируют
Б. Тушу, голову, пищевод, прямую кишку утилизируют, шпик вытапливают, внутренние органы реализуют без ограничений
В. Все продукты убоя уничтожают
Г. Все продукты убоя проваривают в течение 60 мин.
122. *Мясо каких животных исследуют на трихинеллез в благополучных регионах?*
А. Свинья, барсук, енот, нутрия, медведь, кабан
Б. Свинья, нутрия, лошадь, верблюд, утки, гуси
В. Свинья, кабан, страус, крупный рогатый скот, кит, тюлень
Г. Свинья, морж, кабан, медведь, рыба, куры
123. *В каких случаях при туберкулезе животных продукты убоя выпускают без ограничений?*
А. При локальном поражении отдельных органов
Б. При поражении только лимфатических узлов
В. При поражении репродуктивных органов
Г. При положительной реакции на туберкулин и отсутствии клинических признаков и патологоанатомических изменений
124. *Назовите ситуации, при которых туши свиней при туберкулезе выпускают свободно.*
А. При наличии обызвествленных туберкулезных поражений в лимфатических узлах легких
Б. При наличии необызвествленных туберкулезных поражений брыжеечных лимфатических узлов
В. При наличии необызвествленных туберкулезных поражений в лимфатических узлах головы
Г. При наличии обызвествленных туберкулезных поражений в нижнечелюстных или брыжеечных лимфатических узлах
125. *В каких случаях проводится браковка всех продуктов убоя животных?*
А. При истощении, исхудании, многочисленных травмах, обширных ожогах
Б. При истощении, генерализованном процессе, многочисленных ранах; животных, сбитых автотранспортом, при миллиарных формах поражений во внутренних органах
В. При истощении, флегмоне, абсцессах, гнойном эндометрите
Г. При запоздалой нутровке (более 2 ч.), истощении, септических процессах, некрозе мышечной ткани.