Записи выполняются и используются в СО 1.004
Предоставляется в СО 1.023.

СО 6.018 /___ ___/___

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Саратовский государственный аграрный университет» имени Н.И. Вавилова

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии

СОГЛАСОВАНО	**УТВЕРЖДАЮ**
Декан факультета	Проректор по учебной работе
_____ /Молчанов А.В./	_____ /Ларионов СВ./
«__ »_____ 2013 г.	« ___ »_____ 2013г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА (МОДУЛЬНАЯ)

Дисциплина Ветеринарно-санитарная экспертиза

Для специальности 111501.65 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Кафедра «Паразитология, эпизоотология и ветеринарно-санитарная экспертиза»

Курс 5

Объем дисциплины:
Всего часов -200
Из них: аудиторных - 120
в т.ч. лекции - 48
лабораторные занятия 66
практические занятия - 6
самостоятельная работа - 80
Форма итогового контроля
Промежуточная аттестация: зачет- 9 семестр, экзамен-10семестр.

Программу составила: доцент Ступина Л.В.

Саратов- 2013

Содержание рабочей программы

1. Цель и задачи дисциплины.
2. Исходные требования к подготовленности студентов.
3. Содержание и методика входного контроля.
4.Содержание дисциплины (тематический план лекций, лабораторных занятий и самостоятельной работы студентов)
5. Краткая организационно-методическая характеристика.
6. Система оценки результатов обучения.
7. Содержание и методика выходного контроля.
8. Список основной и дополнительной литературы.

1. *Цель и задачи дисциплины*

Цель: целью изучения дисциплины является формирование практических навыков владения методами санитарной оценки продуктов животноводства и растениеводства.

Задачи: освоение студентами теоретических основ учения об инфекциях, об изменчивости и устойчивости микроорганизмов под действием физических и химических факторов, о способности микроорганизмов вызывать болезни у животных и человека.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

-*знать*: - ветеринарно-санитарные правила, нормативно-технические документы, инструкции по санитарной обработке оборудования, производственных помещений, колбасных и консервных цехов, торговых точек и т.д.;

-характеристику и свойства моющих и дезинфицирующих средств, используемых для санитарной обработки на пищевых предприятиях и в ЛВСЭ рынков;

- характеристику микроорганизмов, вызывающих порчу мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, а также возбудителей болезней.

-*уметь*: пользоваться нормативно-технической документацией (ГОСТы, СанПиНы, ТУ и т.д.). Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических условий получения, хранения и транспортировки продуктов животноводства и растениеводства.

-*владеть*: методами определения качества поступающих в продажу на рынок продуктов животноводства и растениеводства.

2. *Исходные требования к подготовленности студентов*

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза состоит из 4-х модулей: предубойный осмотр, товароведение и клеймение мяса; определение свежести мяса и мяса от больных животных; определение качества молока и молочных продуктов; ветсанэкспертиза рыбы и продуктов растениеводства.

При изучении данной дисциплины исходными служат знания, полученные в ходе изучение курса микробиологии, вирусологии, эпизоотологии, паразитологии, неорганической и физколлоидной химии, анатомии, гистологии.

3. Содержание и методика входного контроля

По дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» входной контроль проводится в 9-ом семестре. Этот вид контроля позволит проверить исходный уровень знаний студента и его готовность к изучению данной дисциплины.

Для успешного прохождения входного контроля студент должен продемонстрировать знание пройденного материала по базовым дисциплинам. При этом студент должен проявить эрудицию и наблюдательность, подтвердив, что интересовался вопросами своей будущей специальности.

Входной контроль проводится на 1-ом лабораторном занятии в форме письменного опроса. Ответ должен быть кратким. На проведение входного контроля затрачивается 10-15 минут. Максимальный рейтинг ВК - 6 баллов.

