

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.10.2024 02:49:27
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453efcf8f

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

 Ю.В.Глазунов

«31» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

для направления подготовки 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) Ветеринария

Уровень высшего образования – специалитет

Форма обучения очная, заочная

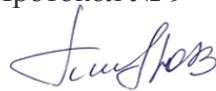
Тюмень, 2024

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) Ветеринария утвержденный Министерством образования и науки РФ «22» сентября 2017 г., приказ № 974.
- 2) Учебный план основной образовательной программы Ветеринария одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «31» мая 2024 г. Протокол № 14.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «31» мая 2024 г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



Ю.В. Глазунов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «31» мая 2024 г. Протокол № 08.

Председатель методической комиссии института
М.А. Часовщикова



Разработчики:

Белецкая Н.И., доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к.б.н.
Палевич С.М., Руководитель Управления Россельхознадзора по Тюменской области,
Ямало-Ненецкому и Ханты-Мансийскому автономным округам, к.б.н.

Директор института:



А.А. Бахарев

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-4	ПК-4 Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных	ИД-1 _{ПК-4} Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции, -Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции -Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных - Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции -Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований - Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений

Обучающийся должен обладать знаниями по дисциплинам: анатомия животных, патологическая анатомия, физиология и этология животных, биологическая химия, микробиология, вирусология и биотехнология, токсикология, внутренние незаразные болезни, эпизоотология и инфекционные болезни, паразитология и инвазионные болезни, а также других фундаментальных и прикладных дисциплин программы специалитета

Владеть методами патологоанатомических, биохимических, микробиологических, токсикологических и других исследований.

Последующие дисциплины – государственная итоговая аттестация.

Дисциплина изучается на 5 курсе в 9, 10 семестрах по очной форме обучения и на 6 курсе в 11,12 семестрах на заочной форме.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 288 часов (8 зачетных единиц)

Вид учебной работы	Очная форма			Заочная форма		
	всего часов	семестр		всего часов	семестр	
		9	10		11	12
Аудиторные занятия (всего)	124	64	60	36	18	18
<i>В том числе:</i>	-			-	-	-
Лекции	56	32	24	16	8	8
Лабораторные занятия (ЛЗ)	68	32	36	20	10	10
Самостоятельная работа (всего)	146	80	66	234	126	108
<i>В том числе:</i>	-	-	-	-	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	73	40	33	176	96	80
Самостоятельное изучение тем	14	8	6			
Контрольные работы				58	30	28
Доклад	59	32	27	-	-	-
Вид промежуточной аттестации		зачет	экз.		зачет	экз.
экзамен	18		18	18		18
Общая трудоемкость	288 8 з.е.	144 4 з.е.	144 4 з.е.	288 8 з.е.	144 4 з.е.	144 4 з.е.

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	<p>Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов</p> <p>Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача. Предметная связь с другими дисциплинами. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Определение упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.</p> <p>Способы транспортировки. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам. Болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировка животных на боенские предприятия. Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути. Болезни животных, связанные с транспортировкой. Перевозка животных на особых условиях. Изолирование и карантинирование животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Дезопромывочные станции и пункты, их назначение. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.</p> <p>Порядок приёма и сдачи животных. Подготовка скота к убою, предубойный осмотр. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо. Регистрация результатов предубойного осмотра животных.</p> <p>Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Организация рабочих мест по ветеринарно-санитарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках, в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.</p> <p>Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных. Клеймение. Учёт и отчётность.</p> <p>Морфология, химия и товароведение мяса Изменение мяса при хранении.</p> <p>Мясо, его пищевая и биологическая ценность. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению, ГОСТы на мясо.</p> <p>Изменения в мясе после убоя. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса. Особенности созревания мяса больных и утомлённых животных. Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.</p> <p>Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясopодуKтов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, DFD- и PSE-пороки и другие виды порчи. Причины и условия их возникновения. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения. Факторы, способствующие гниению мяса. Профилактика гниения мяса. Методы определения свежести мяса по ГОСТ.</p>

		<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных</p> <p>Вынужденный убой животных и порядок его проведения. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в агональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувшие, замерзшие, убитые током, молнией и т.д.). Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.</p> <p>Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.</p> <p>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы</p> <p>Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.</p> <p>Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла, их морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства, токсинообразование и устойчивость. Методы типизации сальмонелл. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллезов. Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода сальмонелла.</p> <p>Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсени, протей). Морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства; устойчивость этих бактерий, методы типизации и дифференциации. Патогенность данных бактерий для животных и человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.</p> <p>Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Характеристика этих бактерий. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсеменённых стафилококками, стрептококками и <i>C1. botulinum</i>. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</p>
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях</p> <p>Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.</p> <p>Охрана труда и техника безопасности обслуживающего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных. Дезинфекция помещений и оборудования.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях</p> <p>Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека. Локализация возбудителя, источники и пути распространения.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся и не передающихся</p>

		<p>человеку через мясо.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах, патологии обмена веществ (истощение, гидремия, уремия и др.).</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при эндемических болезнях из биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравлений и обработке ветпрепаратами. Влияние природы яда и его содержания в мышцах и органах на их пищевую, биологическую ценность и ветеринарно-санитарную оценку. Порядок и сроки убоя животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработке пестицидами, а также лечению антибиотиками.</p> <p>Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.</p>
3	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии производства продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Консервирование мяса и мясных продуктов. Колбасное производство. Транспортировка скоропортящихся продуктов</p> <p>Современные способы консервирования и их ветеринарно-санитарное значение. Биологические принципы консервирования. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии и гигиены мясных баночных консервов. Пороки. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТ. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.</p> <p>Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Замораживание мяса. Требования ГОСТ к охлажденному и мороженому мясу. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов.</p> <p>Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Новые методы консервирования мяса. Сублимационная сушка. Облучение ультрафиолетовыми лучами. Ионизирующее облучение. Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ). Оценка и практическое применение этих методов консервирования.</p> <p>Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых видов колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинок, кореек, окороков и др. Пороки. Действующие ГОСТ на колбасные и ветчинно-штучные изделия. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.</p> <p>Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Виды транспортных средств и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в изотермические вагоны и рефрижераторы. Размещение различных пищевых продуктов в транспортных средствах. Условия и допустимые сроки транспортировки пищевых грузов. Документация на продукты, подлежащие транспортировке. Ветеринарно-санитарный контроль на пограничных и транспортных контрольных ветеринарных пунктах.</p> <p>Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.</p> <p>Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТ.</p> <p>Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена вытопки пищевых жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Технохимический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТ.</p>

		<p>Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТ.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.</p> <p>Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.</p> <p>Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования. Дезинфекция и дезинсекция. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, копыт и рогов. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.</p> <p>Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль.</p> <p>Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов и нутрий Действующие ГОСТы. Транспортировка и приемка. Документация. Подготовка к убою. Предубойный осмотр. Убой и переработка птицы. Особенности переработки птицы различных видов. Организация и методика осмотра тушек и внутренних органов. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов.</p> <p>Методы определения мяса птицы на свежесть по действующим ГОСТ. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных и незаразных болезней птицы; дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов.</p> <p>Пищевое значение яиц. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТ. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.</p> <p>Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Предубойный осмотр. Болезни, при которых кроликов и нутрий не допускают к убою. Особенности убоя кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней; дифференциальная диагностика. Методы определения свежести по действующим ГОСТ. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса. Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Методы определения свежести мяса по действующим Правилам. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих, беспозвоночных животных и продуктов их переработки.</p> <p>Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Ядовитые рыбы. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Способы консервирования. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.</p> <p>Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.</p> <p>Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</p> <p>Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, мо-</p>
--	--	---

		<p>локо других видов сельскохозяйственных и диких животных и его рациональное использование. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.</p> <p>Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.</p> <p>Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и других веществ.</p> <p>Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТ. Базисная жирность молока.</p> <p>Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка молока больных животных. Способы и режимы его обезвреживания.</p> <p>Кисломолочные продукты. Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Виды брожения и использование их в производстве кисломолочных продуктов. Основы технологии. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение. Требования действующих ГОСТ к кисломолочным продуктам. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.</p> <p>Сливочное масло. Классификация, требования действующего ГОСТ, основы технологии. Основные пороки сливочного масла и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.</p> <p>Сыры. Классификация, требования действующих ГОСТ. Основы технологии. Основные пороки сыров и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.</p> <p>Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Функции и задачи. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов животного и растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках.</p> <p>Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на продовольственных рынках. Отбор проб. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, рыбы и пищевых яиц. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Утилизация конфискованных. Документация.</p> <p>Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели. Документация.</p> <p>Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТ и Правилам. Фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.</p> <p>Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.</p> <p>Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка.</p> <p>Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.</p>
--	--	--

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лек- цион- он- ного типа	Семи- нарского типа	СР	Все- го, часов
1.	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	16	16	40	72
2.	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	16	16	40	72
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии производства продуктов животного и растительного происхождения	24	36	66	126
	Экзамен				18
	Всего:	56	68	146	288

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лек- цион- он- ного типа	Семи- нарско- го типа	СР	Все- го, часов
1.	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	4	4	62	70
2.	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	4	6	64	74
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии производства продуктов животного и растительного происхождения	8	10	108	126
	Экзамен				18
	Всего:	16	20	234	288

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Методика предубойного осмотра животных и птицы и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	2	1
2		Особенности убоя разных видов животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества	2	-
3		Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Случаи, при которых производится бак.исследование. Отбор проб и схема проведения	2	1
4		Распознавание мяса больных и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследования и их обоснованность для характеристики мяса	4	1
5		Определение степени свежести мяса. Отбор проб. Определение степени свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТ и действующими Правилами	4	1
6		Распознавание мяса различных видов животных	2	-
7	2	Характерные изменения в туше и органах при обнаружении особо опасных инфекционных болезней (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, рожа, лейкоз, и др.). Ветеринарно-санитарная оценка и способы обеззараживания продуктов убоя.	6	2
8		Исследование мяса на трихинеллез. Отбор проб, техника проведения трихинеллоскопии, особенности исследования консервированного и неконсервированного мяса.	2	1
9		Исследование мяса на цистицеркоз бовисный и целлюлозный. Методика проведения исследования. Способы обеззараживания мяса.	2	1
10		Характерные изменения в туше и органах при инвазионных болезнях (фасциолез, эхинококкоз, цистицеркозы и др.).	2	1
11		Характерные изменения в туше и органах при обнаружении незаразных болезней и патологических состояниях (желтуха, гидремия, уремия и др.). Ветеринарно-санитарная оценка	4	1
12	3	Ветеринарно-санитарный контроль колбасных, ветчинных изделий и мясных полуфабрикатов	4	1
13		Ветсан. контроль мясных консервов. Отбор проб, методы органолептического, бактериологического и теххимического исследования	4	1
14		Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел. Отбор проб. Методы органолептического и лабораторного анализа.	2	1
15		Определение свежести мяса с/х птицы. Отбор проб, органолептические и лабораторные методы исследования, предусмотренные ГОСТ	4	1
16		Определение степени свежести пресноводной рыбы и раков. Отбор проб, методы исследования живой и консервированной рыбы и раков	2	1
17		Ветсан. контроль рыбных консервов и пресервов. Отбор проб, методы органолептического, бактериологического и теххимического исследования	4	1
18		Паразитологическое исследование пресноводной рыбы, в т. ч на описторхоз и дифиллоботриоз. Способы обеззараживания.	4	1

19		Паразитологическое исследование морской рыбы и моллюсков на анизакидоз. Способы обеззараживания.	2	-
20		Органолептический и лабораторный анализ молока и молочных продуктов. Определение молока больных животных. Определение фальсификации молока и молочных продуктов	4	1
21		Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. Отбор проб, органолептические и лабораторные методы исследования, нормы содержания нитритов.	2	1
22		Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Методы органолептического и лабораторного исследования для определения его натуральности и распознавания различных фальсификаций.	2	-
23		Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы продовольственных рынков	2	1
		Итого	68	20

4.5. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено УП.

