

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

А. С. Баркова, В. С. Подлеснова

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА**

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины для студентов
бакалавриата по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2023

Рецензент

кандидат технических наук, доцент, зам. директора института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «КГТУ» по основной образовательной деятельности, доцент кафедры технологии продуктов питания
М. Н. Альшевская

Баркова, А. С.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для студентов бакалавриата по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / А. С. Баркова, В. С. Подлеснова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2023. – 23 с.

В учебно-методическом пособии по изучению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства» представлены учебно-методические материалы по освоению тем лекционного курса, включающие план лекции по каждой изучаемой теме, вопросы для самоконтроля, рекомендации для выполнения контрольной работы для направления 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Табл. 3, список лит. – 12 наименований

Учебное пособие рассмотрено и рекомендовано к опубликованию кафедрой производства и экспертизы качества сельскохозяйственной продукции 23 декабря 2022 г., протокол № 5

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 30 января 2023 г., протокол № 1

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	13
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	15
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	17

ВВЕДЕНИЕ

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства» является формирование представления о целях и задачах ветеринарно-санитарной экспертизы; особенностях организационно-управленческой и производственно-технологической деятельности на предприятиях по переработке продуктов и сырья животного происхождения; формирование навыков проведения анализа сырья и готовой продукции; формирование представления об организации государственного ветеринарного контроля; приобретение знаний для осуществления производственного контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции; формирование навыков проведения экспертизы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках; формирование у обучающихся знаний ветеринарных правил и норм для экспорта и импорта поднадзорных грузов, а также приобретения практических навыков, направленных на предотвращение проникновения и распространения инфекционных болезней животных из иностранных государств; формирование навыков проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: основы технологии и гигиены первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении способы обезвреживания мяса и мясопродуктов;

уметь: пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;

владеть: методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами оценки сырья и продуктов животного происхождения. Для успешного освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства», студент должен активно работать на лекционных и лабораторных занятиях, организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность. Для оценивания поэтапного формирования результатов освоения дисциплины (текущий контроль) предусмотрены тестовые и практические задания. Тестирование и решение практических задач, обучающихся проводится на лабораторных занятиях после изучения соответствующих тем.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета и экзамена. К зачету и экзамену допускается студент, успешно выполнивший лабораторные работы, защитивший курсовую работу и имеющий положительные оценки. Для студентов заочной формы обучения допуском к зачету является положительная оценка по результатам выполнения контрольных работ. Контрольные вопросы по дисциплине приведены в приложениях Г и Д. Для успешного освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства» в учебно-методическом пособии по изучению дисциплины

приводится краткое содержание каждой темы занятия, перечень ключевых вопросов для подготовки и организации самостоятельной работы студентов. Материал пособия содержит рекомендации по написанию контрольной работы для студентов заочной формы обучения.

Универсальная система оценивания результатов обучения приведена в таблице 1 и включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100-балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему.

Таблица 1 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0–40 %	41–60 %	61–80 %	81–100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
Критерий				
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать и систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0–40 %	41–60 %	61–80 %	81–100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
			исследование новые релевантные задаче данные	исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

1 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Осваивая курс, студент должен научиться работать на лекциях, лабораторных занятиях и организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Для успешного усвоения теоретического материала по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства» студенту необходимо регулярно посещать лекции, активно работать на лабораторных занятиях, перечитывать лекционный материал, значительное внимание уделять самостоятельному изучению дисциплины. Поэтому, важным условием успешного освоения дисциплины обучающимися является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса. Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день.

Все задания к лабораторным занятиям, а также задания, вынесенные на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять непосредственно после соответствующей темы лекционного курса. Это способствует лучшему усвоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками.

Во время лекции студенту важно внимательно слушать лектора, конспектируя существенную информацию, анализировать полученный в ходе лекционного занятия материал с ранее прочитанным и усвоенным материалом в области содержания животных, укладывать новую информацию в собственную, уже имеющуюся, систему знаний. По ходу лекции необходимо подчеркивать новые термины, определения, устанавливать их взаимосвязь с изученными ранее понятиями. Перед проведением лабораторных занятий рекомендуется повторное изучение лекционного материала для повышения результативности занятий и лучшего усвоения материала.

