

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Луганский государственный университет имени Владимира Даля»

Экономический факультет

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Декан Экономического факультета

Е.С. Тхор

«24» апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ВЕТЕРИНАРНАЯ И ФИТОСАНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ»

По направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»

Луганск – 2023

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза товаров» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение. – 34 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза товаров» составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 12 августа 2020 года № 985.

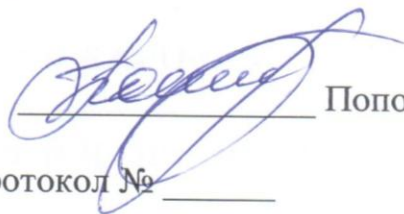
СОСТАВИТЕЛИ:

канд. техн. наук, доцент Попова Я.А.,
ассистент Попов Д.А.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров

«18» апреля 2023 г., протокол № 11

Заведующий кафедрой товароведения
и экспертизы товаров



Попова Я.А.

Переутверждена: « » 20 г., протокол №

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии
Экономического факультета

«21» апреля 2023 г., протокол № 4

Председатель учебно-методической
комиссии Экономического факультета



Шаповалова Е.Н.

Структура и содержание дисциплины

1. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Целью освоения учебной дисциплины «Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза товаров» является создание условий для использования добросовестных, единообразных, гармонизированных с международными требованиями, простых, правомерных процедур проведения ветеринарно-санитарной экспертизы товаров на соответствие требованиям по их безопасности и качеству.

Задачами освоения учебной дисциплины «Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза товаров» являются:

- ознакомление обучающихся с порядком проведения ветеринарно-санитарного контроля товаров;
- изучение основных нормативно-правовых документов в области ветеринарно-санитарной экспертизы товаров;
- обучение основным методам ветеринарного и фитосанитарного контроля и экспертизы качества товаров.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза товаров» относится к циклу дисциплин, формируемых участниками образовательных организаций

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин «Введение в профессиональную деятельность», «Основы таможенной экспертизы товаров», «Контрабанда и нарушение таможенных правил», «Сенсорные и инструментальные методы исследования в таможенном деле», «Организационная культура и деловой этикет в таможенном деле», «Организация таможенного контроля товаров и транспортных средств» и служит основой для освоения дисциплин «Основы деятельности таможенного брокера», «Технические средства таможенного контроля», «Управление документооборотом в экспертной и таможенной деятельности», «Таможенная логистика».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
ПК-1 Способен оценивать качество, безопасность и проводить идентификацию потребительских товаров, проводить другие виды оценочной деятельности	ПК-1.1 Оценивает качество и безопасность товаров и анализирует причины, вызывающие его снижение и разрабатывает мероприятия по их устранению	Знать: основные нормативно-правовые документы в области ветеринарно-санитарной экспертизы товаров, методы оценки качества и безопасности товаров, причины, вызывающие снижение их качества

		Уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности товаров, проводить оценку качества и идентификацию товаров, анализировать причины, вызывающие снижение качества товаров и разрабатывать мероприятия по их устранению
		Владеть: навыками организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности товаров, оценки качества и идентификации товаров, разработки мероприятий по устранению причин, вызывающих снижение качества товаров

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Очно-заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	144 (4,0 зач. ед.)	144 (4,0 зач. ед.)
Обязательная контактная работа (всего) в том числе:	72	56
Лекции	24	24
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	48	32
Лабораторные работы	-	-
Курсовая работа (курсовой проект)	-	-
Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i>)	-	-
Самостоятельная работа студента (всего)	72	88
Форма аттестации	экзамен	экзамен

4.2. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Введение в дисциплину.

Определение дисциплины и значение ее в подготовке товаровед-эксперта. Связь с другими дисциплинами. История отечественной ветеринарной экспертизы. Роль ветсанэкспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.

Тема 2. Убой и основы технологии переработки убойных животных. Организации и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов.

Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадях, в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных. Изменения в лимфоузлах при заболеваниях различной этиологии.

Тема 3. Понятие о мясе, его пищевое и биологическое значение. Структура мяса различных видов животных. Виды порчи мяса при хранении.

Понятие о мясе, его пищевое и биологическое значение. Структура мяса различных видов животных. Биохимия мяса. Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя. Химический состав и физико-химические свойства мяса. Характеристика мышечной, соединительной, жировой и костной тканей. Характеристика белков, липидов, углеводов, минеральных веществ, ферментов и витаминов в составе мышечной ткани. Изменения в мясе после убоя. Виды порчи мяса при хранении.