4. Содержание дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Таблица 1

Номера модулей	Наименование модулей. Наименование и содержание модульных единиц	К-во часов		Рей-тинг
		аудитор-ные занятия	самост. работа	
1	2	3	4	5
Модуль 1	**Предубойный осмотр, товароведение и клеймение мяса**	**38**	**20**	**27**
	Темы и содержание лекций			
1	ВСЭ как наука, ее достижения и задачи на современном этапе. История развития ВСЭ.	2		
2	Убойные животные. Виды транспортировки убойных животных.	2		
3	Предприятия по переработке животных. Водообеспечение убойных предприятий.	2		
4	Предубойное содержание животных.	2		
5,6	Убой, основы технологии и переработки животных и птицы.	4		

1	2	3	4	5
	Темы и содержание лабораторных занятий			
вк	**Входной контроль**			12
1л	Техника безопасности при проведении лабораторных занятий. Роль лимфатической системы при исследовании продуктов убоя животных.	2		
2л	Значение и техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных.	2		
3,4л	Определение упитанности сельскохозяйственных животных и птицы.	4		
5л	Определение упитанности кроликов и птицы.	2		
6,7л	Товароведческая характеристика туш убойных животных	4		
8л	Товароведческая характеристика тушек кроликов и птицы.	2		
9л	Ветеринарные клейма и штампы.	2		
	Практические занятия			
1п	Определение упитанности крупного рогатого скота и свиней (стационар).	4		
2п	Определение упитанности кроликов и птицы (стационар).	2		
Ml	Рубежный контроль – Ml	2		15
	Темы для самостоятельного изучения			
1с	ВСЭ продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, при которых проводят бактериологическое исследование .		4	
2с	Способы и режимы обезвреживания мяса и мясопродуктов.		2	
3с	Устройство, классификация и оснащение предприятий мясной промышленности.		2	
4с	Способы и режимы обеззараживания сточных вод.		2	
5с	ВСЭ и санитарная оценка продуктов при вынужденном убое животных.		2	
6с	Способы консервирования рыбы.		2	

1	2	3	4	5
7с	ВСЭ соленой, копченой и вяленой рыбы.		2	
8,9с	Государственные лаборатории ВСЭ. Функции и задачи. Документация.		4	
Модуль 2	Определение свежести мяса и мяса от больных животных	28	20	25
	Темы и содержание лекций			
7	Морфологический и химический состав мяса убойных животных	2		
8	Изменения в мясе при хранении. Товароведение мяса.	2		
9	Консервирование мяса.	2		
10	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при сибирской язве. Мероприятия на МПП при обнаружении сибирской язвы.	2		
11,12	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях.	4		
13	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях и пищевых токсикоинфекциях.	2		
	Темы лабораторных занятий			
10л	Определение свежести мяса.	2		
11л	Определение мяса от больных животных.	2		
12л	ВСЭ колбас.	2		
13л	ВСЭ консервов.	2		
14л	Трихинеллоскопия мяса.	2		
М2	Рубежный контроль - М 2	2		15
	Творческий рейтинг			10
	Выходной контроль (зачет)	2		20
	Темы для самостоятельного изучения			
10,11с	Организация и методика послеубойной ВСЭ туш и внутренних органов диких промысловых животных		4	
12с	Организация и методика послеубойной ВСЭ тушек и внутренних органов птицы.		2	
13,14с	ВСЭ и санитарная оценка раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных.		4	

1	2	3	4	5
15,16с	Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и птицы.		**4**	
17с	Сбор, первичная обработка и консервирование эндокринного сырья.		**2**	
18,19с	Дезинсекция, дератизация, дезинсекция на МГШ и холодильниках.		**4**	
Модуль 3	ВСЭ продуктов убоя при инфекционных заболеваниях животных. ВСЭ молока.	**28**	**20**	**15**
	Темы и содержание лекций			
14	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при трематодозах животных.	**2**		
15	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при нематодозах животных.	**2**		
16	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при цестодозах животных.	**2**		
17	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при арахноэнтомозах животных.	**2**		
18	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя птицы при инфекционных заболеваниях.	**2**		
19	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя кроликов при инфекционных заболеваниях.			
	Темы лабораторных занятий			
15л	Отбор средних проб молока. Определение плотности молока.	**2**		
16л	Определение кислотности молока.	**2**		
17л	Определение чистоты и бактериальной обсемененности молока.	**2**		
18л	Определение жира в молоке.	**2**		
19л	ВСЭ кисломолочных продуктов.	**2**		
20л	ВСЭ сметаны и творога.	**2**		
21л	Определение режимов пастеризации молока.	**2**		
МЗ	Рубежный контроль - М 3	**2**		**15**