Тематический план лекционных занятий (ЛЗ) представлен в таблице 2.

Таблица 2 – Структура ЛЗ

Номер темы	Содержание лекционного занятия
1	Предмет и задачи дисциплины
2	Ветеринарно-санитарный надзор на предприятиях по переработке убойных животных
3	Основы технологии первичной переработки убойных животных
4	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных
5	Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных
6	Морфология, химия и товароведческая классификация мяса

Номер темы	Содержание лекционного занятия
7	Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов убойных животных при инфекционных болезнях
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазивных болезнях

Если лектор приглашает студентов к дискуссии, то необходимо принять в ней активное участие. Если на лекции студент не получил ответа на возникшие у него вопросы, он может в конце лекции задать эти вопросы лектору курса дисциплины.

Тема 1. Предмет и задачи дисциплины

Методические рекомендации

Актуальность ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства. Современное представление о производстве продукции. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке и транспортировке убойных животных. Виды транспорта для перевозки животных. Факторы, влияющие на организм животных при транспортировке.

Вопросы для самоконтроля

1. Категории упитанности свиней.
2. Категории лошадей, поставляемых для убоя.
3. Убой больных животных.
4. Животные, запрещенные к убою.

Тема 2. Ветеринарно-санитарный надзор на предприятиях по переработке убойных животных

Методические рекомендации

Ветеринарно-санитарное значение перерабатывающих предприятий. Типы предприятий мясопереработки. Ветеринарно-санитарные и технические требования к предприятиям по переработке животных. Надзор, при выборе и отводе участка под строительство боенского предприятия. Организация ветеринарно-санитарного надзора на боенских предприятиях. Прием животных для переработки на мясокомбинатах.

Вопросы для самоконтроля

1. Скотобаза. Санитарный блок. Санитарная бойня.
2. Способы приемки скота.
3. Предубойное содержание животных.

Тема 3. Основы технологии первичной переработки убойных животных

Методические рекомендации

Пригодность сырья для переработки на пищевые цели. Основные процессы по переработке скота. Конвейерная разделка туш убойных животных. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота. Электрооглушение. Механическое оглушение. Обескровливание. Цели использования крови животных. Механическая съемка шкур с туш. Извлечение из туш внутренних органов. Технологическая схема переработки свиней. Особенности обработки туш лошадей. Технологическая схема переработки кроликов. Технологическая схема переработки птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных.

Вопросы для самоконтроля

1. Способы оглушения животных.
2. Переработка свиней без съемки шкур.
3. Опалка туш.
4. Крупонирование.

Тема 4. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных

Методические рекомендации

Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных, мяса и мясопродуктов. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса. Схема лимфатической системы крупного рогатого скота. Схема лимфатической системы свиньи. Топография лимфатических узлов животных, исследуемых при послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре. Лимфатические узлы головы. Лимфатические узлы органов грудной, брюшной и тазовой полостей. Лимфатические узлы туши. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.

Вопросы для самоконтроля

1. Лимфатические узлы свиньи.
2. Лимфатические узлы лошади.
3. Инструменты для ветеринарно-санитарного осмотра туш органов.
4. Правила вскрытия органов и лимфатических узлов.

Тема 5. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных

Методические рекомендации

Схема осмотра голов и внутренних органов убойных животных. Ветеринарно-санитарный осмотр голов. Ветеринарно-санитарный осмотр

внутренних органов. Осмотр селезенки. Осмотр желудочно-кишечного тракта. Осмотр ливера. Осмотр печени крупно рогатого скота. Осмотр мочеполовых органов. Осмотр легких. Ветеринарно-санитарный осмотр туш. Ветеринарно-санитарный осмотр туш на финальной точке ветсанэкспертизы. Ветеринарное клеймение мяса.

