

**ФГБОУ ВО ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. ЕЖЕВСКОГО**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины

**Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы**

**Авторы:
Дёмина Т.В.**

**Задание и методические указания по выполнению контрольной работы
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов»**

**Для студентов направления подготовки 36.03.01
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

Молодёжный 2020

Цель освоения дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков и умений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях мясной промышленности. Основные задачи освоения дисциплины: обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя сельскохозяйственных и диких промысловых животных; охрана окружающей среды; предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства

Вопросы для контрольной работы

1. Мясоперерабатывающие предприятия.
2. Типы МПП. Задачи.
3. Требования к МПП.
4. Убойные животные. Требования к ним.
5. Сельскохозяйственные животные для убоя согласно действующих ГОСТов.
6. Категории упитанности по ГОСТ.
7. Методы определения упитанности убойных животных.
8. Порядок проведения ВСЭ мяса.
9. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.
10. Клеймение туш и внутренних органов.
11. Инструкция по клеймению.
12. Ветеринарные клейма и штампы.
13. Морфология и химия мяса животных
14. Морфология мяса животных.
15. Химия мяса животных
16. Морфологический состав мяса животных
17. Химический состав мяса животных.
18. Виды мяса. Классификация мяса.
19. Определение видовой принадлежности мяса.
20. Органолептические и инструментальные методы определения видовой принадлежности мяса.
21. Послеубойные изменения мяса.
22. Пороки мяса при неправильном хранении.
23. ВСЭ туш и органов животных при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.
24. Исследование мяса на бруцеллез и туберкулез.
25. Исследование мяса на трихинеллез и саркоцистоз.
26. Экспертиза мяса при вынужденном убое.
27. Случаи вынужденного убоя.

28. Отбор проб мяса.
29. Методы исследования мяса.
30. ВСЭ туш и органов животных после ветобработкок.
31. ВСЭ мяса вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными препаратами.
32. ВСЭ туш и органов животных после воздействия радиации.
33. Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов.
34. Способы консервирования мяса.
35. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.
36. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.
37. Ветеринарно-санитарные требования при добыче диких промысловых животных и пернатой дичи.
38. Порядок проведения осмотра мяса и органов диких промысловых животных.
39. Порядок проведения осмотра тушек птицы
40. Порядок проведения осмотра тушек пернатой дичи
41. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных.
42. Оформление ветеринарных сопроводительных документов на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи.
43. Проведение трихинеллоскопии мяса кабана, медведя и др. восприимчивых к трихинеллезу животных.
44. Определение степени свежести мяса и его происхождения от утомленных, больных и павших животных.
45. Санитарно-микробиологическое исследование мяса животных.

Методические указания по выполнению контрольной работы

Контрольная работа включает в себя ответы на вопросы для самостоятельного изучения (с 1 по 45) (см. табл.). Необходимо согласно шифру (таблица) ответить на поставленные вопросы.

Например, учебный шифр 156, следовательно, номера для контрольной работы будут 4, 12, 19, 27, 37.

Обязательная структура контрольной работы: титульный лист, оглавление, четкие и краткие ответы на каждый из пяти вопросов, список использованных источников.

Образец оформления титульного листа приводится ниже.

Оглавление контрольной работы обязательно должно иметь нумерацию страниц каждого ответа.

В заключение указывается список литературы, использованной при выполнении контрольной работы. Он оформляется так: автор, название источника, издательство, год издания. Для периодической литературы: автор, название публикации, наименование журнала (сборника), номер, выпуск, год, страницы.

Контрольная работа, выполненная с нарушением изложенных требований, к рецензии не принимается.

Высылаясь контрольная работа для проверки должна не позднее, чем за месяц до сессии. Желательно отослать ее сначала преподавателю для проверки и после одобрения или одобрения после правок она должна быть представлена **в бумажном и электронном вариантах**.

Последний отсылается преподавателю через электронную образовательную среду на сайте ВУЗа.

Таблица - Номера вопросов контрольной работы

Пред послед няя цифр а шиф ра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1,11,1 9, 29, 37	2,10,2 0,31, 40	3, 15,21, 32, 39	4,16, 22,33 40,	5, 17,23, 34, 41	6,18, 24, 35, 42	7,19, 25, 35, 43	8,20,2 6,37,4 4	1, 9,27,3 8, 45	2, 10,19, 28, 39
1	3,11,1 9,29, 39	4, 12, 25,30, 40	5, 13, 27, 31, 44	6,14,2 8, 32, 43	7,15, 26,33, 45,	8,16, 25,31, 38	1,9, 17,35, 41	2, 11,18, 27,36	3, 12,19, 29, 38	4,11, 19, 30, 39
2	5, 12,21, 31, 40	6,13,2 2, 32, 41	7,14,2 3, 36, 42	8,15,2 4,34,4 3	9,16,2 5,31, 42	1,17,2 6, 33,41	2,18,2 7, 32, 40	3,10,2 8, 31, 39	4,13,2 0,29,3 8	5,14, 21,30, 39
3	6, 15, 23, 31,41	7, 16,23, 32,40	8,17,2 4,33, 41	9, 18, 25,34, 42	10, 19, 26,35, 40	1, 11,27, 36,45	2, 12,28, 37,44	3,13,2 3,38,4 3	4, 15,30, 39,45	5, 10, 15,31 40
4	6, 18, 28, 32,41	5, 10, 17,33, 42	6,18, 23, 35,44	7, 13,19, 25,34	8, 17, 20,36, 45	1,9, 18, 26,39	2, 13,27, 30,42	3, 10, 17,28, 39	4, 11, 29, 34,40	5,12, 29, 35,42
5	6, 13, 27, 34,41	7,14, 28, 35,44	8,13, 26, 33,43	9, 17, 29,34, 40	2,10,1 6,35,4 5	3,11,1 8, 28, 36,44	4,12,1 9, 27, 37	5, 13,20, 38,44	6, 14,21, 39,45	7,15,2 2,36,4 1
6	1, 9,16, 25,33	2, 10, 17,26, 34	3, 11, 18,34, 40	4,12,1 9,35,4 4	5,19,2 8,36,4 1	6,13, 21,37, 45	7,14,2 2,38, 42	1, 8, 15,23, 39	3,9,24 , 35,40	2,10, 18,25, 41

7	3,11,2 6, 34, 42	1,12,2 7,38, 44	2, 9, 13,28, 43	5,14,2 9,36, 45	1, 8,16, 30,40	2, 9, 15,26, 39	3, 10,16, 27,35	4,13,2 7,38,4 1	5,13, 28,34, 40	6,18, 23,30, 72
8	5,19, 25, 31,38	1, 6,20,3 2,40	7, 19, 21,33, 45	8,16, 28, 34, 43	9,15, 23,35, 42	4,10, 24,32, 41	5,11,2 5,37,4 4	3,12, 26,33, 38, 45	7, 8, 13,27, 39	1,14, 19,28, 37
9	2,15,2 9, 36, 42	3,16,3 0, 35, 41	4, 10,17, 31, 38	2,5,18 ,32, 39	6,19,3 3, 39, 45	7, 15, 20,34, 44	2,8,21 ,35, 43	3,9,22 ,36, 42	4,10,2 3,37, 41	5,11,2 4,38,4 0

Образец титульного листа

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ
А. А. ЕЖЕВСКОГО**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Выполнил:

студент 4-го курса заочной формы
обучения факультета «Биотехнологии
и ветеринарной медицины»,
группа 452 И.И. Иванов

Проверил: _____
(инициалы, фамилия преподавателя)

Оценка _____

Подпись _____

«___» _____ 20__ г.

Иркутск, 20__ г.