Тема 4. Характеристика сырья мясной промышленности. Характеристика убойных животных, их заготовка и современные требования к ним.

Характеристика убойных животных, их заготовка и современные требования к ним. Методы определения упитанности животных. Требования ГОСТов к категориям упитанности скота и птицы.

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при различных заболеваниях.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе и бруцеллезе, сибирской язве. Общая характеристика заболеваний и возбудителей. Предубойный осмотр животных. Послеубойная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе, бешенстве, болезни Ауески, некробактериозе, роже, ящуре, лептоспирозе и листериозе. Характеристика болезней и возбудителей. Предубойная диагностика. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя. Дезинфекция помещений и оборудования. Ветеринарно-санитарная экспертиза при антропоозоонозах, не передающихся через продукты убоя. (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, сакроцистоз, пироплазмидозы). Ветсанэкспертиза убоя при незаразных болезнях, отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при развитии порчи его в процессе хранения. Гниение мяса. Методы консервирования мяса и мясных продуктов.

Процесс гниения мяса, сущность процесса, микрофлора и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения. Факторы, способствующие гниению мяса, профилактика гниения. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при развитии порчи в процессе хранения. Загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение мяса и условия их возникновения. Консервирование мяса низкими температурами.

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов.

Морфологический и химический состав мяса птицы. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных, гельминтозных и незаразных болезней птицы, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных, гельминтозных и незаразных болезнях.

Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов.

Пищевое значение молока и молокообразование. Химический состав молока. Физико-химические свойства молока. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов. Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве. Молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное использование. Пороки молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов. Особенности технологии получения и ветеринарно-санитарной экспертизы молока в комплексах и специализированных молочных хозяйствах. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.

Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (живой, парной, охлажденной и свежемороженой) рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы соленой, вяленой, сушеной, копченой, рыбы и рыбных продуктов с остаточными количествами пестицидов и других токсических веществ. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

Тема 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и меда. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках.

Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и меда. Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Очно-заочная форма
1.	Введение в дисциплину	2	2
2.	Убой и основы технологии переработки убойных животных. Организации и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов	2	2
3.	Понятие о мясе, его пищевое и биологическое значение. Структура мяса различных видов животных. Виды порчи мяса при хранении	2	2
4.	Характеристика сырья мясной промышленности. Характеристика убойных животных, их заготовка и современные требования к ним	2	2
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при различных заболеваниях	4	4
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при развитии порчи его в процессе хранения. Гниение мяса. Методы консервирования мяса и мясных продуктов	2	2
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов	2	2
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов	4	4
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	2	2
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и меда. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках	2	2
Итого:		24	24

4.4. Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Очно-заочная форма
1.	Введение в дисциплину	2	2
2.	Убой и основы технологии переработки убойных животных. Организации и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов	2	2
3.	Понятие о мясе, его пищевое и биологическое значение. Структура мяса различных видов	4	4

	животных. Виды порчи мяса при хранении		
4.	Характеристика сырья мясной промышленности. Характеристика убойных животных, их заготовка и современные требования к ним	2	2
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при различных заболеваниях	6	4
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при развитии порчи его в процессе хранения. Гниение мяса. Методы консервирования мяса и мясных продуктов	4	2
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов	6	4
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов	8	4
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	8	4
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и меда. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках	6	4
Итого:		48	32

4.5. Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены.

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Очно-заочная форма
1.	Введение в дисциплину	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	4	4
2.	Убой и основы технологии переработки убойных животных. Организации и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	8	10
3.	Понятие о мясе, его пищевое и биологическое значение. Структура мяса различных видов животных. Виды порчи мяса при хранении	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	8	8
4.	Характеристика сырья мясной промышленности. Характеристика убойных животных, их заготовка и	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному	6	8

	современные требования к ним	контролю знаний и умений		
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при различных заболеваниях	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	8	10
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при развитии порчи его в процессе хранения. Гниение мяса. Методы консервирования мяса и мясных продуктов	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	8	10
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	8	10
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	8	10
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	6	8
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и меда. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	8	10
Итого:			72	88

4.7. Курсовые работы/проекты по дисциплине «Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза товаров» не предполагаются учебным планом.

5. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- традиционные объяснительно-иллюстративные технологии, которые обеспечивают доступность учебного материала для большинства студентов, системность, отработанность организационных форм и привычных методов, относительно малые затраты времени;

- технологии проблемного обучения, направленные на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности студентов и предполагающие последовательное и целенаправленное выдвижение перед студентом познавательных задач, разрешение которых позволяет студентам активно усваивать знания (используются поисковые методы; постановка познавательных задач);

- технологии развивающего обучения, позволяющие ориентировать учебный процесс на потенциальные возможности студентов, их реализацию и развитие;

- технологии концентрированного обучения, суть которых состоит в создании максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса и которые дают возможность глубокого и системного изучения содержания учебных дисциплин за счет объединения занятий в тематические блоки;

- технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие возможность создания оптимальных условий для развития интересов и способностей студентов, в том числе и студентов с особыми образовательными потребностями, что позволяет реализовать в культурно-образовательном пространстве университета идею создания равных возможностей для получения образования;

- технологии активного (контекстного) обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов (используются активные и интерактивные методы обучения) и т.д.

Практические занятия проводятся с использованием развивающих, проблемных, проектных, информационных образовательных технологий.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Ежкова М.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза: в 2 ч. Ч. 2. Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения : учебное пособие / М.С. Ежкова, В.О. Ежков, А.М. Ежкова; М-во образ. и науки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2013. – 188 с. – ISBN 978-5-7882-1501-3 – Текст : электронный. – URL : <https://arm.ssuv.uz/frontend/web/books/642fe6e42091c.pdf>

2. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов : справочник : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальностям 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и 36.05.01 «Ветеринария» / Т.И. Дячук ; под ред. В. Н. Кисленко. – Москва : Инфра-М, 2008. – 365 с. – ISBN 978-5-9532-0471-2 – Текст : электронный. – URL : https://vk.com/doc9424148_379977304?hash=Dt4RR21Fd9MtF4hMzf88P5MaU2aK328npiQckuhUs2k&dl=aZ4aGZL7KwirxgBwN7S9dGbVQG3q6H7USnNI045nSkD

3. Поздняковский В.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / В.М. Поздняковский, М.С. Куракин; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2005. – 84 с. – ISBN 5-89289-366-9 – Текст : электронный. – URL : https://vk.com/doc9424148_437334548?hash=MPASXEKOGL5YxDjW54vb9ZJZJkhsuzj113aupuPA0ND&dl=ZAHMpu83R0QGGdBKpwNOQKWblG42qFCddXBu1zn4Ehz

б) дополнительная литература:

1. Стадников С.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза: лабораторный практикум / С.В. Стадникова, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева, Г.М. Топурия; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург : ОГУ, 2013. – 208 с. – Текст : электронный. – URL : <http://elibr.osu.ru/bitstream/123456789/10561/1/Стадникова.pdf>

2. Кривенко Д.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза: краткий курс лекций для обучающихся специальности (направления подготовки) 36.05.01 «Ветеринария» / Сост.: Д.В. Кривенко // ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2017. – 98 с. – Текст : электронный. – URL : https://www.vavilovsar.ru/kisuuuz/uploads/img/18-09-15/1536999927/_KKJI%20_БСЭ_36.05.01_В1.В13%202017.pdf

в) интернет-ресурсы:

Министерство образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>

Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки – <http://obrnadzor.gov.ru/>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – <http://fgosvo.ru>

Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru/>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru/>

Министерство промышленности и торговли Российской Федерации – <https://minpromtorg.gov.ru/>

Электронные библиотечные системы и ресурсы

Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – <https://docs.yandex.ru>

Информационный ресурс библиотеки образовательной организации

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза товаров» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

Программное обеспечение

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	Firefox Mozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	Mozilla Thunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	Far Manager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GI MP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

8. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт
фонда оценочных средств по учебной дисциплине
«Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза товаров»
Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате
освоения учебной дисциплины

№ п/ п	Код контролиру- емой ком- петенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Контролируемые темы учебной дисциплины	Этапы формиро- вания (семестр изучения)	
					Очная форма	Очно- заоч- ная форма
1.	ПК-1	Способен оценивать качество, безопасность и проводить идентификацию потребительских товаров, проводить другие виды оценочной деятельности	ПК-1.1	Тема 1. Введение в дисциплину	8	9
				Тема 2. Убой и основы технологии переработки убойных животных. Организации и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов	8	9
				Тема 3. Понятие о мясе, его пищевое и биологическое значение. Структура мяса различных видов животных. Виды порчи мяса при хранении	8	9
				Тема 4. Характеристика сырья мясной промышленности. Характеристика убойных животных, их заготовка и современные	8	9