Вопросы для самоконтроля

1. Обеззараживание продукции животноводства.
2. Осмотр мочевого пузыря.
3. Разрез почки для осмотра.
4. Непригодные для пищевых целей продукты животноводства.

Тема 6. Морфология, химия и товароведческая классификация мяса

Методические рекомендации

Морфологический состав мяса. Соотношение тканей в различных видах мяса. Мышечная ткань. Жировая ткань. Соединительная ткань. Костная ткань. Химический состав мяса. Белки мышечного волокна. Содержание жирных кислот в животном жире. Особенности морфологического и химического состава мяса птицы. Послеубойные изменения в мясе. Особенности созревания мяса от больных животных. Товароведческая классификация мяса. Товароведческая маркировка мяса. Сортная разрубка мясных туш для розничной торговли.

Вопросы для самоконтроля

1. Холестерин.
2. Экстрактивные вещества.
3. Минеральные вещества.

Тема 7. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных

Методические рекомендации

Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям, перерабатывающим больных животных. Приемка и переработка больных животных. Карантинные животные. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов больных животных. Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных животных. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных, подвергнутых экстренному убою. Степени обескровления туш. Мясо животных, убитых молнией, утонувших, замерзших или при пожарах. Мясо от павших и убитых в агональном состоянии животных.

Вопросы для самоконтроля

1. Санитарный блок.
2. Правила при сдаче-приемке больных животных.
3. Мясо, разрешенное для переработки на консервы.

Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов убойных животных при инфекционных болезнях

Методические рекомендации

Инфекционные болезни, имеющие большую эпизоотическую значимость. Критерии ветеринарно-санитарной экспертизы у убойных больных животных. Болезни, при которых убой животных для пищевых целей запрещен. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезней животных: сибирская язва, бешенство, ящур, африканская чума свиней, губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота, скрепи, мелиоидоз, эмфизематозный карбункул, злокачественный отек или газовая гангрена, сап, туляремия, столбняк, чума крупного рогатого скота, чума мелких жвачных животных, контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота, блютанг, инфекционная энтеротоксемия овец, браздот овец, болезнь Ньюкасла, высокопатогенный грипп птиц. Инфекционные болезни, при которых допускается убой больных животных для пищевых целей: нодулярный дерматит, туберкулез, бруцеллез, лептоспироз, оспа, актинобациллез, везикулярный стоматит, листериоз, хламидиоз, вирусная диарея, пастереллез.

Вопросы для самоконтроля

1. Энзоотический энцефаломиелит: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка.
2. Везикулярная болезнь свиней: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка.
3. Гемофилезный полисерозит: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка.
4. Некробактериоз: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка.

Тема 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазивных болезнях

Методические рекомендации

Влияние паразитов на организм хозяина-носителя. Группы возбудителей зооантропонозных болезней. Степени и виды опасности возбудителей болезней для человека и животного. Группы инвазивных болезней. Инвазивные болезни, передающиеся человеку через продукты убоя животных. Инвазивные болезни животных, встречающиеся у человека, но не передающиеся ему через продукты убоя. Инвазивные болезни, присущие только животным.

Вопросы для самоконтроля

1. Трихинеллез: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка
2. Цистицеркозы: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка
3. Токсоплазмоз: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка
4. Саркоцистоз: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Согласно учебному плану дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства» по направлению подготовки 35.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза студенты заочной формы обучения закрепляют изучаемый материал, самостоятельно в виде выполнения контрольной работы.

При выполнении контрольной работы студенты отвечают на три вопроса. Варианты вопросов определяется по таблице 3 в зависимости от двух последних цифр студенческого шифра (номера студенческого билета и зачетной книжки). В таблице по горизонтали Б размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя цифра шифра студента. По вертикали А также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых – предпоследняя цифра шифра студента. Пересечение горизонтальной и вертикальной линий определяет клетку с номерами вариантов контрольной работы. Перечни вопросов для выполнения контрольных работ представлены в Приложениях А и Б.