20,21с	ВСЭ туш и органов животных, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками, обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами.		4	
22с	ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при поражении радиацией.		2	
23с	Современные методы консервирования мяса и мясопродуктов.		2	
24с	ВСЭ мяса кроликов и нутрий.		2	
25с	ВСЭ пищевых животных жиров.		2	
26с	Виды порчи жиров. Методы исследования.		2	
27с	ВСЭ туш и органов вынужденно убитых животных.		2	
28с	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш животных в ЛВСЭ рынков.		2	
29,30	ВСЭ продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии.		2	
Модуль4	Состав и свойства молока. Методы исследований молочных продуктов.	26	20	15
	Темы и содержание лекций			
20	История развития молочного дела. Биохимические свойства молока.	2		
21	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока.	2		
22	Факторы, влияющие на состав и свойства молока.	2		
23	Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных.	2		
24	Побочные продукты переработки молока. Заменители цельного молока.	2		
	Темы лабораторных занятий			
22л	Определение ингибирующих веществ в молоке.	2		
23л	Определение фальсификации молока.	2		
24л	Определение содержания в молоке лактозы и хлора	2		

25л	ВСЭ яиц	2		
26л	ВСЭ рыбы.	2		
27,28л	ВСЭ растительных пищевых продуктов.	4		
	Темы для самостоятельного изучения			
31с	Ферменты молока, их характеристика и практическое использование в молочном деле (пероксидаза, фосфатаза, каталаза и др.).		2	
32с	Витамины молока. Основные факторы, обусловливающие их содержание в молоке. Изменения витаминов при переработке молока.		2	
33с	Маститы коров. Влияние воспаления вымени на физико-химические свойства и санитарное качество молока.		2	
34с	Санитарно-гигиенический контроль в сыроделии.		2	
35с	Санитарно-гигиенический контроль в маслоделии.		2	
36,37с	Технологический процесс производства сметаны, творога, кефира, ряженки.		4	
38,39с	Санитарно-гигиенический контроль при производстве кисломолочных продуктов.		4	
40с	Условия получения молока высокого санитарного качества.		2	
М4	Рубежный контроль - М 4	2		15
	Творческий рейтинг			12
ВК	**Выходной контроль** (экзамен)			36

5. *Краткая организационно-методическая характеристика*

Обучение дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в форме лекций, лабораторно-практических занятий и самостоятельной работы. Кроме того, предусмотрено посещение музея кафедры паразитологии, эпизоотологии и ВСЭ. При чтении лекций используются таблицы, наглядные пособия и мультимедийное сопровождение. Лабораторные занятия 2-х часовые. Выделяется 80 часов для самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль осуществляется в ходе проведения лабораторных занятий в форме индивидуального устного собеседования. Максимальный рейтинг на каждое лабораторное занятие - 5 баллов. При постановке рейтинга учитывается прилежание студента, уровень знаний и активность работы, на занятии.

Рубежный контроль проводится после каждого модуля в форме устного опроса (контрольные вопросы прилагаются).

6. Система оценки результатов обучения.

При изучении дисциплины используется рейтинговая система оценки знаний, умений и навыков студентов.

Итоговый рейтинг за семестр подсчитывается путем перевода учебных баллов в зачетные по формуле:

R=n xВфак-./Вмах, где п - количество часов по учебному плану - 120; Вфак. - фактическая сумма баллов, набранная студентом; Вмах. - максимально возможная сумма учебных баллов, которые может набрать студент.

Итоговый рейтинг проставляется в зачетную книжку студента и в зачетно-экзаменационную ведомость.

Рейтинговая оценка знаний студентов по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов 5 курса специальности 11501.65 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» 9 семестр

Форма контроля	отлично	хорошо	удовлетвор.	неудовлетв.
Входной контроль	6	5	4	3 и менее
Рубежный контроль	49-60	40-48	28-39	менее 28
Творческий рейтинг	15- 18	10- 14	7- 10	менее 7
Выходной контроль(зачет)	28-36	23-29	21-22	менее 21
Итоговый рейтинг	97-120	78-96	60-77	59 и менее

Рейтинговая оценка знаний студентов по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов 5 курса специальности 11501.65 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» 10 семестр

№ п/п	Формы контроля	Рейтинг в баллах в зависимости от традиционной оценки			
		отлично макс.	хорошо	удовлет. мин.	неуд.
1	Входной контроль	12-10	9-8	7	менее 7
2	Рубежный контроль	60-49	48-37	36-25	менее 25
4	Творческий рейтинг	12-10	9-8	7	менее 7
5	Выходной контроль (экзамен)	36-29	28-22	21-14	менее 14
6	Итоговый рейтинг по дисциплине	120-97	96-78	77-60	менее 60

7.*Содержание и методика выходного контроля*.

По дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в качестве выходного контроля в 9 семестре предусмотрен зачет, в 10 семестре - экзамен. Вопросы, выносимые на зачет, охватывают материал 1 и 2 рубежных контролей. Зачет проводится в форме устного собеседования. Вопросы, выносимые на экзамен, охватывают материал 4-х модулей. Экзамен проводится устной форме по экзаменационным билетам.

По результатам изучения дисциплины студент может набрать 120 баллов (максимально возможное количество учебных часов). Для получения зачета студент обязан отчитаться по 2-м модулям и набрать не менее 42-х баллов (60% от максимально возможного количества учебных баллов). Студент, набравший менее 26 баллов (менее 40% от максимально возможного количества учебных баллов) к выходному контролю (зачету) не допускается и считается задолжником. Для допуска к экзамену студент обязан в 9 семестре получить зачет, в 10 семестре отчитаться по 3 и 4 модулям и набрать не менее 36-х баллов (60% от максимально возможного количества учетных баллов). Студент, набравший менее 22 баллов (менее 40% от максимально возможного количества учебных баллов) к выходному контролю (экзамену) не допускается и считается задолжником. Срок ликвидации задолжностей устанавливается деканатом факультета (при наличии уважительных причин, документально подтвержденных соответствующим учреждением).

Студенты, набравшие 48 и более баллов, допускаются до выходного контроля.

Занятия студентов оцениваются:

3,4,5 баллов - положительный ответ;

0 баллов - неудовлетворительный ответ или отказ от ответа.

Если студент по результатам входного , рубежных и выходного контроля набрал от 97 до 120 баллов, ему выставляется оценка «отлично», от 78 до 96 баллов - «хорошо», от 60 до 77 баллов – «удовлетворительно».

8. Список литературы

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы: учебное пособие /П.В.Житенко, И.Г.Серегин, В.Е.Никитченко.-Москва:ООО «Аквариум ЛТД», 2009. -352с.

2. Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства:справочник /П.В.Житенко.-М.: Колос, 2010.-335с.

3. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть: учебное пособие /А.В.Смирнов.-СПб.: ГИОРД, 2011.-112с.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения:научно-популярная литература /Б.С.Сенченко.— Ростов н/Д.: Изд.центр «МарТ», 2009.-703с.

5. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов:учебное пособие /сост.В.Г.Урбан; ред.Е.С.Воронин.-СПб.:Лань, 2010.-384с.

б) дополнительная литература

1. Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: Колос, 2001.-215с.

2.Поздняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: учебное пособие.-Новосибирск,2001.-523с.

3.Серегин И.Г., Боровков М.Ф., Никитченко В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: учебное пособие.-И: «Гиард»,2005.-465с.

4.Фейнер Г. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации. СПб.:Профессия,2010.-720с.

5.Шиловская В.П. Органолептические свойства мясных и молочных продуктов.-М.:Колос,2007.-279с.

6.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: П.В.Житенко, М.Ф.Боровков.-М.:Колос,2010.-335с.

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

- Электронная библиотека СГАУ - http://library.sgau.ru
- НЕБ - http://elibrary.ru
- www.vet.perdue.edu
- www.vetmed.edu
- http://ru.wikipedia.org/wiki/
- http://www.twirpx.com/files/medicine/veterinary/experise/.

Приложение

Вопросы в х о д н о г о контроля:

1. Что такое инфекция?
2. Что такое иммунитет?
3. Влияние физических факторов на микроорганизмы.
4. Влияние химических факторов на микроорганизмы.
5. Перечислить кости черепа крупного рогатого скота.
6. Назовите органы грудной полости кр.рог.скота.
7. Назовите органы брюшной полости кр.рог.скота.
8. Количество ребер у кр.рог.скота, мелкого рог.скота, лошадей и свиней.
9. Перечислить камеры желудка крупного рогатого скота. 10.Малый круг кровообращения.
10. Большой круг кровообращения.
11. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
12. Трематоды жвачных. Место локализации.
13. Нематоды лошадей. Место локализации.
14. Нематоды свиней. Место локализации.