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	73	176	тестирование
Самостоятельное изучение тем	14		собеседование
Контрольные работы		58	собеседование
Доклад	59		собеседование
всего часов:	146	234	

5.1. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Требования к качеству мяса. Методические указания для самостоятельной работы студентов/ Белецкая Н.И, Домацкий В.Н./ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья», Тюмень, 2015.-21 с.

Требования к качеству рыбной продукции. Методические указания для самостоятельной работы студентов/ Белецкая Н.И, Домацкий В.Н./ Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья», Тюмень, 2015.- 26 с.

5.2. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Первичная ветеринарно–санитарная экспертиза мяса в хозяйствах.
2. Особенности ветсанэкспертиза на рынках.
3. Ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов на рынке.
4. Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов на рынке.
5. Ветсанэкспертиза яиц на рынках.
6. Ветсанэкспертиза рыбы на рынке.
7. Санитарная экспертиза и химико-токсикологические исследования растительных продуктов.
8. Отбор проб и санитарная оценка растительных продуктов.
9. Экспертиза свежих корне-, клубнеплодов и овощей.
10. Экспертиза свежих и консервированных фруктов и ягод.
11. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых.
12. Экспертиза растительных масел, семян подсолнечника и тыквы. Определение нитратов в продуктах растениеводства.
13. Дозиметрический и радиометрический контроль продуктов на рынке.
14. Организация и контроль за утилизацией или уничтожением мяса и других продуктов, признанных после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не пригодными в пищу.
15. Организация и контроль за обеззараживанием мяса и других продуктов.
16. Правила доставки мяса и мясopодуKтов на продовольственный рынок.
17. Порядок обеззараживания, утилизации продовольственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения, признанных непригодными в пищу людям, согласно действующих ветеринарно-санитарных правил

5.3. Темы докладов:

1. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Замораживание мяса. Требования ГОСТ к охлажденному и мороженому мясу. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов.
2. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Новые методы консервирования мяса. Сублимационная сушка. Облучение ультрафиолетовыми лучами. Ионизирующее облучение. Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ). Оценка и практическое применение этих методов консервирования.
3. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых видов колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: груденок, кореек, окороков и др. Пороки. Действующие ГОСТ на колбасные и ветчинно-штучные изделия. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
4. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Виды транспортных средств и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в изотермические вагоны и рефрижераторы. Размещение различных пищевых продуктов в транспортных средствах. Условия и допустимые сроки транспортировки пищевых грузов. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.
5. Ветеринарно-санитарный контроль на пограничных и транспортных контрольных ветеринарных пунктах.
6. Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТ.
7. Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена вытопки пищевых жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Технохимический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТ.
8. Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТ.
9. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.
10. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
11. Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования. Дезинфекция и дезинсекция. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, копыт и рогов. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.
12. Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль.
13. Птица. Действующие ГОСТы. Транспортировка и приемка. Документация. Подготовка к убою. Предубойный осмотр. Убой и переработка птицы. Особенности переработки птицы различных видов. Организация и методика осмотра тушек и внутренних органов. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов.
14. Методы определения мяса птицы на свежесть по действующим ГОСТ. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных и незаразных болезней

птицы; дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов.

15. Пищевое значение яиц. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТ. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.

16. Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Предубойный осмотр. Болезни, при которых кроликов и нутрий не допускают к убою. Особенности убоя кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней; дифференциальная диагностика. Методы определения свежести по действующим ГОСТ. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.

17. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса. Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Методы определения свежести мяса по действующим Правилам. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих, беспозвоночных животных и продуктов их переработки.

19. Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Ядовитые рыбы. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Способы консервирования. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов.

20. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.

21. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.

22. Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, молоко других видов сельскохозяйственных и диких животных и его рациональное использование. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.

23. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.

24. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и других веществ.

25. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТ. Базисная жирность молока. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека.

26. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования.

27. Кисломолочные продукты. Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Виды брожения и использование их в производстве кисломолочных продуктов. Основы технологии. Основные пороки кисломолочных продуктов и

их предупреждение. Требования действующих ГОСТ к кисломолочным продуктам. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.

28. Сливочное масло. Классификация, требования действующего ГОСТ, основы технологии. Основные пороки сливочного масла и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.

29. Сыры. Классификация, требования действующих ГОСТ. Основы технологии. Основные пороки сыров и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.

30. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при экспортно-импортных операциях

31. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при сборе, хранении и утилизации и уничтожении биологических отходов.

32. Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору)

33. Положение о едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза

34. Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)

35. Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)

36. Единые формы ветеринарных сертификатов

37. Порядок осуществления ветеринарного контроля (надзора) при ввозе на таможенную территорию Союза подконтрольных товаров в ручной клади и багаже, физических лиц, а также почтовых отправлениях

38. Решение комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе

39. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 12 октября 2012 г. № 85 "О внесении изменений в Положение о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Таможенного союза и на таможенной территории Таможенного союза"

40. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2014 г. № 95 "О внесении изменений в Положение о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе таможенного союза и на таможенной территории таможенного союза"

41. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 г. № 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях"

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного сред-
------------------------	---------------------	----------------------------------	---	-------------------------------

мен ции				ства
ПК -4	ПК-4 Способен планировать и проводить организаци- онно- технические и ветеринар- ные меро- приятия направлен- ные для за- щиты жизни и здоровья человека и животных	ИД-1ПК-4 Про- водит ветери- нарно- санитарную экспертизу в соответствии с законодатель- ством Россий- ской Федера- ции в области ветеринарии и в сфере без- опасности пи- щевой продук- ции	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции, -Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции -Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных - Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции -Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований - Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований 	Тест Экзаменаци- онный билет Зачетный би- лет Вопросы к защите курсо- вой работы Вопросы к защите докла- да

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания устного зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
зачтено	выставляется обучающемуся, если он раскрыл содержание хотя бы двух вопросов задания, т.е. самостоятельно решает поставленные задачи, направленные на защиту населения от антропозоонозов, используя весь арсенал имеющихся знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать результаты ветеринарно-санитарной экспертизы и обобщать, делать выводы по результатам собственной деятельности.
не зачтено	ставится, если обучающийся не ответил ни на один или на два вопроса задания

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

Шкала оценивания устного экзамена

Оценка	Описание
отлично	Демонстрирует полное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает глубокими знаниями двух теоретических вопросов экзаменационного билета, при ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение, правильно сформулировал понятия по вопросам. Анализирует результаты ветеринарно-санитарной экспертизы, и на их основании в полном объеме делает выводы о возможности реализации продукции. Практическое задание решено правильно.
хорошо	Демонстрирует значительное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает достаточно полным знанием двух теоретических вопросов экзаменационного билета, при ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение, отсутствуют существенные неточности при формулировании понятий по вопросам. Анализирует результаты ветеринарно-санитарной экспертизы, и на их основании делает выводы о возможности реализации продукции. Практическое задание решено правильно.
удовлетворительно	Демонстрирует частичное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обучающийся имеет общие знания основного материала теоретических вопросов билета, без усвоения некоторых существенных положений; основные понятия формулирует с некоторой неточностью; один вопрос разобран полностью, второй

	начат, но не закончен, анализ результатов ветеринарно-санитарной экспертизы в полной мере не выполнен, Знания о возможности реализации продукции отрывочные. Практическое задание решено с некоторой неточностью.
неудовлетворительно	Демонстрирует небольшое понимание или непонимание темы вопросов экзаменационного билета. Обучающийся не знает значительную часть материала, допускает значительные ошибки в процессе изложения теоретических вопросов, приводит ошибочные определения, не один вопрос не рассмотрен до конца, анализ результатов ветеринарно-санитарной экспертизы не выполнен, знания о возможности реализации продукции отсутствуют, не решено практическое задание или выбран неверный алгоритм решения.

Шкала оценивания тестирования на экзамене

Оценка	Правильных ответов, %
отлично	86 - 100
хорошо	71 - 85
удовлетворительно	50 - 70
неудовлетворительно	менее 50

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Боровков М.Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Электрон. данные. – М.: Лань, 2021.- 480с. https://e.lanbook.com/book/45654?category_pk=43763#book_name

б) дополнительная литература

1. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
3. Сон К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Сон К. Н., Родин В. И., Бесланеев Э. В. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 410 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5858

4. Никитин, И. Н. Организация ветеринарного дела [Электронный ресурс] : учебник / И. Н. Никитин. – Санкт-Петербург: Лань, 2013. – 288 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5847#book_name.
5. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебное пособие / М.Ф.Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко; Под ред. прф. М.Ф.Боровкова.-СПб.: Лань, 2008.-448с.
6. Ветеринарно-санитарная безопасность пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания: методические рекомендации/ О.А.Рожков. –Новосибирск: Спектр плюс, 2006.-252с.
7. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Учебник/ Под ред.проф.М.Ф.Боровкова.-СПб.: Изд-во «Лань», 2010.-480с.
8. Авдеева Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум: учебное пособие/ Е.В.Авдеева, Н.А.Головина.-СПб.: Проспект Науки, 2011.-192с.
9. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учебное пособие / В.В.Пронин, С.П.Фисенко.- СПб.: Лань, 2012.-240с.
10. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций: учебное пособие/ Б.В.Уша, И.Г.Серегин.-СПб.: ООО «Квадро», 2013.-512с.
11. Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебное пособие/ К.С.Маловастый.-СПб.: Лань, 2013.-512с.:ил.
12. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие/ Ю.Ф.Мишанин.-СПб.: Лань, 2012.-560с.:ил.
13. Ветеринарно-санитарный контроль при ритуальном убое животных, производстве кошерной и халяльной продукции: Уша Б.В., Серегин И.Г., учебное пособие. - СПб.: ООО «Квадро»,2014.-212с.- 2 экз.
14. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения: учебное пособие. - СПб.: ООО «Квадро», 2017.-240с. – 2 экз.
15. Реутова, Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. — 95 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514
16. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71724
17. Бессарабов Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс] : учебное пособие / Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 336 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4313
18. Государственный контроль таможенными органами в пунктах пропуска [Электронный ресурс] : учебное пособие / П.Н. Афонин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Трицкий мост, 2014. — 336 с. — 978-5-4377-0031-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40945.html>
19. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Е. Никитченко, И.Г. Серёгин, Д.В. Никитченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский уни-

верситет дружбы народов, 2010. — 208 с. — 978-5-209-03421-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>

Вся нормативно-техническая документация, действующая на момент обучения (Технические регламенты Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, ГОСТы экспертизы продуктов растительного и животного происхождения, МУКи, ФЗ о качестве и безопасности продуктов и т.п.)