Таблица 3 – Варианты заданий

Б		Последняя цифра шифра									
А		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предпоследняя цифра шифра	0	1,10	2, 11	3,13	4,14	5,15,	6,1,	7,17	8,18	9,19	1,20
	1	2, 19	3, 20	4,10,	5,11,	6,12,	7,13,	7, 14	9, 15,	10, 16	11,17
	2	12, 18	1, 11,	2, 19	3, 20	4, 12,	5, 13,	6, 19	7, 14,	8, 15,	9, 16,
	3	10, 17	1, 17	2, 18	3, 19	4, 20	5, 11	6, 12	7, 13,	8, 14	9, 15
	4	1, 20	2, 9	3, 10	4, 11	5,12	6,13	7,14	8,15	9,16	10, 18
	5	19,4	20,5	11,6	2,7	3,8	4,9	5,10	6,11	7,12	8,13
	6	9,14	10,15	11,16	12,17	13,18	14,19	15,20	1,9	2,10	3,11
	7	4,12	5,13	6,14	7,15	8,16	9,17	1,12	2,13	3,14	4,15
	8	5,16	6,17	7,18	8,19	9,20	10,18	11,19	12,20	1,8	2,11
	9	3,12	4,14	5,15	6,16	7,17	8,18	9,19	10,20	9,11	6,20

Ответы на рассматриваемые вопросы должны излагаться по существу, быть четкими, полными, ясными и содержать элементы анализа.

При ответе на вопросы студент должен использовать не только учебную литературу, но и статьи, публикуемые в периодической печати, указывая в работе источники информации. Текстовая часть работы может быть иллюстрирована рисунками, схемами, таблицами. В конце приводится список использованных источников (не менее 10 источников), 80 % которых не старше 5 лет.

Работа должна быть выполнена на листах формата А4 с одной стороны листа, в печатном компьютерном варианте. Шрифт текстовой части размер – 12 (для заголовков – 14), вид шрифта – Times New Roman, интервал 1,5. Поля страницы: левое 3 см, правое 1,5 см, верхнее и нижнее 2 см. Нумерация страниц внизу посередине.

Структура контрольной работы:

- титульный лист (Приложение В)
- содержание
- текстовая часть (каждый вопрос начинать с нового листа)
- список используемой литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.0.100-2018, ГОСТ 7.82-2001, ГОСТ Р 7.0.5-2008.

В текстовой части не допускается сокращение слов. Объем выполненной работы не должен превышать 15 листов А4.

Контрольная работа должна быть оформлена в соответствии с общими требованиями, предъявляемыми к контрольным работам: Стиль и язык изложения материала контрольной работы должны быть четкими, ясными и грамотными. Грамматические и синтаксические ошибки недопустимы. Выполненная контрольная работа представляется для регистрации на кафедре, затем поступает на рецензирование преподавателю.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу). Студент, получивший контрольную работу с оценкой «зачтено», знакомится с рецензией и с учетом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний.

Контрольная работа с оценкой «не зачтено» возвращается студенту с рецензией, выполняется студентом вновь и сдается вместе с не зачтенной работой на проверку преподавателю. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки и зачета.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Бабина, М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства: учеб. пособие / М. П. Бабина, А. Г. Кошнеров. – Минск: РИПО, 2015. – 392 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).
2. Черемушкина, И. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: микробиологические аспекты: в 2 ч. / И. В. Черемушкина, Н. Н. Попова, И. П. Щетилина; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – Ч. 1. – 99 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).
3. Смирнова, И. Р. Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения, кормов и лекарственных препаратов для животных / И. Р. Смирнова, В. П. Яремчук, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская. – Санкт-Петербург: Квадро, 2020.
4. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения: учеб. пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Беспанев. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 416 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/211211>
5. Прянишников, В. В. Менеджмент качества при производстве и переработке продукции птицеводства / В. В. Прянишников, И. А. Глотова, А. Н. Литовкин [и др.] // Фундаментальные исследования. – 2016. – № 9–1. – С. 182–186;
6. Черниванов, В. И. Управление качеством в сельском хозяйстве: науч. изд. / В. И. Черниванов, А. А. Ежеский, Н. В. Краснощек, В. Ф. Федоренко. – Москва: ФГНУ «Росинформагротех», 2011. – 344 с.
7. Смоленкова, О. В. Технический контроль и управление качеством продуктов животноводства: учеб. пособие / О. В. Смоленкова, А. А. Москалёв. – Курск: Курская ГСХА, 2013. – 180 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/134808>
8. Мусаев, Ф. А. Контроль качества продуктов животноводства: учеб. пособие / Ф. А. Мусаев. – Рязань: РГАТУ, 2012. – 108 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/137446>
9. Смоленкова, О. В. Стандартизация, сертификация и теххимический контроль мясной продукции: учеб. пособие / О. В. Смоленкова. – Курск: Курская ГСХА, 2008. – 128 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/134809>
10. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учеб. пособие для вузов / сост. В. Г. Урбан. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 384 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/1694>