Контрольные вопросы к модулю № 1

1. Что такое ветеринарно-санитарная экспертиза? Цели и задачи ВСЭ.
2. Что такое ветсанитария? Цели и задачи ветсанитарии.
3. Что такое дезинфекция, дезинсекция, дезинвазия, дератизация, дезодорация?
4. Виды убойных животных.
5. Транспортировка животных автомобильным транспортом.
6. Транспортировка животных железнодорожным транспортом.
7. Транспортировка животных водным транспортом и гоном.
8. Факторы, при которых невозможна транспортировка животных на убой.
9. Состояния и болезни животных, при которых убой запрещен.
10. Подготовка животных к транспортировке и мероприятия по ее обеспечению.
11. Транспортная патология
12. Санитарная обработка транспортных средств.
13. Прием-сдача скота на убой.
14. Предубойная подготовка животных.
15. Технология убоя и переработки крупного рогатого скота.
16. Технология убоя и переработки мелкого рогатого скота.
17. Технология убоя и переработки свиней со снятием крупона.
18. Технология убоя и переработки свиней без снятия крупона.
19. Технология убоя и переработки лошадей.
20. Технология убоя и переработки кроликов.
21. Технология убоя и переработки птицы.
22. Убой и переработка санитарного скота.
23. Влияние отдельных технологических операций на санитарные

показатели мяса.

24. Роль лимфатической системы при исследовании продуктов убоя животных.

25. Функции лимфатической системы.

26. Строение лимфатической системы животных.

27. Лимфатические узлы головы. 28.Лимфатические узлы туши.

28. Лимфатические узлы внутренних органов.

29. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота.

30. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов свиней.

31. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов мелкого рогатого скота.

32. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов лошадей.

33. Определение упитанности крупного рогатого скота.

34. Определение упитанности мелкого рогатого скота.

35. Определение упитанности свиней.

36. Определение упитанности лошадей.

37. Определение упитанности кроликов.

38. Определение упитанности птицы.

39. Товароведческая характеристика туш крупного рогатого скота.

40. Товароведческая характеристика туш свиней.

41. Товароведческая характеристика туш лошадей.

42. Товароведческая характеристика туш мелкого рогатого скота.

43. Товароведческая характеристика тушек кроликов.

44. Товароведческая характеристика тушек птицы.

Контрольные вопросы к модулю № 2

1. Морфологический состав мяса.
2. Химический состав мяса.
3. Загар мяса. Санитарная оценка.
4. Ослизнение мяса. Санитарная оценка.
5. Плесневение мяса. Санитарная оценка.
6. Гниение мяса. Санитарная оценка.
7. Факторы, влияющие на органолептические показатели мяса.
8. Товароведческая характеристика мяса.
9. Консервирование мяса низкими температурами.
10. Консервирование мяса высокими температурами.
11. Консервирование мяса посолом.
12. Современные методы консервирования мяса.
13. Мероприятия на убойных предприятиях, в хозяйстве и на транспорте при установлении сибирской язвы.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при сибирской язве.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов

убоя животных при бруцеллезе

17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при лейкозе.

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при ящуре.

19. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при чуме и роже свиней.

20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей.

21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при эмфизематозном карбункуле.

22. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе.

23. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях.

24. 0рганолептическая характеристика свежести мяса.
25. Лабораторные методы определения свежести мяса.
26. 0рганолептическая характеристика мяса от больных животных.
27. Лабораторные методы определения мяса от больных животных.
28. Трихинеллоскопия мяса.
29. 0рганолептическая характеристика свежести колбас.
30. Лабораторные методы определения свежести колбас.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.
32. Дефекты консервов.

Контрольные вопросы к модулю № 3

1. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцеллиозе кр.рог.скота.

2. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при парамфистоматозе.

3. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при аскариозе свиней параскариозе лошадей.

4. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при неоскариозе телят.

5. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при аскариозе и гетеракидозе кур.

6. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при метастронгилезе и трихоцефалезе свиней.

7. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при диктиокаулезе крупного и мелкого рогатого скота.

8. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при стронгилятозах лошадей.

9. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при трихостронгилидозах жвачных.

10. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при оксиурозе лошадей.

11. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при параскариозе лошадей
12. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при телязиозе и сетариозе крупного рогатого скота.
13. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе крупного рогатого скота.
14. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при ценурозе церебральном и альвеококкозе мелкого рогатого скота.
15. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
16. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
17. Режимы обезвреживания цистицеркозного мяса.
18. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при гиподерматозе крупного рогатого скота и эстрозе мелкого рогатого скота.
19. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при саркоптозах животных.
20. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при саркоцистозах животных.
21. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при эймериозе кроликов и кур.
22. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при кнемидокоптозе птиц.
23. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при пироплазмидозах животных.
24. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя птицы при болезни Марека.
25. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при гриппе птицы.
26. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе и сальмонеллезе птицы.
27. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя животных при оспе и чуме птицы.
28. Особенности послеубойной экспертизы птицы.
29. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при миксоматозе кроликов.
30. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при вирусной геморрагической болезни кроликов.
31. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при туляремии и стафилококкозе кроликов.
32. ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе и сальмонеллезе кроликов.
33. Что такое средняя проба молока? Отбор средних проб молока.
34. Что такое плотность молока? Определение плотности молока.
35. Что такое градус Тернера? Методы определения кислотности молока.
36. Что такое фактическая, базисная и минимальная жирность молока?

37. Методы определения жира в молоке.
38. Методы определения чистоты молока.
39. Методы определения бактериальной загрязненности молока.
40. ВСЭ кисломолочных продуктов.
41. ВСЭ сметаны.
42. ВСЭ творога.
43. Виды тепловой обработки молока.
44. Режимы пастеризации молока.

Контрольные вопросы к модулю № 4

1. История развития молочного дела.
2. Биохимические свойства молока.
3. Бактерицидные свойства молока.
4. Физические свойства молока.
5. Органолептические свойства молока.
6. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.
7. Источники загрязнения молока микроорганизмами.
8. Примеси молока, представляющие опасность для здоровья людей.
9. Санитарные и ветеринарные правила получения молока.
10. Моющие и дезинфицирующие средства для обработки молочного оборудования.
11. Требования к качеству молока в соответствии с ГОСТом.
12. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
13. Состав и свойства молока козы.
14. Состав и свойства молока овцы.
15. Состав и свойства молока верблюдицы.
16. Состав и свойства молока буйволицы.
17. Состав и свойства молока кобылы.
18. Побочные продукты переработки молока.
19. Заменители цельного молока.
20. Что такое ингибирующие вещества? Методы определения их в молоке.
21. Виды фальсификации молока.
22. Определение содержания в молоке воды.
23. Определение содержания в молоке обрата или подснятия сливок.
24. Определение двойной фальсификации молока.
25. Определение содержания в молоке хлора.
26. Определение содержания в молоке лактозы.
27. Товароведческая характеристика яиц.
28. Порядок исследования яиц и их ветеринарно-санитарная оценка.

29. Пороки яиц и их ветеринарно-санитарная оценка.
30. Отбор средних проб рыбы.
31. Органолептическая характеристика рыбы свежей, сомнительной свежести и несвежей.
32. Лабораторные методы определения свежести рыбы.
33. Отбор средних проб растительных пищевых продуктов.
34. ВСЭ муки и крахмала.
35. ВСЭ зерна и зернопродуктов.
36. ВСЭ овощей.

Вопросы к выходному контролю (зачет)

1. Что такое ветеринарно-санитарная экспертиза? Цели и задачи ВСЭ.
2. Что такое ветсанитария? Цели и задачи ветсанитарии.
3. Что такое дезинфекция, дезинсекция, дезинвазия, дератизация, дезодорация?
3. Виды убойных животных.
4. Транспортировка животных автомобильным транспортом.
5. Транспортировка животных железнодорожным транспортом.
6. Транспортировка животных водным транспортом и гоном.
7. Факторы, при которых невозможна транспортировка животных на убой.
9. Состояния и болезни животных, при которых убой запрещен.
10. Подготовка животных к транспортировке и мероприятия по ее обеспечению.
11. Транспортная патология.
12. Санитарная обработка транспортных средств.
13. Прием-сдача скота на убой.
14. Предубойная подготовка животных.
15. Технология убоя и переработки крупного рогатого скота.
16. Технология убоя и переработки мелкого рогатого скота.
17. Технология убоя и переработки свиней со снятием крупона.
18. Технология убоя и переработки свиней без снятия крупона.
19. Технология убоя и переработки лошадей.
20. Технология убоя и переработки кроликов.
21. Технология убоя и переработки птицы.
22. Убой и переработка санитарного скота.
23. Влияние отдельных технологических операций на санитарные показатели мяса.
24. Роль лимфатической системы при исследовании продуктов убоя животных.
25. Функции лимфатической системы.
26. Строение лимфатической системы животных.
27. Лимфатические узлы головы.
28. Лимфатические узлы туши.
29. Лимфатические узлы внутренних органов.
30. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов

крупного рогатого скота.

31. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов свиней.
32. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов лошадей.
33. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов мелкого рогатого скота.
34. Определение упитанности крупного рогатого скота.
35. Определение упитанности мелкого рогатого скота.
36. Определение упитанности свиней.
37. Определение упитанности лошадей.
38. Определение упитанности кроликов.
39. Определение упитанности птицы.
40. Товароведческая характеристика туш крупного рогатого скота.
41. Товароведческая характеристика туш свиней.
42. Товароведческая характеристика туш лошадей.
43. Товароведческая характеристика туш мелкого рогатого скота.
44. Товароведческая характеристика тушек кроликов.
45. Товароведческая характеристика тушек птиц.

Вопросы к выходному контролю (экзамен)

1. Что такое ветеринарно-санитарная экспертиза? Цели и задачи ВСЭ.
2. Что такое ветсанитария? Цели и задачи ветсанитарии.
3. Что такое дезинфекция, дезинсекция, дезинвазия, дератизация, дезодорация?
4. Виды убойных животных.
5. Транспортировка животных автомобильным транспортом.
6. Транспортировка животных железнодорожным транспортом.
7. Транспортировка животных водным транспортом и гоном.
8. Факторы, при которых невозможна транспортировка животных на убой.
9. Состояния и болезни животных, при которых убой запрещен.
10. Подготовка животных к транспортировке и мероприятия по ее обеспечению.
11. Транспортная патология.
12. Санитарная обработка транспортных средств.
13. Прием-сдача скота на убой.
14. Предубойная подготовка животных.
15. Технология убоя и переработки крупного рогатого скота.
16. Технология убоя и переработки мелкого рогатого скота.
17. Технология убоя и переработки свиней со снятием крупона.
18. Технология убоя и переработки свиней без снятия крупона.
19. Технология убоя и переработки лошадей.
20. Технология убоя и переработки кроликов.
21. Технология убоя и переработки птицы.
22. Убой и переработка санитарного скота.

23. Влияние отдельных технологических операций на санитарные показатели мяса.
24. Роль лимфатической системы при исследовании продуктов убоя животных.
25. Функции лимфатической системы.
26. Строение лимфатической системы животных.
27. Лимфатические узлы головы.
28. Лимфатические узлы туши.
29. Лимфатические узлы внутренних органов.
30. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота.
31. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов свиней.
32. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов лошадей.
33. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов мелкого рогатого скота.
34. Определение упитанности крупного рогатого скота.
35. Определение упитанности мелкого рогатого скота.
36. Определение упитанности свиней.
37. Определение упитанности лошадей.
38. Определение упитанности кроликов.
39. Определение упитанности птицы.
40. Товароведческая характеристика туш крупного рогатого скота..
41. Товароведческая характеристика туш свиней.
42. Товароведческая характеристика туш лошадей.
43. Товароведческая характеристика туш мелкого рогатого скота.
44. Товароведческая характеристика тушек кроликов.
45. Товароведческая характеристика тушек птиц.
46. Морфологический состав мяса.
47. Химический состав мяса.
48. Загар мяса. Санитарная оценка.
49. Ослизнение мяса. Санитарная оценка.
50. Плесневение мяса. Санитарная оценка.
51. Гниение мяса. Санитарная оценка.
52. Факторы, влияющие на органолептические показатели мяса.
53. Товароведческая характеристика мяса.
54. Консервирование мяса низкими температурами.
55. Консервирование мяса высокими температурами.
56 Консервирование мяса посолом.
57. Современные методы консервирования мяса.
58. Мероприятия на убойных предприятиях, в хозяйстве и на транспорте при установлении сибирской язвы.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при сибирской язве.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов

убоя животных при бруцеллезе.

62. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при лейкозе.

63. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при ящуре.

64. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при чуме и роже свиней.

65. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей.

66. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при эмфизематозном карбункуле.

67. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе.

68. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях.

69. 0рганолептическая характеристика свежести мяса.

70. Лабораторные методы определения свежести мяса.

71. 0рганолептическая характеристика мяса от больных животных.

72. Лабораторные методы определения мяса от больных животных.

73. Трихинеллоскопия мяса.

74. 0рганолептическая характеристика свежести колбас.

75. Лабораторные методы определения свежести колбас.

76. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.

77. Дефекты консервов.