8.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» www.e.lanbook.com ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>
- Официальные интернет-сайты Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Департамента ветеринарии, Федерального агентства по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ Россельхознадзора.
- Базы данных, информационно – справочные и поисковые системы: yandex.ru, google.ru, rambler.ru.
- www.1gost.ru – стандарты
- www.consultant.ru (Справочно-правовая система «Консультант+»).

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыжасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 3-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>

2. Руководство к практическим занятиям по внутренним незаразным болезням [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Яшин [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71741>. — Загл. с экрана.

3. Методические указания МУК 4.2.2747-10 Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11 октября 2010 г.)

10. Перечень информационных технологий:

ИСС «Техэксперт. Базовые нормативные документы

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине используются аудитории, оборудованные мультимедийными средствами. Используется компьютерный класс для проведения занятий, экзамена и зачета.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом осо-

бенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по учебной дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
для направления подготовки 36.05.01 «Ветеринария»**

Уровень высшего образования – специалитет

Форма обучения – очная, очно-заочная, заочная

Разработчики:

доцент кафедры, кандидат биологических наук Белецкая Наталья Ивановна;
руководитель Управления Россельхознадзора по Тюменской области, Ямало-Ненецкому и
Ханты-Мансийскому автономным округам, кандидат биологических наук Сергей Михай-
лович Палевич

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «31» 05 2024 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В.Глазунов

Тюмень, 2024

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного экзамена)

Компетенция	Вопросы
<p>ПК-4 Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>1.1.знать: <i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции, -Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции -Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки <ol style="list-style-type: none"> 1. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов». 2. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клейменению мяса». 3. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация. 4. Структура и содержание нормативной документации на пищевые продукты животного происхождения 5. Методика предубойного исследования животных и птицы. 6. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование. 7. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах. 8. Обеззараживания условно годного мяса. 9. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя. 10. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота. 11. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению Общие правила убоя животных, больных инфекционными болезнями 12. Правила убоя животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных. 13. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных. 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое. 15. Пищевые бактериальные токсикоинфекции и токсикоцы. Классификация. 16. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл. 17. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями. 18. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсано-

ценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.

19. Ботулизм как пищевой токсикоз.
20. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Обеззараживание мяса животных и птицы, обсемененного сальмонеллами. Профилактика пищевых сальмонеллезов
21. Сибирская язва (Современные методы прижизненной диагностики. Послеубойная диагностика при септической, карбункулезной, атипичной и ангинозной хронической форме, дифференциальный диагноз, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, сибирская язва человека).
22. Туберкулез. предубойная и послеубойная диагностика, (продуктивная, экссудативная форма. Первичный туберкулез. Вторичный туберкулез, локальный (местный) и генерализованный туберкулез. дифференциальный диагноз. Санитарная оценка. Туберкулез. человека.). Современные методы обеззараживания.
23. Бруцеллез (предубойная и послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя бруцеллез человека).
24. Сальмонеллезы. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя
25. Лейкоз млекопитающих. Предубойная и послеубойная диагностика, и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя
26. Листерия (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
27. Лептоспироз (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
28. Прионные болезни (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
29. Ящур (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя бруцеллез человека).
30. Рожа свиней (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
31. Болезнь Ауески (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
32. Сап (предубойная и послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя пути заражения человека).
33. Туляремия (Послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, пути заражения человека).
34. Ку-лихорадка (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
35. Ботулизм как пищевой бактериальный токсикоз (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, ботулизм человека).
36. Энтеротоксемия (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
37. Столбняк (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
38. Некробактериоз (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
39. Пастереллез (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
40. Классическая чума свиней (Послеубойная диагностика, санитарная оценка).

41. Трихинеллез (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
42. Цистицеркоз бовисный (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
43. Цистицеркоз целлюлозный (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
44. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ (гидремия, уремия, желтуха, беломышечная болезнь).
45. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при новообразованиях, механических и термических повреждениях
46. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при септических процессах
47. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции
48. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.
49. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц сельскохозяйственной птицы
52. Ассортимент и классификация куриных яиц. Требования, предъявляемые к качеству яиц.
53. Ассортимент и классификация яиц. Требования, предъявляемые к качеству яиц.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на рынках. Отбор проб и исследование: органолептически, на чистоту, плотность, кислотность, бактериальную обсемененность и содержание жира.
55. Классификация и ассортимент сыров. Оценка качества. Дефекты.
56. Экспертиза качества сливочного масла. Пороки.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы на рынках (свежая, мороженая, соленая, копченая, вяленая) и рыбных продуктов.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Органолептические (внешний вид, консистенция, аромат, вкус) и лабораторные исследования (удельная масса, кислотность, наличие воды, сухого остатка, фермента диастазы, инвертированного сахара, различных примесей и т. д.).
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынках: корнеклубнеплодов, овощей, зелени, зерна и зернопродуктов фруктов семечковых и косточковых; ягод садовых, растительных пищевых масел и семян масличных культур, дикорастущих ягод, грибов и орехов. Отбор проб.
60. Органолептические исследования растительных пищевых продуктов на рынках (внешний вид, форма, величина, цвет, консистенция, прозрачность, запах, вкус, товарный вид, наличие или отсутствие загрязнений, вредных примесей), амбарных вредителей в зернопродуктах, повреждений и болезней растений. Отбор проб.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеклубнеплодов, Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей, зелени, зерна и зернопродуктов

- Ветеринарно-санитарная экспертиза бсахчевых культур.
62. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда.
 63. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции
 64. Идентификация пищевой рыбной продукции.
 65. Требования безопасности пищевой рыбной продукции
 66. Требования к процессам производства пищевой рыбной продукции
 67. Требования к упаковке и маркировке пищевой рыбной продукции
 68. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой товарной рыбы
 69. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежемороженой рыбы
 70. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы
 71. Ветеринарно-санитарная экспертиза замороженной рыбы. Основные дефекты и пороки
 72. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой и маринованной рыбы. Основные дефекты и пороки
 73. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы. Основные дефекты и пороки
 74. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных баночных консервов. Маркировка. Основные дефекты и пороки
 75. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры. Основные дефекты и пороки
 76. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков
 77. Временно и постоянно ядовитые рыбы
 78. Санитарная оценка гидробионтов при инвазионных болезнях, опасных для человека
 79. Санитарная оценка гидробионтов при незаразных болезнях и отравлениях
 80. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и продуктов их переработки
 81. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских беспозвоночных животных и продуктов их переработки

Задания:

1.2. Уметь:

- Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных

- Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции

-Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности

владеть:

- Методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

- Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований

- Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения

лабораторных исследований

1. При исследовании говяжьей печени на продовольственном рынке обнаружены хрящевидные разрастания стенок желчных протоков. Какие исследования необходимо провести для постановки диагноза? Какова ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?

2. При бактериологическом исследовании из лимфатических узлов туши свиньи выделены энтеропатогенные штаммы кишечной палочки. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?

3. При бактериологическом исследовании из туши коровы выделена кокковая микрофлора. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?

4. При бактериологическом исследовании из тушек кур выделен возбудитель пастереллеза. Какова санитарная оценка продуктов убоя? Назовите возможные способы обеззараживания продукции

8. При бактериологическом исследовании из туши коровы выделены сальмонеллы. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?

9. Отдифференцируйте жировое перерождение печени от жировой инфильтрации? Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования.

10. Отдифференцируйте истощение от исхудания. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования.

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

Задания

1. Проведите исследование свинины на трихинеллез. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования. Провести исследование яиц непромышленного изготовления для реализации на рынках

2. Проведите исследование свинины на цистицеркоз. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.

3. Проведите исследование говядины на цистицеркоз бовисный. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования

4. Внести в журнал ветеринарно-санитарной экспертизы сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и молочных продуктов полную информацию о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы выдать заключение об их пригодности к использованию для пищевых целей

5. Провести Ветеринарно-санитарную экспертизу корнеклубнеплодов

6. На продовольственный рынок поступила партия охлажденного карпа. Какие исследования должны быть проведены? Проведите органолептическое исследование.

7. На продовольственный рынок поступила партия налима. Какие исследования должны быть проведены? Проведите паразитологическое исследование.

8. Проведите исследование мороженой рыбы. По каким признакам мороженая рыба может быть признана небезопасной?

9. Проведите исследование охлажденной рыбы. По каким признакам охлажденная рыба может быть признана сомнительной безопасности?

	<p>10. Проведите исследование леща на описторхоз. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.</p> <p>11. Проведите исследование ракообразных. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования.</p>
--	---

Процедура оценивания экзамена

Экзамен – форма проверки теоретических знаний, развития творческого мышления и навыков самостоятельной работы студентов, а также их умений применять полученные знания в решении практических задач.

Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена.

Контрольные требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Экзаменационный билет содержит три вопроса (с теоретической и практической частью). Для подготовки к ответу на вопросы экзаменационного билета обучающемуся предоставляется 40-60 минут. Принимается экзамен в устном виде.

Пример экзаменационного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт: Биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра: Инфекционных и инвазионных болезней животных

Учебная дисциплина: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

По специальности: 36.05.01 «Ветеринария»

Билет № 1

1. Технология убоя и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах.
2. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
3. Проведите исследование леща на описторхоз. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.

Составил: _____ / _____ / « _____ » _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой: _____ / _____ / « _____ » _____ 20__ г.

Критерии оценивания экзамена

Оценка	Описание
отлично	Демонстрирует полное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает глубокими знаниями двух теоретических вопросов экзаменационного билета, при ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение, пра-

	<p>вильно сформулировал понятия по вопросам. Анализирует результаты ветеринарно-санитарной экспертизы, и на их основании в полном объеме делает выводы о возможности реализации продукции. Практическое задание решено правильно.</p>
хорошо	<p>Демонстрирует значительное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает достаточно полным знанием двух теоретических вопросов экзаменационного билета, при ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение, отсутствуют существенные неточности при формулировании понятий по вопросам. Анализирует результаты ветеринарно-санитарной экспертизы, и на их основании делает выводы о возможности реализации продукции. Практическое задание решено правильно.</p>
удовлетворительно	<p>Демонстрирует частичное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обучающийся имеет общие знания основного материала теоретических вопросов билета, без усвоения некоторых существенных положений; основные понятия формулирует с некоторой неточностью; один вопрос разобран полностью, второй начат, но не закончен, анализ результатов ветеринарно-санитарной экспертизы в полной мере не выполнен, Знания о возможности реализации продукции отрывочные. Практическое задание решено с некоторой неточностью.</p>
неудовлетворительно	<p>Демонстрирует небольшое понимание или непонимание темы вопросов экзаменационного билета. Обучающийся не знает значительную часть материала, допускает значительные ошибки в процессе изложения теоретических вопросов, приводит ошибочные определения, не один вопрос не рассмотрен до конца, анализ результатов ветеринарно-санитарной экспертизы не выполнен, знания о возможности реализации продукции отсутствуют, не решено практическое задание или выбран неверный алгоритм решения.</p>

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации (экзамен в форме тестирования)

2.1. знать:

1. На каждую партию животных, направляемых на убой, выдают:
2. Вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории мясокомбинатов и птицекомбинатов:
3. Ветеринарное клеймение мяса большим овальным клеймом проводится:
4. Однокопытных (лошадей, мулов, ослов) на мясокомбинате или убойном пункте подвергают:
5. Под термином «утилизация» понимают:
6. После последнего случая скармливания рыбы, рыбных отходов и рыбной муки, не подлежат отправке для убоя:
7. Убой животных при использовании вакцины против сибирской язвы:
8. Партия животных, в которой обнаружены животные больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы:
9. Убой животных при использовании вакцины против ящура в неблагополучных пунктах:
10. При выявлении в пути следования или во время приемки на мясокомбинате сибирской язвы в партии крупного рогатого скота, транспортируемой на предприятие по железной дороге или автотранспортом:
11. На линии переработки крупного рогатого скота рабочие места для осмотра:
12. На линии переработки свиней рабочие места для осмотра:

13. На линии переработки мелкого рогатого скота рабочие места для
14. Для исследования на цистицеркоз на голове крупного рогатого скота:
15. У лошадей, ослов, мулов с целью исключения сапа:
16. Для установления видовой принадлежности тушек кроликов, полученных в домашних условиях:
17. В случае установления убоя животного в агональном состоянии или при тяжело протекающем патологическом процессе реализация мяса:
18. Санитарная оценка мяса при сибирской язве
19. Возбудитель туберкулеза человека
20. Санитарная оценка мяса при локальном туберкулезе
21. Санитарная оценка мяса при генерализованном туберкулезе
22. Санитарная оценка мяса при обнаружении в свиных тушах туберкулезных обызвествленных очагов только в подчелюстных лимфатических узлах.
23. Санитарная оценка мяса при обнаружении в свиных тушах туберкулезных обызвествленных очагов только в брыжеечных лимфатических узлах.
24. Санитарная оценка мяса при обнаружении в одном из брыжеечных лимфоузлов казеозных (необызвествленных) очагов или туберкулезных поражений (независимо от их вида) одновременно как в подчелюстных, так и в брыжеечных узлах
25. Санитарная оценка мяса при костном туберкулезе
26. Санитарная оценка мяса при обнаружении в лимфатических узлах свиных туш туберкулезоподобных поражений, вызванных коринобактериями
27. Санитарная оценка мяса при убое животных, положительно реагирующих на туберкулин, при условии, что туберкулезные поражения в лимфатических узлах, тканях и органах не обнаруживаются
28. Возбудитель бруцеллеза, наиболее патогенный для человека
29. Санитарная оценка мяса при бруцеллезе
30. Мясо, полученное от убоя крупного рогатого скота и свиней, реагирующих на бруцеллез, но при отсутствии у них клинических признаков бруцеллеза и патологических изменений в мясе и органах:
31. Мясо, полученное от убоя овец и коз, положительно реагирующих на бруцеллез, но при отсутствии у них клинических признаков бруцеллеза и патологических изменений в мясе и органах:
32. Санитарная оценка шкур при бруцеллезе
33. При лептоспирозе основные изменения в
34. При лептоспирозе туши выдерживают
35. Санитарная оценка мяса при лептоспирозе, если желтушность при выдержке исчезает
36. Санитарная оценка мяса при лептоспирозе, если желтушность не исчезает
37. При роже свиней при наличии дегенеративных изменений в мускулатуре тушу и все субпродукты:
38. Неизмененное мясо при роже свиней:
39. Неизмененное мясо при классической чуме свиней:
40. В случаях убоя животных, больных сапом туши со всеми внутренними а.
41. В случае убоя больного столбняком тушу животного вместе с
42. При поражении актиномикозом только лимфатических узлов головы:
43. При актиномикозном поражении костей и мускулатуры головы:
44. При распространенном актиномикозном процессе с поражением костей, внутренних органов и мускулатуры тушу вместе со всеми органами:
45. В случае убоя животных, больных лейкозом мясо реализуют:
46. Санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе
47. Возбудитель ботулизма
48. Возбудитель энтеротоксемии
49. Возбудитель столбняка
50. Возбудитель эмфизематозного карбункула
51. Возбудитель браздота
52. В случае убоя животных при столбняке тушу животного вместе с внутренними органами
53. В случае убоя животных при злокачественном отеке тушу животного вместе с внутренними органами, а также все обезличенное сырье, смешанное с продуктами убоя больных животных

54. В случае убоя животных при эмфизематозном карбункуле тушу животного вместе с внутренними органами, а также все обезличенное сырье, смешанное с продуктами убоя больных животных
55. В случае убоя животных при энтеротоксемии тушу животного вместе с внутренними органами
56. В случае убоя животных при браздоте тушу животного вместе с внутренними органами
57. Санитарная оценка мяса при туляремии.
58. Санитарная оценка мяса при ку-лихорадке.
59. Санитарная оценка мяса при бешенстве.
60. Санитарная оценка мяса при губчатообразной энцефалопатии.
61. Санитарная оценка мяса при гидремии, если гидремичность при выдержке исчезает
62. Санитарная оценка мяса при гидремии, если гидремичность при выдержке не исчезает
63. Санитарная оценка мяса при желтухе, если желтушность при выдержке исчезает
64. Санитарная оценка мяса при уремии
65. Санитарная оценка мяса при истощении
66. Санитарная оценка мяса при исхудании
67. Санитарная оценка мяса при желтухе, если желтушность не исчезает
68. Санитарная оценка печени при её жировой инфильтрации
69. Санитарная оценка мяса при жировой инфильтрации печени
70. Санитарная оценка печени при её жировом перерождении
71. Санитарная оценка мяса при жировом перерождении печени
72. Санитарная оценка мяса при беломышечной болезни, при наличии дегенеративных изменений в мышцах
73. Санитарная оценка мяса при беломышечной болезни, если изменения выражены слабо
74. Убой животных после последнего введения селена (селенита натрия и др.) разрешается не ранее чем через
75. Убой птицы после последнего введения селена (селенита натрия и др.) разрешается не ранее чем через
76. Санитарная оценка мяса при кетозе
77. Санитарная оценка мяса при эндемической остеодистрофии с выраженными изменениями
78. Санитарная оценка мяса при единичных абсцессах без реакции регионарных лимфоузлов
79. Санитарная оценка мяса при небольших гнойных ранах
80. Санитарная оценка мяса при ограниченных флегмонах
81. Санитарная оценка мяса при единичных абсцессах с реакцией регионарных лимфоузлов
82. Санитарная оценка печени при обнаружении в ней абсцесса
83. Санитарная оценка мяса при абсцессе в печени
84. Санитарная оценка мяса при пиемии
85. Санитарная оценка мяса при септицемии
86. Санитарная оценка мяса при плевродении лошадей
87. Санитарная оценка мяса при перегревании (тепловом ударе)
88. Санитарная оценка мяса при транспортной (вагонной) болезни
89. Санитарная оценка мяса при переохлаждении (замерзании)
90. Санитарная оценка мяса при обморожениях
91. Санитарная оценка мяса при аспирационной пневмонии
92. Санитарная оценка легких при аспирационной пневмонии
93. Санитарная оценка при доброкачественных новообразованиях
94. Санитарная оценка при злокачественных новообразованиях
95. Санитарная оценка вымени при маститах без реакции регионарных лимфоузлов
96. Санитарная оценка вымени при маститах с реакцией регионарных лимфоузлов
97. Санитарная оценка мяса при маститах без реакции регионарных лимфоузлов
98. Санитарная оценка мяса при маститах с реакцией регионарных лимфоузлов
99. Санитарная оценка мяса при множественных абсцессах
100. Санитарная оценка мяса при пигментации только в отдельных внутренних органах
101. Санитарная оценка мяса при септикопиемии
102. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначены...
103. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначены

104. Пищевые токсикозы стафилококковой этиологии чаще возникают при...
105. Пищевые токсикозы стрептококковой этиологии чаще возникают при...
106. Продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока:
107. Продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белка молока:
108. Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доениях, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него:
109. Продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки или ультрафильтрата молочной сыворотки путем концентрирования, кристаллизации и сушки лактозы:
110. Взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты:
111. Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока:
112. Состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения - это
113. Пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока, или пищевые добавки, или витамины, или микро- и макроэлементы, или белки, или жиры, или углеводы немолочного происхождения:
114. Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков):
115. Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок:
116. Фальсификация меда включает...
117. ветеринарно-санитарная оценка фальсифицированного меда.
118. Ветеринарно-санитарную экспертизу корнеклубнеплодов проводят с целью
119. Ветеринарно-санитарную экспертизу овощей проводят с целью
120. Ветеринарно-санитарную экспертизу фруктов проводят с целью
121. Ветеринарно-санитарную экспертизу грибов проводят с целью
122. Ветеринарно-санитарную экспертизу зерна проводят с целью
123. Ветеринарно-санитарную экспертизу растительных масел проводят с целью
124. Нормативно-законодательная база безопасности продукции водного промысла в России и странах ЕЭС основывается на...
125. Идентификация пищевой рыбной продукции изложена в документе.
126. Требования безопасности пищевой рыбной продукции изложены в документе
127. Требования к процессам производства пищевой рыбной продукции изложены в документе
128. Требования к упаковке и маркировке пищевой рыбной продукции изложены в документе
129. Микробиологические нормативы безопасности рыбной продукции
130. Оценка соответствия пищевой рыбной продукции
131. слизь прозрачная, без примесей крови и постороннего запаха у свежей (свежеуснувшей) рыбы
132. Жаберные крышки плотно закрывают жаберную полость у свежей (свежеуснувшей) рыбы
133. Глаза обычно выпуклые или слегка запавшие, роговица прозрачная, в передней камере могут быть отдельные кровоизлияния у свежей (свежеуснувшей) рыбы
134. Анальное отверстие плотно закрыто у свежей (свежеуснувшей) рыбы
135. На разрезе мышечная ткань упругая, плотно прилегает к костям, на поперечном разрезе спинные мышцы имеют характерный цвет для каждого вида рыб у свежей (свежеуснувшей) рыбы
136. Бульон прозрачный, имеет на поверхности большие блестки жира, специфический запах; мясо должно хорошо разделяться на мышечные пучки из свежей (свежеуснувшей) рыбы
137. Окоченелость мышц незначительная (при надавливании пальцем ямка в области спинных мышц исчезает медленно) у свежей (свежеуснувшей) рыбы
138. Чешуя (иной покров) тусклая, легко выдергивается у свежей (свежеуснувшей) рыбы
139. Слизь мутная, липкая, с кисловатым запахом у свежей (свежеуснувшей) рыбы
140. Кожа легко отделяется от мышц у свежей (свежеуснувшей) рыбы