				требования к ним		
				Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при различных заболеваниях	8	9
				Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при развитии порчи его в процессе хранения. Гниение мяса. Методы консервирования мяса и мясных продуктов	8	9
				Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов	8	9
				Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов	8	9
				Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	8	9
				Тема 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и меда. Организация и порядок	8	9

				ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках		
--	--	--	--	---	--	--

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	ПК-1	ПК-1.1	Знать: основные нормативно-правовые документы в области ветеринарно-санитарной экспертизы товаров, методы оценки качества и безопасности товаров, причины, вызывающие снижение их качества Уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности товаров, проводить оценку качества и идентификацию товаров, анализировать причины, вызывающие снижение качества товаров и разрабатывать мероприятия по их устранению Владеть: навыками организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности товаров, оценки качества и	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8, Тема 9, Тема 10.	Вопросы для устного опроса и самоконтроля, практические задачи, тесты

			идентификации товаров, разработки мероприятий по устранению причин, вызывающих снижение качества товаров		
--	--	--	---	--	--

Оценочные средства по дисциплине «Ветеринарная и фитосанитарная экспертиза товаров»

Вопросы для устного опроса и самоконтроля:

1. С какой целью и в каких случаях определяют видовую принадлежность мяса?
2. Назовите основные отличия в строении костей и внутренних органов крупного рогатого скота, лося и лошади; собаки и овцы; кошки, кролика и нутрии?
3. В чем заключается сущность реакции преципитации?
4. Перечислите способы определения видовой принадлежности мяса?
5. Правила отбора и упаковки мясных проб.
6. Оформление сопроводительных документов на мясную продукцию.
7. Строение и химический состав яйца.
8. Химический состав и пищевая ценность белка и желтка.
9. Как классифицируют яйца?
10. Назовите пороки яиц.
11. Назовите и охарактеризуйте методы определения доброкачественности яиц.
12. Какие яйца кур относят к категории нестандартных?
13. Как проводится санитарная оценка яиц при инфекционных болезнях птиц?
14. назовите принципы осуществления ветеринарно-санитарной экспертизы яиц на рынках.
15. В чем заключаются пищевые, вкусовые и лечебно-диетические свойства меда?
16. Каков химический состав меда?
17. Назовите основные правила доставки меда на рынок.
18. Что включают в себя органолептические методы оценки меда?
19. Какие лабораторные методы применяются для исследования меда?
20. Что такое фальсификация меда и методы ее распознавания?
21. В чем принцип определения диастазного числа?
22. Значение диастазного числа для характеристики качества меда?
23. Как меняется диастазное число и кислотность меда при фальсификации?
24. Какими методами и для чего определяют кислотность меда?

25. Какие факторы, влияют на содержание воды в меде?
26. Почему рыба относится к скоропортящимся продуктам?
27. С каких органов начинается порча рыбы и почему?
28. Какие лабораторные методы применяются для исследования рыбы на свежесть?
29. Назовите физические свойства и охарактеризуйте химический состав молока коровы
30. Белки молока и использование их свойств при приготовлении молочных продуктов.
31. Назовите основные факторы, влияющие на состав и свойства молока.
32. Каков порядок отбора средней пробы молока для исследования?
33. Как определить содержание белка в молоке, его кислотность, плотность?
34. По каким показателям можно установить натуральность молока и его фальсификацию?
35. Какие фиксирующие жидкости для гистологического исследования Вы знаете?
36. Как послать материал для бактериологического, серологического, вирусологического, гистологического исследования?
37. Какие методы исследования молока Вы знаете?
38. Что такое овоскопия и как она производится?
39. Дайте понятие точечной пробы, объединенной пробы, средней пробы продукции, лабораторной пробы.
40. Какие фальсификации меда Вам известны, и что они выявляют?

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «вопросы для устного опроса и самоконтроля»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив неточности и т.п.)
3	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
2	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил, др.)

Практические задачи

Задача 1

На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?

Задача 2

При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?

Задача 3

При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?

Задача 4

В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?

Задача 5

При подсчете на скотобазе мясокомбината принимаемой партии животных установлено, что фактическое наличие их на 1 голову меньше, чем указано в сопроводительных документах, в другой партии обнаружен труп. Каково отношение ветеринарного врача скотобазы к этому факту?

Задача 6

На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпании. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?