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при инфекционной, инвазионной и незаразной патологии: учеб. пособие / под ред. Н. А. Верещак, О. Г. Петровой. – Екатеринбург: УрГАУ, 2020. – 248 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/263021>

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

Вопросы для контрольной работы № 1

1. Предмет и задачи дисциплины.
2. Актуальность ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства.
3. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным.
4. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке и транспортировке убойных животных.
5. Животные, запрещенные к убою.
6. Ветеринарно-санитарное значение перерабатывающих предприятий.
7. Типы предприятий мясопереработки.
8. Ветеринарно-санитарные и технические требования к предприятиям по переработке животных.
9. Способы приемки скота на убойные предприятия.
10. Предубойное содержание животных.
11. Основные процессы по переработке скота.
12. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.
13. Цели использования крови животных.
14. Технологическая схема переработки свиней.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных.
16. Способы оглушения животных.
17. Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных, мяса и мясопродуктов.
18. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
19. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
20. Топография лимфатических узлов животных, исследуемых при послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре.

Вопросы для контрольной работы № 2

1. Схема осмотра голов и внутренних органов убойных животных.
2. Ветеринарно-санитарный осмотр голов.
3. Ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов.
4. Осмотр селезенки.
5. Осмотр печени крупно рогатого скота.
6. Ветеринарно-санитарный осмотр туш.
7. Ветеринарное клеймение мяса.
8. Морфологический состав мяса.
9. Соотношение тканей в различных видах мяса.
10. Понятия мышечная ткань. Жировая ткань. Соединительная ткань. Костная ткань.
11. Особенности морфологического и химического состава мяса птицы.
12. Товароведческая классификация мяса.
13. Сортовая разрубка мясных туш для розничной торговли.
14. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям, перерабатывающим больных животных.
15. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов больных животных.
16. Инфекционные болезни, имеющие большую эпизоотическую значимость.
17. Болезни, при которых убой животных для пищевых целей запрещен.
18. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка сибирской язвы.
19. Влияние паразитов на организм хозяина-носителя.
20. Группы возбудителей зооантропонозных болезней.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Калининградский государственный технический университет»

Институт агроинженерии и пищевых систем

Кафедра производства и экспертизы качества сельскохозяйственной продукции

Контрольная работа
допущена к защите
Руководитель: _____
(уч. степень, звание, должность)
_____ И.О. Фамилия
« ___ » _____ 202_ г.

Контрольная работа
защищена
Руководитель: _____
(уч. степень, звание, должность)
_____ И.О. Фамилия
« ___ » _____ 202_ г.

Контрольная работа
по дисциплине
**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА»**

Шифр студента _____
Вариант № _____

Работу выполнил:
студент гр. _____
_____ И.О. Фамилия
« ___ » _____ 202_ г.