141. Жаберные крышки неплотно закрывают жаберную полость, они покрыты большим количеством разжиженной тусклой слизи красноватого цвета с запахом сырости и затхлости, цвет их от светло-розового до слабо-серого у свежей (свежеуснувшей) рыбы
142. Глаза впалые, несколько сморщенные, стекловидные, роговица тусклая у свежей (свежеуснувшей) рыбы
143. Брюшко плоское, деформированное, нередко вздутое у свежей (свежеуснувшей) рыбы
144. Почки и печень в стадии разложения, желчь окрашивает окружающие ткани в желто-зеленоватый цвет. Кишечник слегка вздут, мягкий, местами розоватый у свежей (свежеуснувшей) рыбы
145. Бульон из рыбы мутноватый, на поверхности мало жира (мелкие блески), запах мяса и бульона неприятный у свежей (свежеуснувшей) рыбы
146. При обсеменении мяса рыб микроорганизмами в количестве, превышающем требования, предусмотренные правилами, рыба подлежит
147. Рыбу сомнительной безопасности при отсутствии в мышцах гнилостного запаха и отрицательных результатах лабораторного исследования
148. Чешуя (иной покров) помятая, держится на коже слабо, легко отделяется у свежей (свежеуснувшей) рыбы
149. Слизь мутная, грязно-серого цвета, липкая, с неприятным запахом у свежей (свежеуснувшей) рыбы
150. Кожа складчатая, рыхлая у свежей (свежеуснувшей) рыбы
151. Сырой запах – это дефект рыбы
152. Рапа – это дефект рыбы
153. Поражение личинками моли – это дефект рыбы
154. горячее копчение рыбы проводят при температуре
155. холодное копчение рыбы проводят при температуре не выше

2.2. ПК-4Уметь:

- Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных

- 1.Для исследования на сибирскую язву на голове свиней:
- 2.Для исключения рожи свиней на мясокомбинатах:
- 3.Предубойная диагностика лейкоза крупного рогатого скота по результатам исследований
- 4.Вирусоносительство лейкоза крупного рогатого скота по результатам исследований
- 5.Органы, изменяющиеся при лейкозе в первую очередь
- 6.Для исключения пастереллеза свиней на мясокомбинатах
- 7.Основной признак пастереллеза крупного рогатого скота
- 8.Мясо животных при сальмонеллезе обеззараживают
- 9.Внутренние органы животных при обнаружении сальмонелл
10. Основной признак пастереллеза свиней
- 11.Для исключения сапа на мясокомбинатах:
- 12.Каждую тушу конины исследуют на...
- 13.Каждую тушу свинины исследуют на...
- 14.Каждую тушу медвежатины исследуют на...
- 15.Каждую тушу морских млекопитающих исследуют на...
- 16.Каждую тушу конины исследуют на...
- 17.Пастереллез часто является осложнением
- 18.некробактериоз часто является осложнением
- 19.Сальмонеллез часто является осложнением
- 20.Пастереллез часто является осложнением
- 21.Туши свиней для исключения поражения цистицеркозом (финнозом) исследуют следующим образом...
- 22.Туши крупного рогатого скота для исключения поражения цистицеркозом (финнозом) исследуют следующим образом...
- 23.Туши лошадей для исключения поражения альфортиозом исследуют следующим образом...
- 24.Туши лошадей для исключения меланом исследуют следующим образом...

25. Для исключения сальмонеллеза у телят исследуют...
25. Для исключения сальмонеллеза у поросят исследуют...
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока назначается в целях:
27. Молоко, предназначенное для переработки на пищевые цели, исследуется по показателям - консистенция, вкус и запах, цвет, температура (°С), массовая доля жира (%), массовая доля белка (%), плотность (кг/м), кислотность (°Т) со следующей периодичностью:
28. Молоко, предназначенное для переработки на пищевые цели, исследуется по показателям - содержание соматических клеток, потенциально опасных веществ (антибиотики), массовая доля СОМО (%) со следующей периодичностью:
29. Молоко, предназначенное для переработки на пищевые цели, исследуется по показателям - содержание нормированных техническими регламентами, указанными в пункте 6 Правил, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов (количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (далее - КМАФАнМ) и бактерий группы кишечных палочек, в том числе патогенных со следующей периодичностью:
30. При реализации на рынках молоко и молочные продукты исследуются по показателям - консистенция, вкус и запах, цвет, температура (°С), массовая доля жира (%), массовая доля белка (%), плотность (кг/м), кислотность (°Т) со следующей периодичностью:
31. При реализации на рынках молоко и молочные продукты исследуются по показателям - содержание соматических клеток, потенциально опасных веществ (антибиотики), массовая доля СОМО (%) со следующей периодичностью:
32. При реализации на рынках молоко и молочные продукты исследуются по показателям - содержание нормированных техническими регламентами, указанными в пункте 6 Правил, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов (количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (далее - КМАФАнМ) и бактерий группы кишечных палочек, в том числе патогенных со следующей периодичностью:- Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции
33. Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц и яйцепродукции, предназначенных для переработки на пищевые цели, не должен превышать ..
34. Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц непромышленного изготовления, реализуемых на рынках, не должен превышать
35. Яйца и яйцепродукция, предназначенные для переработки на пищевые цели, исследуются со следующей периодичностью по органолептическим показателям:
36. Яйца и яйцепродукция, предназначенные для переработки на пищевые цели, исследуются со следующей периодичностью на содержание нормированных техническим регламентом "О безопасности пищевой продукции" микроорганизмов, в том числе сальмонелл:
37. Яйца и яйцепродукция, предназначенные для переработки на пищевые цели, исследуются со следующей периодичностью на содержание нормированных техническим регламентом "О безопасности пищевой продукции" токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков:
38. При реализации на рынках яйца непромышленного изготовления исследуются со следующей периодичностью по органолептическим показателям:
39. При реализации на рынках яйца непромышленного изготовления исследуются со следующей периодичностью на содержание нормированных техническим регламентом "О безопасности пищевой продукции" микроорганизмов, в том числе сальмонелл:
40. При реализации на рынках яйца непромышленного изготовления исследуются со следующей периодичностью на содержание нормированных техническим регламентом "О безопасности пищевой продукции" токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков:
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда назначается в целях:
42. Диастазное число меда зависит от...
43. Плотность меда ...
44. Пыльцевой состав меда исследуют...
45. мед, фальсифицированный сахаром распознают ..
46. мед, фальсифицированный сахарным сиропом распознают ...
47. мед, фальсифицированный инвертными сахарами распознают.. .

48. к реализации на рынках допускаются растительные пищевые продукты ...
49. Посмертные изменения, происходящие в рыбе
50. Показателями качества живой рыбы служат
51. живую рыбу условно ее делят на три группы...
52. Жабры красного цвета у свежей (свежеуснувшей) рыбы

2.3.ПК-4владеть:

- 1.Правила убой животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных предусматривают...
- 2.Доставку на убой животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных осуществляют по разрешению...
- 3.При выявлении на убой инфекционных болезней, общих для человека и животных сообщают...
- 4.Партия свиней, в которой обнаружены животные больные сибирской язвой
- 5.Партия оленей, в которой обнаружены животные, больные сибирской язвой
- 6.Партия крупного рогатого скота, в которой обнаружены животные, больные сибирской язвой
- 7.мясо животных привитых от классической чумы свиней и убитых с повышенной температурой:
- 8.Ранний признак классической чумы свиней
- 9.Осложнение классической чумы свиней
- 10.Вынужденный убой -это:
- 11.К случаям вынужденного убоя не относятся:
- 12.Реализация мяса животных вынужденного убоя на рынках
- 13.Реализация мяса животных вынужденного убоя в сыром виде, в том числе и через сеть общественного питания (столовые и др.) без предварительного обеззараживания проваркой:
- 14.В случае установления убоя животного в агональном состоянии или при тяжело протекающем патологическом процессе реализация мяса:
- 15.Если по результатам экспертизы, бактериологического и биохимического исследований мясо вынужденного убоя будет признано пригодным для использования в пищу, то его:
- 16.Реализация мяса животных вынужденного убоя на рынках
- 17.В случае убоя свиней, больных трихинеллезом внутренний жир:
- 18.В случае убоя свиней, больных трихинеллезом, шпиг:
- 19.В случае убоя свиней, больных трихинеллезом, тушу:
- 20.Тушки кроликов при пастереллезе проваривают при температуре 100°C не менее
- 21.Тушки кур при пастереллезе проваривают при температуре 100°C не менее
- 22.Тушки птицы при сальмонеллезе считаются обеззараженными, если в толще мышц температура достигла
- 23.При контроле качества обеззараживания условно годного мяса проваркой температура внутри куска должна быть не ниже
- 24.Тушки кроликов при сальмонеллезе проваривают при температуре 100°C не менее
- 25.Тушки кроликов при сальмонеллезе считаются обеззараженными, если в толще мышц температура достигла
26. Обеззараживание условно годного мяса проваркой проводится следующим образом:
27. При переработке условно годного мяса на колбасные хлебы ...
28. Колбасные батоны из условно годного мяса готовят следующим образом.....
29. Варено-копченые грудинки и корейки из условно годного мяса готовят следующим образом.....
30. Обеззараживание внутреннего жира и шпика проводят следующим образом:
31. Тушки птицы и кроликов при сальмонеллезе проваривают...
32. Мясо свиней, пораженное цистицеркозом (финнозом), обеззараживают при следующих режимах.....
33. Мясо крупного рогатого скота, пораженное цистицеркозом (финнозом), обеззараживают при следующих режимах.....
34. Обеззараженное замораживанием мясо направляют для переработки на....
35. Обеззараживание мяса при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней методом посола проводят следующим образом....
- 36.Свинину 1 категории маркируют
- 37.Свинину 2 категории маркируют
- 38.Свинину 3 категории маркируют

- 39.Свинину 4 категории маркируют
- 40.Свинину 5 категории маркируют
- 41.Свинину 6 категории маркируют
- 42.Баранину от взрослого скота 1 категории маркируют
- 43.Баранину от взрослого скота 2 категории маркируют
- 44.Ветеринарное клеймение мяса малым овальным клеймом проводится:
45. Ветеринарное клеймение мясопродуктов малым овальным клеймом проводится:в журнал ветеринарно-санитарной экспертизы сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и молочных продуктов вносят
- 46.Исследование молочных продуктов на рынках включает...
47. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных лейкозом
48. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, инфицированных вирусом лейкоза.
49. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных туберкулезом
50. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных бруцеллезом
51. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных сибирской язвы
52. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных туляремией
53. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных ку-лихорадкой
54. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных лептоспирозом
55. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных листериозом
56. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных болезнью Ауески
57. Ветеринарно-санитарная оценка яиц кур, больных лейкозом
58. Ветеринарно-санитарная оценка яиц кур, больных туберкулезом
59. Ветеринарно-санитарная оценка яиц кур, больных сальмонеллезом
60. Ветеринарно-санитарная оценка яиц кур, больных туберкулезом
61. Ветеринарно-санитарная оценка яиц кур, больных пастереллезом
62. Ветеринарно-санитарная оценка яиц кур, больных хламидиозом
63. Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растительных пищевых продуктах осуществляют
64. Мед на пищевые цели выпускают...
65. Ветсаноценка молочных продуктов, обсемененных стрептококковой микрофлорой
66. Ветсаноценка молочных продуктов, обсемененных стафилококковой микрофлорой
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеклубнеплодов
68. к реализации на рынках не допускаются растительные пищевые продукты ...
69. к реализации на рынках не допускаются грибы...
70. к реализации на рынках допускаются грибы...
- 71.Для определения пораженности рыбы метацеркариями описторхид проводят исследование
- 72.Для определения пораженности рыбы плероцеркоидами лентеца широкого проводят исследование
- 73..Для определения пораженности рыбы личинками анизакид проводят исследование
74. Рыбу, пораженную описторхидами, обеззараживают заморозкой при температуре:
75. Рыбу, пораженную описторхидами, обеззараживают посолом при плотности тузлука
76. Рыбу, пораженную дифиллоботриидами, обеззараживают заморозкой при температуре:
77. Рыбу, пораженную дифиллоботриидами, обеззараживают посолом при плотности тузлука
78. Рыбу, пораженную аназакидами, обеззараживают заморозкой при температуре
79. Кальмаров, пораженных аназакидами, обеззараживают заморозкой при температуре -40°С в течение..
80. Мелкую рыбу рыбу, пораженную описторхидами, обеззараживают посолом ...суток:
81. Рыбу средних размеров (в том числе язя, леща, линя до 25 см), пораженную описторхидами, обеззараживают посолом ...суток:
82. Крупную рыбу (более 25 см), пораженную описторхидами, обеззараживают посолом ...суток:
- 83.Основные признаки пресноводных раков, больных чумой ...
84. Икру щуки, пораженную дифиллоботриидами, обеззараживают посолом...