Задача 7

Владелец свиньи обратился к ветеринарному врачу с просьбой дать разрешение на убой и продажу мяса в соседней области. Каковы действия ветеринарного врача?

Задача 8

При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?

Задача 9

На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?

Задача 10

Предприятие собирается ввозить на территорию РФ предметы мебели из Европы. В рамках какого таможенного режима может быть осуществлена схема внешнеторговой сделки: «вывоз из Луганска сырья (леса) и ввоз обратно продуктов переработки (мебели)»?

Задача 11

При убое и разделке кур разной упитанности у нескольких из них в печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. У других – туберкулы установлены только на кишечнике. Провести ветеринарно-санитарную оценку.

Задача 12

При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?

Задача 13

В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклеяная туша свиньи без головы и внутренних органов. Как должен поступить ветеринарный врач в данном случае?

Задача 14

Вам доложено, что одна из доярок разбавляет молоко водой. Можно ли установить факт добавления воды в молоко? Если да, то как? Укажите на возможные фальсификации молока и пути их (установления) выявления.

Задача 15

В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю.

Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?

Задача 16

При сдаче быков на мясокомбинат забой произвели только на третьи сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предоставленной в гуртовой ведомости.

Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит время принятия скота мясокомбинатом? Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях?

Задача 17

Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных. Проанализируйте данную ситуацию.

Задача 18

Во время убоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова.

Какие действия необходимо предпринять? Как поступить с травмированными тушками?

Задача 19

На Чернянском мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером 185, лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена.

Какие действия необходимо предпринять? Что делать с тушей?

Задача 20

На мясокомбинат для убоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал.

Проанализируйте ситуацию. Какой должна быть последовательность действий?

Задача 21

На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсохшая, темно-красного цвета, местами увлажненная.

Проанализируйте данную ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

Задача 22

На ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач Дорошев В. И. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек

диафрагмы на компрессиуме ветврач обнаружил обызвествленные лимоннообразные образования в 2-х срезах.

Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?

Задача 23

При проведении анализа смывов со стен оборудования, птицеводческого помещения № 10, в котором содержатся взрослые куры, лаборант Сушкова Н. Н. в 2-х пробах обнаружила возбудителя сальмонеллеза.

Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветеринарной службы хозяйства? Как поступить с поголовьем кур?

Задача 24

В колбасный цех поступило мясо от вынужденно забитых от чумы свиней. При лабораторном исследовании мяса сальмонелл не выделено. Органолептическая оценка мяса хорошая.

Как поступить ветеринарному специалисту?

Задача 25

При проверке склада готовой продукции мясо-консервного комбината было выявлено 8% мясных консервов «бомбаж». Параметры микроклимата в помещении соответствовали норме, но испорченные консервы были неправильно уложены в тару.

Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Каковы причины, повлекшие порчу готовой продукции?

Задача 26

В торговый павильон поступила партия куриных яиц: скорлупа чистая, без повреждений, блестящая, желток подвижный. Промаркировано яйцо как «диетическое». При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарный специалист разрешение на реализацию данной партии не выдал.

Проанализируйте создавшуюся ситуацию.

Чем вызваны действия ветеринарного работника.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «практические задачи»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Практические задачи решены на высоком уровне (студент в полном объеме ответил на поставленные вопросы, нашел правильное решение в соответствии с заданными условиями задачи, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Практические задачи решены на среднем уровне (студент в полном объеме ответил на поставленные вопросы в соответствии с заданными условиями задачи, однако в расчетах допустил ошибки, которые в целом отражают правильный ответ)
3	Практические задачи решены на низком уровне (студент не в полном объеме ответил на поставленные вопросы в соответствии с заданными условиями задачи, в расчетах допустил ошибки, которые в целом не отражают правильный ответ)
2	Практические задачи решены на неудовлетворительном уровне (студент не ответил на поставленные вопросы в соответствии с заданными условиями задачи, в расчетах допустил ошибки, которые не отражают правильный ответ)

Тесты

1. Упитанность животных определяют:
 - а) внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя)
 - б) внешним осмотром
 - в) расположением подкожного жира
 - г) длиной туши
2. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?
 - а) форме туловища и степенью развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков
 - б) только по степени развития скелетных мышц
 - в) толщиной кожи
 - г) только по выступлениям остистых отростков позвонков
3. У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в:
 - а) основания хвоста, седалищных буграх, маклоках, последних двух ребрах, пояснице
 - б) передней части тела
 - в) участке коленной складки
 - г) мошонке, у передних долей вымени
4. Как устанавливают упитанность свиней?
 - а) по внешнему виду животных

- б) по форме туловища
- в) за выступание остистых отростков позвонков
- г) по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков

5. Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия?