Калининград
202_

Вопросы для проведения промежуточной аттестации (зачет)

1. Предмет и задачи дисциплины.
2. Актуальность ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства.
3. Современное представление о производстве продукции.
4. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным.
5. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке и транспортировке убойных животных.
6. Виды транспорта для перевозки животных.
7. Факторы, влияющие на организм животных при транспортировке.
8. Категории упитанности свиней.
9. Ветеринарно-санитарное значение перерабатывающих предприятий.
10. Типы предприятий мясопереработки.
11. Ветеринарно-санитарные и технические требования к предприятиям по переработке животных.
12. Надзор, при выборе и отводе участка под строительство боенского предприятия.
13. Организация ветеринарно-санитарного надзора на боенских предприятиях.
14. Прием животных для переработки на мясокомбинатах.
15. Пригодность сырья для переработки на пищевые цели.
16. Основные процессы по переработке скота.
17. Конвейерная разделка туш убойных животных.
18. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.
19. Цели использования крови животных.
20. Извлечение из туш внутренних органов.
21. Технологическая схема переработки свиней.
22. Особенности обработки туш лошадей.
23. Технологическая схема переработки кроликов.
24. Технологическая схема переработки птицы.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных.
26. Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных, мяса и мясопродуктов.
27. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
28. Схема лимфатической системы крупного рогатого скота.
29. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
30. Инструменты для ветеринарно-санитарного осмотра туш органов.

Вопросы для проведения промежуточной аттестации (экзамен)

1. Схема осмотра голов и внутренних органов убойных животных.
2. Ветеринарно-санитарный осмотр голов.
3. Ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов.
4. Осмотр селезенки.
5. Осмотр желудочно-кишечного тракта.
6. Осмотр ливера.
7. Осмотр печени крупного рогатого скота.
8. Осмотр мочеполовых органов.
9. Осмотр легких.
10. Ветеринарно-санитарный осмотр туш.
11. Ветеринарно-санитарный осмотр туш на финальной точке ветсанэкспертизы.
12. Ветеринарное клеймение мяса.
13. Обеззараживание продукции животноводства.
14. Осмотр мочевого пузыря.
15. Непригодные для пищевых целей продукты животноводства.
16. Морфологический состав мяса.
17. Соотношение тканей в различных видах мяса.
18. Понятие мышечная ткань. Жировая ткань. Соединительная ткань. Костная ткань.
19. Химический состав мяса.
20. Содержание жирных кислот в животном жире.
21. Особенности морфологического и химического состава мяса птицы.
22. Послеубойные изменения в мясе.
23. Особенности созревания мяса от больных животных.
24. Товароведческая классификация мяса.
25. Товароведческая маркировка мяса.
26. Сортная разрубка мясных туш для розничной торговли.
27. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям, перерабатывающим больных животных.
28. Приемка и переработка больных животных.
29. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов больных животных.
30. Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных животных.
31. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных, подвергнутых экстремному убою.
32. Степени обескровливания туш.
33. Мясо животных, убитых молнией, утонувших, замерзших или при пожарах.
34. Мясо от павших и убитых в агональном состоянии животных.

35. Правила при сдаче-приемке больных животных.
36. Мясо, разрешенное для переработки на консервы.
37. Инфекционные болезни, имеющие большую эпизоотическую значимость.
38. Критерии ветеринарно-санитарной экспертизы у убойных больных животных.
39. Болезни, при которых убой животных для пищевых целей запрещен.
40. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни сибирская язва.
41. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни ящур.
42. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни африканская чума свиней.
43. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни губкообразная энцефалопатия крупного рогатого скота.
44. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни мелиоидоз.
45. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни туляремия.
46. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни столбняк.
47. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота.
48. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни блютанг.
49. Возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка болезни Ньюкасла.
50. Влияние паразитов на организм хозяина-носителя.
51. Группы возбудителей зооантропонозных болезней.
52. Степени и виды опасности возбудителей болезней для человека и животного.
53. Группы инвазионных болезней.
54. Цистицеркозы: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка.
55. Саркоцистоз: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка.
56. Токсоплазмоз: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка.
57. Трихинеллез: возбудитель, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка.

Локальный электронный методический материал

Анна Сергеевна Баркова
Вероника Сергеевна Подлеснова

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА

Редактор Е. Билко

Уч.-изд. л. 1,8. Печ. л. 1,4

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»,
236022, Калининград, Советский проспект, 1