Процедура оценивания экзамена

Экзамен в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формиру-

ется индивидуальный вариант экзаменационного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут, обучающемуся предоставляется одна попытка. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Критерии оценивания экзамена

Оценка	Правильных ответов, %
Отлично	86 – 100
Хорошо	71 – 85
Удовлетворительно	50 – 70
Неудовлетворительно	менее 50

3. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

Компетенция	Вопросы
ПК-4 Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных	<p>3.1.знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции 1. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов». 2. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса». 3. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация. 4. Структура и содержание нормативной документации на пищевые продукты животного происхождения 5. Методика предубойного исследования животных и птицы. 6. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование. 7. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах. 8. Обеззараживания условно годного мяса. 9. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя. 10. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота. 11. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению Общие правила убоя животных, больных инфекционными болезнями 12. Правила убоя животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных. 13. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных. 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое. 15. Пищевые бактериальные токсикоинфекции и токсикоцы. Классификация. 16. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенно-

	<p>сти вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.</p> <ol style="list-style-type: none"> 17. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями. 18. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами. 19. Ботулизм как пищевой токсикоз. 20. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Обеззараживание мяса животных и птицы, обсемененного сальмонеллами. Профилактика пищевых сальмонеллезов 21. Сибирская язва (Современные методы прижизненной диагностики. Послеубойная диагностика при септической, карбункулезной, атипичной и ангинозной хронической форме, дифференциальный диагноз, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, сибирская язва человека). 22. Туберкулез. предубойная и послеубойная диагностика, (продуктивная, экссудативная форма. Первичный туберкулез. Вторичный туберкулез, локальный (местный) и генерализованный туберкулез. дифференциальный диагноз. Санитарная оценка. Туберкулез. человека.). Современные методы обеззараживания. 23. Бруцеллез (предубойная и послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя бруцеллез человека). 24. Сальмонеллезы. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя 25. Лейкоз млекопитающих. Предубойная и послеубойная диагностика, и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя 26. Листерия (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека). 27. Лептоспироз (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека). 28. Прионные болезни (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека). 29. Ящур (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя бруцеллез человека). 30. Рожа свиней (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека). 31. Болезнь Ауески (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека). 32. Сап (предубойная и послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя пути заражения человека). 33. Туляремия (Послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, пути заражения человека). 34. Ку-лихорадка (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека). 35. Ботулизм как пищевой бактериальный токсикоз (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, ботулизм человека). 36. Пастереллез (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека). 37. Грихинеллез (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека). 38. Цистицеркоз бовисный (Послеубойная диагностика, санитарная
--	--

- оценка, пути заражения человека).
39. Цистицеркоз целлюлозный (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
40. Фасциолезы (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).

Задания:

1.2. Уметь:

- Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях с использованием микроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных

владеть:

- Методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

1. При исследовании говяжьей печени на продовольственном рынке обнаружены хрящевидные разрастания стенок желчных протоков. Какие исследования необходимо провести для постановки диагноза? Какова ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?
2. При бактериологическом исследовании из лимфатических узлов туши свиньи выделены энтеропатогенные штаммы кишечной палочки. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
3. При бактериологическом исследовании из туши коровы выделена кокковая микрофлора. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
4. При бактериологическом исследовании из тушек кур выделен возбудитель пастереллеза. Какова санитарная оценка продуктов убоя? Назовите возможные способы обеззараживания продукции
5. Проведите исследование свинины на трихинеллез. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.
6. Проведите исследование свинины на цистицеркоз. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.
7. Проведите исследование говядины на цистицеркоз. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.
8. При бактериологическом исследовании из туши коровы выделены сальмонеллы. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
9. Отдифференцируйте жировое перерождение печени от жировой инфильтрации? Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования.
10. Отдифференцируйте истощение от исхудания? Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования.

Пример зачетного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт: Биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра: Инфекционных и инвазионных болезней

Учебная дисциплина: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

По специальности: 36.05.01 «Ветеринария»

Зачетный билет № 1

1. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».
2. Сибирская язва (Современные методы прижизненной диагностики. Послеубойная диагностика при септической, карбункулезной, атипичной и ангинозной хронической форме, дифференциальный диагноз, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, сибирская язва человека)
3. При исследовании говяжьей печени на продовольственном рынке обнаружены хрящевидные разрастания стенок желчных протоков. Какие исследования необходимо провести для постановки диагноза? Какова ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?

Составил: _____ / _____ / «_____» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой: _____ / _____ / «_____» _____ 20__ г.

Критерии оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
зачтено	выставляется обучающемуся, если он раскрыл содержание хотя бы двух вопросов билета, т.е. самостоятельно решает поставленные задачи, используя весь арсенал имеющихся знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и обобщать, делать выводы по результатам собственной деятельности
не зачтено	ставится, если магистрант не ответил ни на один или на два вопроса задания

4. Тестовые задания для зачета в форме тестирования представлены выше.

Процедура оценивания

Оценки результатов тестирования при зачете предусматривает использование оценки зачтено или не зачтено. Тестирование проводится на образовательной платформе moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 вопросов. Контроль отдельных тем предусматривает максимальное время на проведение тестирования до 45 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Критерии оценивания

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

5. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

5.1 Доклад

Формируются результаты обучения:

ПК-4 *знать*:

- Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции,
- Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
- Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

***уметь*:**

- Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных
- Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции
- Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности

Примерные темы докладов:

1. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Замораживание мяса. Требования ГОСТ к охлажденному и мороженому мясу. Пороки охлажденного и мороженого мяса и мясопродуктов.
2. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Новые методы консервирования мяса.
3. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых видов колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинки, кореек, окороков и др. Пороки. Действующие ГОСТ на колбасные и ветчинно-штучные изделия. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
4. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Виды транспортных средств и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
5. Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТ.
6. Пищевые жиры. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Технический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТ.
7. Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, техно-

- логические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТ.
8. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.
 9. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
 10. Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.
 11. Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль.
 12. Птица. Действующие ГОСТы. Транспортировка и приемка. Документация. Подготовка к убою. Предубойный осмотр. Убой и переработка птицы. Особенности переработки птицы различных видов. Организация и методика осмотра тушек и внутренних органов.
 13. Методы определения мяса птицы на свежесть по действующим ГОСТ. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных и незаразных болезней птицы; дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов.
 14. Пищевое значение яиц. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТ. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка яиц. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.
 15. Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Предубойный осмотр. Особенности убоя кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней; дифференциальная диагностика. Методы определения свежести по действующим ГОСТ.
 16. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса.
 17. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих, беспозвоночных животных и продуктов их переработки.
 18. Ядовитые рыбы. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Способы консервирования. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов.
 19. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.
 20. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных и их ветеринарно-санитарная экспертиза.
 21. Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, молоко других видов сельскохозяйственных и диких животных и его рациональное использование. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.
 22. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.
 23. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и других веществ.
 24. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. ГОСТ. Базисная жирность молока. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека.

25. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования.
26. Кисломолочные продукты. Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Основы технологии. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение. Требования действующих ГОСТ к кисломолочным продуктам. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.
27. Сливочное масло. Классификация, требования действующего ГОСТ, основы технологии. Основные пороки сливочного масла и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.
28. Сыры. Классификация, требования действующих ГОСТ. Основы технологии. Основные пороки сыров и их предупреждение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.
29. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при экспортно-импортных операциях
30. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при сборе, хранении и утилизации и уничтожении биологических отходов.
31. Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору)
32. Положение о едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза
33. Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)
34. Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)
35. Единые формы ветеринарных сертификатов
36. Порядок осуществления ветеринарного контроля (надзора) при ввозе на таможенную территорию Союза подконтрольных товаров в ручной клади и багаже, физических лиц, а также почтовых отправлений
37. Решение комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе
38. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 12 октября 2012 г. № 85 "О внесении изменений в Положение о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Таможенного союза и на таможенной территории Таможенного союза«
39. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2014 г. № 95 "О внесении изменений в Положение о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе таможенного союза и на таможенной территории таможенного союза»

Вопросы к дискуссии

1. Исторический анализ проблемы.
2. Выявление трудностей, определяемых контекстом проблемы.
3. Мониторинг распространения изучаемого заболевания животных на территории Тюменской области, России и за рубежом
4. Пути заражения человека, актуальность проблемы на современном этапе (в том числе по данным ВОЗ)
5. Особенности эпидемиологии и эпизоотологии в зависимости от региона, вида или штамма возбудителя
6. Современные методы лабораторной диагностики

7. Обоснование санитарной оценки продукции (уничтожение, утилизация, обеззараживание)
8. Организация и проведение мероприятий, направленных на защиту населения от антропонозов в России и за рубежом..

Процедура оценивания доклада

Доклад – это письменное или устное сообщение, на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных работ или разработок по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих большое значение для теории науки и практического применения, представляет собой обобщенное изложение результатов проведенных исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.