- а) по живой массе и качеству мяса
- б) по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания
- в) по упитанности и массе или массе и качеством мяса
- г) по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15%

6. В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят:

- б) быков (быков)
- в) волов и коров
- г) молодняк
- д) телят от 14 дней до 3 месяцев

7. По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на следующее количество категорий:

- а) 2 – выше и ниже
- б) 3 – высшее, среднее и ниже среднего
- в) – высшее, среднее, ниже среднего, худая
- г) 4 – высшее, среднее, ниже, худая

8. К какой категории упитанности относятся волы и коровы с такими характеристиками: мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые, лопатки несколько заметны, маклоки и седалищные бугры округлые, бедра хорошо выполнены; остистые отростки позвонков не выступают, отложения подкожного жира лучше прощупывается у основания хвоста, на седалищных буграх, щуп хорошо наполненный?

- а) высшая
- б) средняя
- в) ниже средней
- г) чрезмерная

9. К 3-й категории упитанности свиней относят:

- а) свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
- б) жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

- в) кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
- г) мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг.

10. К 2-й категории упитанности свиней относят:

- а) свиньи мясные и молодняк живой массой 60-130 кг с толщиной шпика 1,5-4 см, а также поросята массой 20-60 кг с толщиной шпика 1 см и более

- б) свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
- в) кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг

г) жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

11. К 1-й категории упитанности свиней относят:

а) свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев

б) жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

в) кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг

г) мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

12. К 5-й категории упитанности свиней относят:

а) свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев

б) жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

в) поросята-молочники живой массой от 4 до 8 кг

г) мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

13. По степени упитанности овец делят на такое количество категорий:

а) 2 – выше и ниже

б) 3 – высшее, среднее и ниже среднего

в) 4 – высшее, среднее, ниже среднего, худая

г) 4 – высшее, среднее, ниже, худая

14. Запрещается забой животных на мясо до:

а) 10-дневного возраста

б) 14-дневного возраста

в) 30-дневного возраста

г) 3 месяцев

15. Запрещается забой птицы на мясо до:

а) 10-дневного возраста

б) 14-дневного возраста

в) 30-дневного возраста

г) 3 месяцев

16. Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке:

а) живых животных, птицы, рыбы, пчел

б) мяса, молока

в) шерсти

г) шкур

17. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясоперерабатывающие предприятия?

а) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)

б) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А-вет)

в) ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования

г) ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно-транспортная накладная, оптовая ведомость

18. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?

- а) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
- б) ветеринарное свидетельство (форма № 1)
- в) ветеринарное свидетельство (форма № 2)
- г) ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно-транспортная накладная, оптовая ведомость

19. По какой категории проводят дезинфекцию транспортных средств, в которых перевозились животные больные, подозрительные на заболевания сибирской язвой, емкаром, сапом, столбняком, браздота и эпизоотическим лимфангоитом, а вагоны, в которых обнаружены трупы животных, погибших от этих инфекций; кожаное сырье не боевого происхождения?

- а) I
- б) II
- в) III
- г) I и II

20. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории:

- а) после механической очистки от навоза промывают горячей водой
- б) очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют
- в) после очистки промывают, а затем дезинфицируют
- г) дезинфицируют

21. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по II категории:

- а) после механической очистки от навоза промывают горячей водой
- б) очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют
- в) после очистки промывают, а затем дезинфицируют
- г) промывают холодной водой

22. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по III категории:

- а) после механической очистки от навоза промывают горячей водой
- б) очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют
- в) после очистки промывают, а затем дезинфицируют
- г) только дезинфицируют

23. Автолиз – это:

- а) микробиологические процессы, происходящие в мясе в послеубойный период
- б) ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей
- в) микробиологические и ферментативные процессы в мясе
- г) биологические преобразования в мясе

