

**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»**

**Для студентов специальности 36.05.01
«Ветеринария»**

Молодёжный 2019

Вопросы для контрольной работы

1. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Значение ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях, ОПВК.
2. Характеристика убойных животных и птицы и требования, предъявляемые к ним.
3. Система заготовки сырья для мясной промышленности, порядок взаимоотношений мясоперерабатывающих предприятий с хозяйствами по переработке убойных животных и расчетов за них.
4. Порядок выдачи ветеринарных свидетельств и справок на убойных животных, сырье и продукты животного происхождения.
5. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке-сдаче убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.
7. Требования ГОСТ к категориям упитанности крупного и мелкого рогатого скота.
8. Требования ГОСТ к категориям упитанности свиней.
9. Требования ГОСТ к категориям упитанности лошадей.
10. Требования ГОСТ к категориям упитанности птицы и кроликов.
11. Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
12. Убой и первичная переработка крупного рогатого скота. Техника безопасности в цехах первичной переработки животных.
13. Современные способы убоя и переработки скота.
14. Особенности технологии переработки свиней (без съемки шкур, со съемкой и частичной съемкой шкур).
15. Технологическая схема и ветсанэкспертиза тушек и органов при переработке сухопутной и водоплавающей птицы.
16. Технологическая схема убоя и переработки и ветсанэкспертиза тушек и органов кроликов и нутрий.
17. Значение исследования лимфатической системы для ветсанэкспертизы. Строение и особенности топографии лимфатических узлов (головы, внутренних органов и туши) у различных видов животных.
18. Организация, цель и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов убойных животных. Ветеринарное клеймение продуктов убоя животных.
19. Методика ветсанэкспертизы головы убойных животных.
20. Методика ветсанэкспертизы внутренних органов убойных животных.
21. Методика ветсанэкспертизы туши убойных животных.
22. Понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса убойных животных.
23. Физико-химические свойства мяса убойных животных. Факторы, влияющие на качество мяса.

24. Биохимические и физико-химические изменения при созревании мяса. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
25. Основы товароведения мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту и технологической обработке. Пищевая и биологическая ценность мяса.
26. Сортная разрубка мясных туш для розничной торговли и ее обоснование.
27. Категории упитанности мяса, ГОСТы на мясо. Товароведческая маркировка мяса.
28. Органолептические и лабораторные показатели мяса животных различных видов. Основы судебной ветсанэкспертизы.
29. Изменения, происходящие в мясе при хранении. Виды порчи мяса при неправильном хранении: загар, ослизнение, плесневение, свечение, гниение.
30. Органолептические и лабораторные методы исследования и показатели мяса разной степени свежести.
31. Определение степени свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими Правилами.
32. Экстренный убой. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больного скота. Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных и птицы.
33. Органолептические и лабораторные методы определения мяса больных животных, животных, убитых в состоянии агонии, трупов, переутомленных животных.
34. Распознавание мяса больных и здоровых животных.
35. Способы обеззараживания и пути реализации мяса при убое больных животных.
36. Ветеринарно-санитарная профилактика пищевых заболеваний. Определение и классификация пищевых отравлений.
37. Возбудители пищевых токсикоинфекций и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
38. Возбудители пищевых токсикозов микробного происхождения и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
39. Ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Дезактивация продуктов животноводства.
40. Ветсанэкспертиза туш и органов убойных животных при отравлениях и обработках химическими препаратами.
41. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
42. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы у животных в предубойном цехе и в убойно-разделочном цехе.
43. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе. Меры профилактики при убое животных, больных туберкулезом.
44. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при ящуре. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики.
45. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе. Профилактические мероприятия при убое животных, больных бруцеллезом.
46. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики.

47. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лейкозе и пастереллезе.
48. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при актиномикозе и некробациллезе (некробактериозе).
49. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при роже и чуме свиней.
50. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при болезнях Ауески и Тешена.
51. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сальмонеллезе и колибактериозе.
52. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при трихинеллезе. Диагностические исследования при трихинеллезе свиней.
53. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при цистицеркозе свиней и крупного рогатого скота.
54. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при саркоцистозе, эхинококкозе и ценурозе.
55. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
56. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при диктиокаулезе, метастронгилезе и аскаридозе.
57. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при токсоплазмозе, пироплазмидозах и гиподерматозе крупного рогатого скота.
58. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при патологии печени и почек.
59. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при патологии органов пищеварения, дыхания и сердечно-сосудистой системы.
60. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при маститах, новообразованиях и гнойных воспалениях.
61. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при желтушном окрашивании мяса, механических повреждениях тканей, ожогах.
62. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при беломышечной болезни, кетозах, стрессах.
63. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при исхудании и истощении, при болезнях, связанных с транспортировкой животных.
64. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при болезни Ньюкасла и гриппе птиц.
65. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при сальмонеллезе, инфекционном ларинготрахеите и пуллорозе птиц.
66. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при пастереллезе, оспе и туберкулезе птиц.
67. Ветсанэкспертиза продуктов убоя кроликов при туберкулезе, листериозе и миксоматозе.
68. Методы консервирования мяса, их санитарное и экономическое значение. Биологические принципы консервирования. Консервирование мяса низкой температурой (сущность, классификация мяса по термическому состоянию).
69. Способы получения холода, хладагенты. Охлаждение мяса (медленное и интенсивное охлаждение, пищевые качества и органолептические показатели охлажденного мяса, сроки хранения, нормы усушки).
70. Замораживание мяса и сроки его хранения (двухфазный и однофазный методы, замораживание мяса в тушах и в блоках). Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках. Дефростация.

71. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства баночных консервов.
72. Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Пороки баночных консервов.
73. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью (сущность и методы посола). Ингредиенты посолочных смесей и их роль в посоле мяса.
74. Хранение солонины. Ветеринарно-санитарное исследование солонины на свежесть. Органолептические показатели доброкачественной солонины.
75. Сублимационная сушка, действие ультрафиолетовых лучей и другие новые методы консервирования мяса.
76. Копчение мяса. Сущность, состав и свойства копильного дыма, способы копчения. Хранение и ветсанэкспертиза копченостей.
77. Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Технология первичной переработки и ветсанэкспертиза субпродуктов.
78. Морфология и химия жирового сырья. Консервирование и хранение жира-сырца, ветеринарно-санитарный контроль его доброкачественности.
79. Технология и гигиена вытопки животных жиров. Требования ГОСТ к топленому жиру.
80. Изменения жиров в процессе производства и хранения (пороки жира). Органолептические и лабораторные методы контроля доброкачественности топленых жиров.
81. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Полная и неполная обработка кишечного сырья.
82. Консервирование и хранение кишечного сырья. Пороки кишок и их ветеринарно-санитарная оценка.
83. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови. Ветсанэкспертиза крови и готовых продуктов из крови.
84. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного и ферментного сырья.
85. Основы технологии и гигиена первичной переработки кожевенного сырья (получение, классификация и товарная оценка шкур).
86. Консервирование и хранение шкур. Пороки кожевенного сырья, его ветсанэкспертиза и клеймение.
87. Определение и классификация колбасных изделий. Виды сырья для колбас и ветеринарно-санитарные требования к нему.
88. Основы технологии и гигиена изготовления колбасных изделий.
89. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка.
90. Пищевое значение, биологические свойства и химический состав молока.
91. Физико-химические, биологические и технологические свойства молока.
92. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.
93. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и т.д.
94. Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТу. Органолептические свойства молока: цвет, запах, вкус, консистенция и т.д. Пороки молока.

- 95.Отбор проб молока. Контроль качества молока (определение плотности, жирности, кислотности, содержания СМО и СОМО, степени чистоты, микробной обсемененности молока).
- 96.Определение фальсификации молока (разбавление молока, определение примесей соды, крахмала, аномального молока, крови, химических ингибиторов).
- 97.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных (при туберкулезе, бруцеллезе, ящуре, лейкозе, сальмонеллезе, кетозе, маститах). Обезвреживание молока (пастеризация, стерилизация). Контроль эффективности пастеризации.
- 98.Основы технологии производства и экспертиза кисломолочных продуктов (простокваша, сметана, творог), основные пороки, методы исследований.
- 99.Основы технологии производства и экспертиза сливочного масла и сыров. Основные пороки, методы исследований и санитарная оценка.

Указания по выполнению контрольной работы

Контрольная работа включает в себя ответы на вопросы для самостоятельного изучения (с 1 по 99) (см. табл.). Необходимо согласно шифру (таблица) ответить на поставленные вопросы.

Например, учебный шифр 156, следовательно, номера для контрольной работы будут 12, 19, 37, 75, 86.

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.