Цель подготовки доклада:

- сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося;
- способствовать овладению методами научного познания;
- освоить навыки публичного выступления;
- научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Критерии оценки:

Критерий	«Неудовлетворительно»	«Удовлетворительно»	«Хорошо»	«Отлично»
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта, отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны или не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представленная информация не систематизирована или непоследовательна. Использованы 1-2 профессиональных терминов	Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы информационные технологии. Более 4 ошибок в представляемой информации	Использованы информационные технологии частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы информационные технологии. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные или частично полные	Ответы на вопросы полные с приведением примеров

5.2. Ситуационные задачи

Формируются результаты обучения:

уметь:

- Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных

владеть:

- Методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Ситуационные задачи

1. На скотобазу мясокомбината (бойни) поступило 20 голов крупного рогатого скота. Через сутки одно животное пало. Лаборатория поставила диагноз – сибирская язва. Ваши действия?
2. Корова была привита вакциной против сибирской язвы 01 марта. Животное вынужденно убили 10 марта по причине перелома правой передней конечности. Ваши действия?
3. Зимой в 7.00 час. рабочий по уходу за животными прирезал корову (диагноз – послеродовой парез). В 9.30 час. из туши были удалены внутренние органы и кишечник. Ваши действия?
4. Пастух прирезал корову на пастбище по причине тимпании рубца. Ваши действия?
5. На пастбище молнией убита высокопродуктивная корова. Через несколько минут пастух перерезал крупные сосуды шеи. Ваши действия?
6. Грузовик сбил на дороге рабочую лошадь. Еще живую её тут же прирезали. Ваши действия?
7. Свиньям скармливали рыбную муку в течение 45 суток. Когда разрешается их убой на мясо?
8. При исследовании говяжьей печени на продовольственном рынке обнаружены хрящевидные разрастания стенок желчных протоков. Какие исследования необходимо провести для постановки диагноза? Какова ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?
9. При бактериологическом исследовании из лимфатических узлов туши свиньи выделены энтеропатогенные штаммы кишечной палочки. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
10. При бактериологическом исследовании из туши коровы выделена кокковая микрофлора. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
11. При бактериологическом исследовании из тушек кур выделен возбудитель пастереллеза. Какова санитарная оценка продуктов убоя? Назовите возможные способы обеззараживания продукции
12. Проведите исследование свинины на трихинеллез. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.
13. Проведите исследование свинины на цистицеркоз. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования. Какие ветеринарные штампы должны быть поставлены на тушу.
14. Проведите исследование говядины на цистицеркоз. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования. Какие ветеринарные штампы должны быть поставлены на тушу.
15. Проведите исследование конины на трихинеллез. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.
16. При бактериологическом исследовании из туши коровы выделены сальмонеллы. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
17. Отдифференцируйте жировое перерождение печени от жировой инфильтрации? Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования.
18. Отдифференцируйте истощение от исхудания? Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования.

19. При исследовании говяжьей печени на продовольственном рынке обнаружены хрящевидные разрастания стенок желчных протоков. Какие исследования необходимо провести для постановки диагноза? Какова ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?
20. При бактериологическом исследовании из лимфатических узлов туши свиньи выделены энтеропатогенные штаммы кишечной палочки. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
21. На перерабатывающее предприятие поступила партия охлажденного леща. Какие паразитологические исследования должны быть проведены.
22. Владелец мяса доставил на рынок тушу свиньи вынужденного убоя. Ваши действия?
23. Владелец мяса доставил на рынок тушу свиньи без внутренних органов. Ваши действия?
24. Владелец мяса доставил на рынок тушу свиньи вынужденного убоя. Ваши действия?
25. Владелец мяса доставил тушу свиньи на рынок без ветеринарного свидетельства. Ваши действия?
26. При исследовании меда на рынке реакция на диастазу дала отрицательный результат. Ваши действия?

Процедура оценивания ситуационной задачи

Ситуационную задачу обучающийся выбирает методом случайного выбора. Решение ситуационных задач осуществляется с целью проверки уровня навыков (владений) обучающихся по решению практической ситуационной задачи.

Обучающемуся объявляется условие задачи, решение которой он излагает письменно.

Эффективным интерактивным способом решения задач является сопоставления результатов разрешения одного задания двумя и более малыми группами обучающихся.

При оценке решения задач анализируется понимание конкретной ситуации, правильность применения норм ветеринарного законодательства и ветеринарной этики, способность обоснования выбранной точки зрения, глубина проработки полученного материала и знаний.

Проверка и оценка знаний должны проводиться согласно дидактическим принципам обучения. При этом выделяются следующие требования к оцениванию:

- объективность – создание условий, в которых бы максимально точно выявлялись знания обучаемых, предъявление к ним единых требований, справедливое отношение к каждому;
- обоснованность оценок – их аргументация;
- систематичность – важнейший психологический фактор, организующий и дисциплинирующий обучающихся, формирующий настойчивость и устремленность в достижении цели;
- всесторонность и оптимальность.

При оценке уровня решения ситуационной задачи, установлены следующие критерии:

- Полнота проработки ситуации;
- Грамотная формулировка вопросов;
- Использование учебно-методического обеспечения и рекомендаций по теме задачи;
- Отбор главного и полнота выполнения задания;
- Стройность, краткость и четкость изложения;
- перспективность и универсальность решений;

Критерии оценки:

- «отлично» - ответ на вопрос задачи дан правильно. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из практики), свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

- «хорошо»: ответ на вопрос задачи дан правильно. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруд-

нениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из практики), ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие.

- «удовлетворительно»: ответ на вопрос задачи дан правильно. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. из практики), ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях.

- «неудовлетворительно»: ответ на вопрос дан не правильно. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные (отсутствуют).

Вопросы коллоквиумов для текущего контроля успеваемости

Тема №1 *Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра животных и ветсанэкспертиза туш и внутренних органов*

1. Значение предубойного и послеубойного осмотра животных
2. Рабочие места по осмотру туш и органов свиней, крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота.
3. Методика проведения послеубойного осмотра головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота, свиней, лошадей, мелкого рогатого скота.
4. Диагностика трихинеллеза и методика ее проведения.
5. Органолептические показатели мяса, при которых необходимо проводить лабораторные исследования, и что они включают.
6. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою.

Тема № 2. *Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов*

1. Значение бакисследования для ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов.
2. Что такое пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей.
3. Что такое пищевой токсикоз, характеристика возбудителей.
4. Случаи, при которых проводится бакисследование.
5. Отбор проб и оформление сопроводительной документации.
6. Схема бакисследования.
7. Серологическая типизация бактерий рода сальмонелла.
8. Биохимическая типизация бактерий рода сальмонелла.
9. Приведите ситуации, при которых вопрос о реализации мяса будет решаться после проведения бакисследования.
10. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов по результатам бактериологического исследования.

Тема № 3. *Ветсанэкспертиза и основы товароведения мяса и мясных продуктов*

Общие вопросы

1. Классификация мяса.
2. Факторы, влияющие на качественные показатели и пищевую ценность мяса.
3. Особенности клеймения мяса и мясопродуктов (субпродуктов) и его виды.
4. Классификация мяса по термическому состоянию.
5. Состав, свойства и пищевая ценность мяса и других продуктов убоя.
6. Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах.

7. Отличительные особенности мяса говядины, говядины, баранины, свинины.
8. Пищевая ценность и потребительские свойства консервов.
9. Требования к качеству и безопасности мяса. Дефекты.
10. Экспертиза качества мяса по показателям безопасности и свежести.
11. Замораживание мяса убойных животных, птицы и субпродуктов.
12. Разделка туш. Ассортимент отрубов. Условия хранения и сроки годности мяса.
13. Пищевая ценность и потребительские свойства субпродуктов мясных.
14. Фальсификация мясных товаров.

«Мясо КРС»

1. Классификация мяса крупного рогатого скота. Определение упитанности крупного рогатого скота, свиней, овец.
2. Товароведная характеристика мяса крупного рогатого скота.
3. Классификация и экспертиза качества полуфабрикатов из мяса говядины.
4. Классификация копчено-вареных продуктов из говядины.

«Мясо свиней»

1. Классификация и экспертиза качества полуфабрикатов из мяса свинины.
2. Товароведная характеристика и характеристика мяса свинины.
3. Товароведная характеристика колбасных изделий из мяса свинины.

Тема №4 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней животных

1. Сибирская язва
2. Туберкулез
3. Бруцеллез
4. Ящур
5. Оспа
6. Лептоспироз
7. Листерия
8. Туляремия
9. Ку-лихорадка
10. Рожа свиней
11. Сап
12. Ботулизм
13. Сальмонеллез
14. Эмфизематозный карбункул
15. Злокачественный отек
16. Столбняк
17. Псевдотуберкулез
18. Паратуберкулез
19. Некробактериоз
20. Актиномикоз
21. Стахиботриотоксикоз
22. Пастереллез
23. Лейкоз млекопитающих
24. Злокачественная катаральная горячка
25. Контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота
26. Инфекционная плевропневмония коз
27. Браздот
28. Болезнь Ауески
29. Классическая чума свиней

30. Инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота
31. Паратрипп крупного рогатого скота
32. Вирусная диарея крупного рогатого скота
33. Везикулярная болезнь свиней
34. Отечная болезнь поросят
35. Инфекционный атрофический ринит свиней
36. Энзоотический энцефаломиез свиней
37. Медленно текущих инфекциях
38. Вирусных болезнях молодняка КРС
39. Вирусных болезнях молодняка свиней

Тема №5 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при инвазионных болезнях

1. Трихинеллез
2. Цистицеркозы
3. Эхинококкоз
4. Альвеококкоз
5. Фасциолез
6. Дикроцелиоз
7. Пироплазмидозы
8. Токсоплазмоз
9. Саркоцистоз
10. Кокцидиоз (эймериоз) кроликов и птиц
11. Нематодозы
12. Гиподерматоз

Тема №6 Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов при незаразных болезнях

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при болезнях обмена веществ
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при гнойных процессах, травмах
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при болезнях, связанных с транспортировкой животных
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при болезнях органов грудной полости
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при болезнях органов брюшной полости
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при новообразованиях
7. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при беломышечной болезни, гидремии, желтухе
8. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при эндемической остео дистрофии, кетозе, истощении
9. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при абсцессах, флегмонах, гнойных ранах, сепсисе, гангрене, отморожениях, ожогах,
10. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при плевродении, транспортной лихорадке, переохлаждении, перегревании, стрессах
11. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при воспалении верхних дыхательных путей, пневмониях, перикардитах, капиллярной эктазии печени, жировом перерождении и жировой инфильтрации печени

12. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при желудочно-кишечных болезнях, перитонитах
13. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при нейрофиброматозе, липомах, саркомах, карциномах и меланосаркомах, пигментациях

Тема №7: Ветеринарно-санитарная экспертиза при консервировании мясопродуктов высокой температурой

1. Производство и классификация мясных консервов. Сырье для производства консервов
2. Эксгаустирование и проверка герметичности укупорки банки
3. Способы стерилизации
4. Ассортимент мясных консервов
5. Маркировка, требования к качеству
6. Упаковка и хранение мясных консервов
7. Классификация мясных консервов по виду сырья, способу приготовления, виду тары, режиму тепловой обработки, назначению (обеденные, закусочные, диетические, для детского питания).
8. Мясные консервы из мяса тушеного, отварного, жареного и соленого.
9. Консервы из мяса птицы
10. Консервы из субпродуктов
11. Консервы из колбасных изделий и копченостей
12. Мясо-растительные консервы
13. Сало-бобовые консервы
14. Паштеты
15. Консервы для детского и диетического питания.
16. Внешние дефекты банки (ржавчина, деформация, подтеки, хлопущая, бомбаж).

Тема №8 «Мясопродукты»

1. Факторы, формирующие потребительские свойства колбасных изделий. Требования к качеству и безопасности колбасных изделий. Дефекты.
2. Классификация копчено-варенных продуктов из свинины. Классификация и ассортимент продуктов мяса из свинины.
3. Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы.
4. Факторы, формирующие потребительские свойства консервов мясных. Дефекты.
5. Сырье и материалы для колбасных изделий. Экспертиза качества колбасных изделий. Ассортимент колбасных изделий.

«Мясо птицы»

1. Классификация и экспертиза качества полуфабрикатов из мяса птицы.
2. Классификация и характеристика мяса домашней птицы. Сырье и этапы производства. Требования к качеству, упаковке. Маркировка и хранение.
3. Экспертиза качества мяса птицы.