24. Карантинное отделение предназначено для:
- а) содержания больных животных
 - б) содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств; содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания
 - в) убоя животных
 - г) предубойного содержания
25. Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных на:
- а) 15%
 - б) 10%
 - в) 20%
 - г) 100%
26. Изолятор рассчитан на размещение:
- а) 1% суточного поступления поголовья
 - б) 10% суточного поступления поголовья
 - в) 5% суточного поступления поголовья
 - г) 100% суточного поступления поголовья
27. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят:
- а) в изоляторе
 - б) в карантинном отделении
 - в) на скотосырьевой базе
 - г) на санитарной бойне
28. На санитарную бойню животных направляют:
- а) без документов
 - б) которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят)
 - в) которые содержались в карантинном помещении
 - г) худых животных
29. Продолжительность голодной выдержки перед убоем для крупного рогатого скота составляет:
- а) не менее 24 ч
 - б) не более 24 ч
 - в) не менее 12 ч
 - г) 10-12 ч
30. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном поении составляет:
- а) 6-8 ч
 - б) 4-10 ч
 - в) 5 ч
 - г) 12 ч
31. Общие требования к убою животных:
- а) должен быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливание

б) должен прежде всего обеспечить безопасность людей, которые проводят забой

в) должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, которые проводят забой

г) должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов

32. Какой вид оглушения самый распространенный?

а) электрооглушение

б) применение углекислого газа или смесь газов

в) молотом

г) с помощью стреляющих аппаратов

33. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром к массе животного, выраженное в процентах?

а) живой массе

б) убойной массе

в) убойном выходе

г) живой массе и убойном выходе

34. Что такое нутровки туш?

а) процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости

б) процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распилом грудной кости

в) процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распилом грудной кости

г) процесс снятия шкуры

35. Что такое крупон?

а) подчревная часть шкуры

б) заболевания свиней

в) свиная вырезка

г) спинно-боковая часть шкуры свиней

36. Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота высшей упитанности?

а) 55,0-58,5

б) 40,9-42,6

в) 47,0-48,0

г) 38,4-42,6

37. Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота ниже средней упитанности?

а) 55,0-58,5

б) 40,9-42,6

в) 47,0-48,0

г) 44,4-46,2

38. Какая норма выхода мяса овец высшей упитанности?

а) 41,7-50,1

б) 39,8-47,7

в) 37,6-40,5

г) 36,0-41,0

39. Установите последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы убоя крупного рогатого скота на конвейере:

а) туши, головы, внутренние органы, финальная точка

б) головы, туши, внутренние органы, финальная точка

в) туши, внутренние органы, головы, финальная точка

г) головы, внутренние органы, туши, финальная точка

40. При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно-санитарной экспертизы:

а) головы, внутренние органы, туши, финальная

б) головы, туши, финальная

в) внутренние органы, туши, финальная

г) продукты убоя, лимфатические узлы

41. Что осматривает ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы убоя свиней на конвейере?

а) подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы

б) заглоточные лимфатические узлы

в) туши и полутуши

г) околоушные лимфатические узлы

42. На убойных предприятиях с поточным процессом переработки животных оборудуют следующие точки ветеринарно-санитарной экспертизы на линии переработки овец и коз:

а) внутренних органов, туш, финальная

б) голов, продуктов убоя, лимфатических узлов

в) голов, продуктов убоя, финальная

г) голов, тушь, финальная

43. На линии переработки птицы по мощности конвейера до 4000 голов в час оборудуют:

а) две точки ветсанэкспертизы для осмотра

б) три точки ветсанэкспертизы

б) четыре точки ветсанэкспертизы

в) пять точек ветсанэкспертизы

44. Размеры и форма лимфоузлов лошадей:

а) 3 мм-30 см, группы пакетов по 20-40, округлые, подковообразные

б) 3 мм-35 см, сплошные, одиночные

в) 5 мм-25 см, часть сплошных, часть состоит из долек

г) до 2 см, сплошные

45. Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфатических узлах:

а) туберкулез, актиномикоз

б) эхинококкоз

в) гиподерматоз

г) гастроэнтерит

46. Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно-санитарный осмотр головы крупного рогатого скота?

а) абсцесс

б) цистицеркоз

в) эхинококкоз

г) лимфаденит

47. Носовую перегородку у лошадей исследуют для диагностики:

а) туберкулеза

б) сапа

в) бешенства

г) сибирской язвы

48. Определить порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убой крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии:

а) легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша

б) голова - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша

в) предсердье - селезенка - сердце - легкие - печень - почки - пищевод - желудок - кишечник - вымя (семенники) - матка - туша

г) туша - легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка

49. При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:

а) цвет, запах и консистенцию мышц

б) внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию

в) цвет мяса, состояние места зареза, степень обескровливания туши, наличие гипостазов и изменения лимфатических узлов