Высылаться 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 после	Последняя цифра шифра
---------------	-----------------------

дня цифра шифра										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1,19,3 7,68,8 2	2,20,3 8,56,8 3	3,21,3 9,57,8 4	4,22,4 0,71,8 5	5,23,4 1,58,8 6	6,24,4 2,69,8 7	7,25,4 3,73,8 8	8,26,4 4,61,8 9	9,27,4 5,62,9 0	10,28, 46,63, 91
1	11,29, 47,77, 92	12,30, 48,78, 93	13,31, 49,66, 94	14,32, 50,67, 95	15,33, 51,81, 96	16,34, 52,55, 97	17,35, 53,56, 98	18,36, 54,57, 99	19,10, 29,58, 82	20,11, 30,68, 83
2	12,21, 31,60, 84	13,22, 32,61, 85	14,23, 36,62, 86	15,24, 34,63, 87	16,25, 35,64, 88	1,17,2 6,65,8 9	2,18,2 7,66,9 0	3,10,2 8,67,9 1	4,20,2 9,68,9 2	5,21,3 0,71,9 3
3	6,31,4 1,72,9 4	7,23,3 2,69,9 5	8,24,3 3,70,9 6	9,25,3 4,73,9 7	10,26, 35,78, 98	11,27, 36,75, 99	12,28, 37,76, 82	13,23, 38,77, 83	14,30, 39,78, 84	15,31 40,56, 85
4	16,32, 41,57, 86	17,33, 42,58, 87	18,34 43,59, 88	19,35 44,60, 89	20,36, 45,61, 90	1,26,4 6,62,9 1	2,27,4 7,71,9 2	3,28,4 8,72,9 3	4,29,4 9,63,9 4	5,30,5 0,64,9 5
5	6,31,5 1,66,9 6	7,32,5 2,69,9 9	8,33,5 3,67,8 2	9,34,5 4,68,8 3	10,16, 35,73, 84	11,18, 36,74, 85	12,19, 37,75, 86	13,20, 38,76, 87	14,21, 39,77, 88	15,22, 40,61, 89
6	1,16,3 3,62,9 0	2,17,3 4,63,9 1	3,18,3 4,78,9 2	4,19,3 5,79,9 3	5,20,3 6,80,9 4	6,21,3 7,58,9 5	7,22,3 8,59,9 6	8,23,3 9,60,9 7	9,24,4 0,61,9 8	10,25, 41,62, 99
7	11,26, 42,63, 82	12,27, 43,64, 83	13,28, 44,66, 84	14,29, 45,65, 85	16,30, 46,67, 86	1,15,2 6,69,8 7	2,16,2 7,68,8 8	3,17,2 8,70,8 9	3,18,2 9,71,9 0	4,18,3 0,72,9 1
8	5,193 1,73,9 2	6,20,3 2,74,9 3	7,21,3 3,75,9 4	8,22,3 4,76,9 5	9,23,3 5,77,9 6	10,24, 36,78, 97	11,25, 37,79, 98	12,26, 38,56, 99	13,27, 39,80, 82	1,14,2 8,81,8 3
9	2,15,2 9,68,8 5	3,16,3 0,69,8 6	4,17,3 1,70,8 7	5,18,3 2,71,8 8	6,19,3 3,72,8 9	7,20,3 4,73,9 0	8,21,3 5,74,9 1	9,22,3 6,75,9 2	10,23, 37,77, 93	11,24, 38,78, 94

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 5-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.

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ

списка литературы (*Описание кодексов, законов, постановлений и других документов в указанной последовательности.*)

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Федеральный закон РФ от 14.05. 1993 № 4979-І «О ветеринарии» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 29 июня, 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г., 18, 30 декабря 2006 г., 21 июля 2007 г., 12 июня, 30 декабря 2008 г.).
2. Федеральный закон от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».
3. «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» утв. Гл. Управлением ветеринарии МСХ СССР от 27.12.83г. (с изм. 1988г).
4. Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использование и уничтожение: Утв. Постановлением Правительства РФ от 29.09.1997 № 1263 (в ред. от 16.04.2001, с изм. и доп.).
5. ГОСТ 54315-2011. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. ТУ
6. ГОСТ 53221-2008. Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. ТУ
7. ГОСТ 27095-86. Мясо конина и жеребятина в тушах и четвертинах. ТУ
8. ГОСТ 52843-2007. Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. ТУ

Книга или брошюра

9. Соторов П.П. Ветсанэкспертиза пищевых продуктов животноводства, растениеводства и рыбоводства на рынках и в хозяйствах. //Ростов на Дону: Изд-во НМЦ «Логос», 2007. – 232с.

Статья из журнала

11. Захаренко Т.А. Стандартизация и сертификация продукции и услуг. (Комментарии) // Консультант предпринимателя Директору. – 2003. - № 32. - С. 23-28.

Статья из газеты

12. Андронов М.И. На пути к прекрасному. //Санкт-Петербургские ведомости. - 2005. - 28 февр. – С. 7.