№9 Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой рыбы
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мороженой рыбы

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных пресервов
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушеной рыбы
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза ракообразных
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих

Тема №10 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках

1. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках
2. Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы
3. Права и обязанности специалистов лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы
Порядок предъявления и исследования продуктов на рынках
4. Учет и отчетность.
5. Оценка работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы
6. Осмотр туш, органолептическая оценка, определение видовой принадлежности, степени обескровливания, исследование лимфоузлов, приготовление мазков-отпечатков для микроскопии, исследование на цистицеркозы и трихинеллез
7. Химическое и бактериологическое исследования мяса и других продуктов убоя сомнительной свежести
8. Исследование мясных изделий (колбаса, окорок, шпик), из продуктов, принадлежащих населению. Исследование рассола (на прозрачность, цвет, запах, наличие пены, рН) и солонины (цвет, запах, вкус, ослизнение, бактериоскопия) при экспертизе солонины
9. Клеймение мяса, признанного пригодным в пищу, маркировка готовых продуктов
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Отбор проб и исследование: органолептически, на чистоту, плотность, кислотность, бактериальную обсемененность и содержание жира.
11. Исследование молочных продуктов
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы (свежая, мороженая, соленая, копченая, вяленая) и рыбных продуктов.
13. Исследование парной и мороженой рыбы на свежесть.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Органолептические (внешний вид, консистенция, аромат, вкус) и лабораторные исследования (удельная масса, кислотность, наличие воды, сухого остатка, фермента диастазы, инвертированного сахара, различных примесей и т. д.).
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов: корнеклубнеплодов, овощей, зелени, зерна и зернопродуктов фруктов семечковых и косточковых; ягод садовых, растительных пищевых масел и семян масличных культур, дикорастущих ягод, грибов и орехов. Отбор проб.
16. Органолептические исследования растительных пищевых продуктов (внешний вид, форма, величина, цвет, консистенция, прозрачность, запах, вкус, товарный вид, наличие или отсутствие загрязнения (почвой, песком и т. д.), вредных примесей (спорынья, куколь, вязель и др.), амбарных вредителей в зернопродуктах, повреждениях и болезней растений. Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растительных пищевых продуктах

Процедура оценивания коллоквиума

Используется фронтальный опрос, который предполагает работу преподавателя одновременно со всей аудиторией, и проводится в виде беседы по вопросам. При отборе вопросов и постановке перед студентами учитывается следующее:

- задается не более пяти, они должны непосредственно относиться к проверяемой теме;
- формулировка вопроса должна быть однозначной и понятной отвечающему;
- недопустимо предлагать студентам вопросы, требующие множества ответов, т.е. вопросы открытой формы или так называемые «тестовые» вопросы с ответом «да/нет».

В конце опроса преподаватель дает заключительные комментарии по качеству ответов всех студентов.

Ответы даются или по принципу круга, где каждый следующий отвечает на поставленный педагогом вопрос, или по желанию студентов;

– следует соблюдать динамику ответов: не затягивать паузы между ответами студентов, если требуется задать наводящий вопрос, то следует попросить ответить на заданный вопрос другого студента или попросить дополнить отвечающего;

– форма работы со студентами в системе вопросов может быть разной. Например, чтобы уйти от системы, когда один отвечает, а 3–4 человека слушают, остальные занимаются своими делами, использую опрос «тройкой». На заданный преподавателем вопрос отвечают три студента одновременно: ответ первого дополняет второй, третий комментирует, остальным предоставляется право оценивания ответа всех троих.

Используется также индивидуальный опрос, который направлен на выявление знаний конкретного студента. Формы опроса разнообразные: карточки-задания, решение различных ситуаций, работа с высказываниями, работа у доски, с книгой, разнообразные интеллектуальные задания.

Критерии оценки:

Оценка **«отлично»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Комплект заданий для контрольной работы
Раздел: Общая ветеринарно-санитарная экспертиза

Вариант 1

Задание 1. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных стафилококками, стрептококками и *Cl. botulinum*. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.

Задание 2. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.

Задание 3. Как поступают с животноводческой продукцией признанной условно годной?

Вариант 2

Задание 1. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Характеристика этих бактерий. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии.

Задание 2. Нормативно-техническая документация при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля

Задание 3. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?

Вариант 3

Задание 1. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсени, протей). Морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства; устойчивость этих бактерий, методы типизации и дифференциации. Патогенность данных бактерий для животных и человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.

Задание 2. Система ХАССП

Задание 3. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?

Вариант 4

Задание 1. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла, их морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства, токсинообразование и устойчивость. Методы типизации сальмонелл. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллез. Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода сальмонелла.

Задание 2. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, DFD- и PSE-пороки и другие виды порчи. Причины и условия их возникновения.

Задание 3. После варки сарделек согласно термограмме установлено, что температура пара не достигла максимума заданной температуры. После термической обработки температура внутри батонов не проверялась, нарушение выявлено после охлаждения сарделек. Какая санитарная оценка такой партии сарделек?

Вариант 5

Задание 1. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы

Задание 2. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения. Факторы, способствующие гниению мяса. Профилактика гниения мяса. Методы определения свежести мяса по ГОСТ.

Задание 3. При подсушивании сырокопченых колбас на поверхности оболочки обнаруживается плесень. Какие условия выпуска в реализацию такой продукции?

Вариант 6

Задание 1. Вынужденный убой животных и порядок его проведения

Задание 2. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при промысле и переработке морских млекопитающих и беспозвоночных животных

Задание 3. На многих боенских предприятиях используют метод быстрого замораживания мяса. Для чего это делается?

Вариант 7

Задание 1. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в агональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувшие, замерзшие, убитые током, молнией и т.д.). Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Задание 2. Порядок приёма и сдачи животных. Подготовка скота к убою, предубойный осмотр. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо. Регистрация результатов предубойного осмотра животных.

Задание 3. В холодильник мясокомбината с другого мясокомбината авто транспортом доставлено мясо без ветеринарного свидетельства. Как поступить с мясом?

Вариант 8

Задание 1. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при паразитарных болезнях

Задание 3. В партии мяса, принятого на холодильник, обнаружено, несколько туш повреждены (грызунами или загрязнены их пометом). Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса?

Вариант 9

Задание 1. Мясо, его пищевая и биологическая ценность. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению, ГОСТы на мясо.

Задание 2. Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Организация рабочих мест по ветеринарно-санитарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках, в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных

Задание 3. На молокозавод доставили молоко с признаками фальсификации. Какие Ваши дальнейшие действия как ветспециалиста?

Вариант 10

Задание 1. Изменения в мясе после убоя. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса. Особенности созревания мяса больных и утомлённых животных. Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса.

Задание 2. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных. Клеймение. Учёт и отчётность.

Задание 3. На мясокомбинат поступила конина с клеймами, но в ветсвидетельстве нет записи о проведении маллеинизации, позднее выяснилось, что маллеинизация не проводилась. Как поступить с кониной?

Тема Ветсанэкспертиза и основы товароведения мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов

Вариант 1

Задание 1 Классификация мяса.

Задание 2 Фальсификация мясных товаров.

Задание 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях

Вариант 2

Задание 1 Факторы, влияющие на качественные показатели и пищевую ценность мяса.

Задание 2 Классификация и экспертиза качества полуфабрикатов из мяса свинины.

Задание 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза ракообразных

Вариант 3

Задание 1 Особенности клеймения мяса и мясопродуктов (субпродуктов) и его виды.

Задание 2 Пищевая ценность и потребительские свойства субпродуктов мясных.

Задание 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы

Вариант 4

Задание 1 Требования к качеству и безопасности мяса. Дефекты.

Задание 2 Товароведная характеристика и характеристика мяса свинины.

Задание 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушеной рыбы

Вариант 5

Задание 1 Экспертиза качества мяса по показателям безопасности и свежести.

Задание 2 Товароведная характеристика мяса крупного рогатого скота.

Задание 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыбы при инфекционных болезнях

Вариант 6

Задание 1 Замораживание мяса убойных животных, птицы и субпродуктов.

Задание 2 Товароведная характеристика колбасных изделий из мяса свинины.

Задание 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных пресервов

Вариант 7

Задание 1 Разделка туш. Ассортимент отрубов. Условия хранения и сроки годности мяса.

Задание 2 Классификация и экспертиза качества полуфабрикатов из мяса говядины.

Задание 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза мороженой рыбы икры рыбных консервов

Вариант 8

Задание 1 Пищевая ценность и потребительские свойства консервов.

Задание 2 Классификация мяса по термическому состоянию.

Задание 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы

Вариант 9

Задание 1 Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах.

Задание 2 Классификация копчено-вареных продуктов из говядины.

Задание 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза живой рыбы

Вариант 10

Задание 1 Состав, свойства и пищевая ценность мяса и других продуктов убоа.

Задание 2 Классификация мяса крупного рогатого скота. Определение упитанности крупного рогатого скота, свиней, овец.

Задание 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза икры

Вопросы к защите контрольных работ

1. Основные критерии безопасности продукта
2. Факторы, влияющие на качественные показатели и пищевую ценность продукта;
3. Какая использовалась нормативно-техническая документация
4. Какие нормативы существуют в нашей стране и за рубежом
5. Товароведная характеристика продукта
6. Источники и пути обсеменения сырья и пищевых продуктов. умение собирать и систематизировать практический материал;
7. Как поступают с животноводческой продукцией признанной условно годной?
8. Как поступают с животноводческой продукцией признанной негодной?

Процедура оценивания контрольных работ

Контрольные работы проводятся для студентов заочной формы обучения. За контрольную работу выставляется оценка «зачет/незачет». Вариант контрольной работы обучающийся выбирает методом случайного выбора.

В состав контрольной работы входят теоретическая (2 задания) и практическая часть (ситуационная задача или методика проведения экспертизы и санитарная оценка продукта) в 3-ем задании.

При оценке уровня выполнения контрольной работы, в соответствии с поставленными целями и задачами установлены следующие критерии оценки:

- умение работать с объектами изучения, нормативно-технической документацией, справочной и энциклопедической литературой;
- умение собирать и систематизировать практический материал;
- умение самостоятельно осмысливать проблему на основе существующих методик;
- умение логично и грамотно излагать собственные умозаключения и выводы;
- умение анализировать и обобщать материал;
- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами и правильно их преподнести в контрольной работе.

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, студент неправильно указал основные признаки понятий, явлений, неправильно сформулированы законы или правила и т.п. или не смог применить теоретические знания для объяснения практических явлений.)

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, студентом упущен из вида какой – либо нехарактерный факт при ответе на вопрос) к ним можно отнести опiski, допущенные по невнимательности).

Критерии оценки

Оценка	Описание
Зачтено	Структура работы соответствует теме и варианту, может содержать погрешности в оформлении, язык и стиль изложения могут быть не совсем последовательны, допускаются отдельные замечания по структуре работы, однако её тема должна быть полностью раскрыта, работа должна быть вовремя представлена и защищена.
Не зачтено	Студент выполнил работу не по теме, не по своему варианту, либо же тема не раскрыта, работа оформлена неправильно, студент при защите не ориентируется в поставленных вопросах.