г) цвет поверхности туши и запах мяса

50. При проведении послеубойного ветеринарного осмотра, на внешний вид какого органа обращают внимание: исследуют величину, форму, цвет и консистенцию. Разрезают портальные лимфоузлы, затем двумя или тремя несквозными разрезами рассекают большие ходы:

а) легкие

б) печень

в) почки

г) вымя

51. При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, орган освобождают от капсулы, осматривают и прощупывают, а при выявлении патологических изменений разрезают и осматривают миску, поверхность разреза и лимфатические узлы тазовой полости:

а) легкие

б) печень

в) почки

г) селезенку

52. Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвечиваемые

а) мясо старых животных

б) мясо больных животных

в) мясо здоровых животных

г) мясо от животных, забитых в агональном состоянии

53. Созревание мяса – это:

а) это совокупность изменений важнейших свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежную консистенцию и сочность, хорошо выраженный специфический аромат и вкус

б) совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится

в) это совокупность изменений важнейших свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает плотную консистенцию, специфический аромат и вкус

г) процесс микробиологической порчи

57. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:

а) испорченное

б) свежее

в) сомнительной свежести

г) несвежее

58. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращают внимание на:

а) запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и наличие жира на поверхности бульона

б) упитанность, внешний вид

в) только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши

г) только на внешний вид и цвет туши

59. Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа?

а) свежее

б) сомнительной свежести

в) некачественное

г) несвежее

60. Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом:

а) курятины

б) баранины и козлятины

в) говядины

г) свинины

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «тесты»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Тесты выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% тестов)
4	Тесты выполнены на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% тестов)
3	Тесты выполнены на низком уровне (правильные ответы даны на 50-74% тестов)
2	Тесты выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем на 50% тестов)

Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

Теоретические вопросы

1. Определение дисциплины и значение ее в подготовке товаровед-эксперта. Связь с другими дисциплинами.
2. История отечественной ветеринарной экспертизы.
3. Роль ветсанэкспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
4. Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадях, в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
5. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных.
6. Изменения в лимфоузлах при заболеваниях различной этиологии.
7. Понятие о мясе, его пищевое и биологическое значение.
8. Структура мяса различных видов животных
9. Биохимия мяса. Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя.
10. Химический состав и физико-химические свойства мяса.
11. Характеристика мышечной, соединительной, жировой и костной тканей.
12. Характеристика белков, липидов, углеводов, минеральных веществ, ферментов и витаминов в составе мышечной ткани.
13. Изменения в мясе после убоя.
14. Виды порчи мяса при хранении.
15. Характеристика убойных животных, их заготовка и современные требования к ним.
16. Методы определения упитанности животных.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе и бруцеллезе, сибирской язве.
18. Общая характеристика заболеваний и возбудителей.
19. Предубойный осмотр животных.
20. Послеубойная диагностика.
21. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

22. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе, бешенстве, болезни Ауески, некробактериозе, роже, ящуре, лептоспирозе и листериозе.
23. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя.
24. Дезинфекция помещений и оборудования.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза при антропоозоонозах, не передающихся через продукты убоя. (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, сакроцистоз, пироплазмидозы).
26. Ветсанэкспертиза убоя при незаразных болезнях, отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.
27. Процесс гниения мяса, сущность процесса, микрофлора и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения. Факторы, способствующие гниению мяса, профилактика гниения.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при развитии порчи в процессе хранения.
29. Загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение мяса и условия их возникновения.
30. Консервирование мяса низкими температурами.
31. Морфологический и химический состав мяса птицы.
32. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных, гельминтозных и незаразных болезней птицы, дифференциальная диагностика.
33. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных, гельминтозных и незаразных болезнях.
34. Пищевое значение молока и молокообразование. Химический состав молока. Физико-химические свойства молока.
35. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов.
36. Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве.
37. Пороки молока. Источники микробного обсеменения молока.
38. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.
39. Особенности технологии получения и ветеринарно-санитарной экспертизы молока в комплексах и специализированных молочных хозяйствах.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.
41. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (живой, парной, охлажденной и свежемороженой) рыбы.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях.

45. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы соленой, вяленой, сушеной, копченой.

46. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов с остаточными количествами пестицидов и других токсических веществ.

47. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

48. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.

49. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

50. Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «промежуточный контроль (экзамен)»

Шкала оценивания	Характеристика знания предмета и ответов
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объеме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно четкие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.
неудовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)