

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 18.06.2024 08:50:44  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**Иркутский государственный аграрный университет им. А.А. Ежевского**

**Колледж автомобильного транспорта и агротехнологий**

**А.Б. БУДАЕВА**

**МЕТОДИКИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ  
ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Учебно-методическое пособие  
для практических занятий и самостоятельной работы для студентов  
очного и заочного обучения  
специальности 36.02.01 – «Ветеринария»

Молодежный 2020

УДК

ББК

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии социально-экономических и естественнонаучных дисциплин протокол № 3 от «13» ноября 2020 г.

Рецензент:

Батомункуев А.С, к.вет.н., доцент кафедры специальных ветеринарных дисциплин ФГБОУ ВО «Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»

Будаева, А.Б.

Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения: Учебно-методическое пособие для практических занятий и самостоятельной работы для студентов специальности 36.02.01 – «Ветеринария» очного и заочного обучения / А.Б. Будаева; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А.А. Ежевского. – Молодежный: Изд-во ИрГАУ, 2020 – 70с. - Текст: электронный.

Учебно-методическое пособие по дисциплине «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» предназначено для практических занятий и самостоятельной работы студентов специальности 36.02.01 – «Ветеринария» содержат задачи и задания для выполнения контрольных работ, рефератов, самостоятельного изучения данной дисциплины.

© Будаева А.Б., 2020

© Иркутский государственный аграрный университет им. А. А. Ежевского, 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи освоения дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	7
5. Содержание учебной дисциплины	9
6. Самостоятельная работа студентов	13
7. Учебно-методическое обеспечение дисциплины	62

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель** освоения дисциплины:

- дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях мясной, рыбной и молочной промышленности.

**Основные задачи** освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя сельскохозяйственных и диких промысловых животных;
- исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения
- охрана окружающей среды;
- предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса сельскохозяйственных и диких промысловых животных, мяса птицы и птицепродуктов, мяса пернатой дичи, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, меда, растительных продуктов;
- использование нормативных правовых актов в области ветеринарии.

Результатом освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является овладение бакалаврами по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза следующих видов профессиональной деятельности:

- производственная;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская.

в том числе компетенциями заданными ФГОС ВО.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» находится в обязательной части цикла общепрофессиональных дисциплин учебного плана.

Дисциплина изучается на 4. курсе в 7-8 семестрах.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть умениями и знаниями в целях приобретения следующих компетенций:

Код	Наименование компетенции (планируемые результаты освоения ОП)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенции
<b>Общие компетенции</b>		<b>В области знания и понимания (А)</b>
<b>ОК 1</b>	понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<b>Знать:</b> сущность профессии; социальную значимость профессии; методы и способы выполнения профессиональных задач, информационно-коммуникационные технологии
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	
<b>ОК 3</b>	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	<b>В области интеллектуальных навыков (В)</b>
<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<b>Уметь:</b> организовать собственную деятельность; проводить поиск и анализ информации необходимых для постановки и решения профессиональных задач; работать в коллективе и команде; ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать работу; самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; планировать повышение квалификации
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	
<b>ОК 6</b>	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	
<b>ОК 7</b>	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	
<b>ОК 8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного	

	развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	
<b>ОК 9</b>	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	
	<b>Профессиональные компетенции</b>	
<b>ПК 3.1</b>	Проводить ветеринарный контроль убойных животных	<b>В области знания и понимания (А)</b>
<b>ПК 3.2</b>	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	<b>Знать:</b> Нормы взятия проб для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, методы подготовки и осмотра продуктов убоя различных видов животных, ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке убойных животных и птицы, порядок сдачи-приема убойных животных на перерабатывающие предприятия
<b>ПК 3.3</b>	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	<b>В области интеллектуальных навыков (В)</b> <b>Уметь:</b> Проводить лабораторный анализ мяса, жира и субпродуктов. Проводить ветсанэкспертизу туш и продуктов убоя сельскохозяйственных и диких животных и пернатой дичи. Проводить трихинеллоскопию свинины и мяса других восприимчивых к трихинеллезу животных, осуществлять клеймение и маркировку туш и шкур, осуществлять отбор проб продуктов для лабораторного исследования

**4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С  
УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА  
КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С  
ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА  
САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 412 часов

**4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:**

**4.1.1. Очная форма обучения:** Семестр – 7-8, вид отчетности – экзамен (8 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов	Объем часов	Объем часов
	всего	7 семестр	8 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>412</b>	<b>84</b>	<b>328</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>276</b>	<b>52</b>	<b>224</b>
в том числе:			
Лекции (Л)	186	50	136
Семинарские занятия (СЗ)			
Лабораторные работы (ЛР)	90	2	88
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>136</b>	<b>32</b>	<b>104</b>
Курсовой проект (КП)	-	-	-
Курсовая работа (КР)	-	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Эссе (Э)	-	-	-
Контрольная работа			
Самостоятельное изучение разделов			
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)			
Подготовка и сдача экзамена		Экзамен	
Подготовка и сдача зачета		Зачет	

**4.1.2 Заочная форма обучения:** курс – 4,5, вид отчетности – экзамен, домашняя контрольная работа.

Вид учебной работы	Объем часов	Объем часов	Объем часов
	всего	4 курс	5 курс
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>412</b>	<b>292</b>	<b>120</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>	<b>52</b>	<b>50</b>
в том числе:			
Лекции (Л)	58	32	26
Семинарские занятия (СЗ)			
Лабораторные работы (ЛР)	44	20	24
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>310</b>	<b>240</b>	<b>70</b>
Курсовой проект (КП)	-	-	-
Курсовая работа (КР)	-	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-

Реферат (Р)	-	-	-
Эссе (Э)	-	-	-
Контрольная работа			
Самостоятельное изучение разделов			
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)			
Подготовка и сдача экзамена		Экзамен	
Подготовка и сдача зачета		Зачет	

## 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

#### 6.1.1 Очная форма обучения:

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		<b>412</b>		
<b>7 семестр</b>		<b>84</b>		
<b>Раздел 1. Общая ветеринарно-санитарная экспертиза</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>X</b>		
	1	Понятие определение дисциплины и предметная связь с другими дисциплинами. История развития ВСЭ	<b>16</b>	<i>Ознакомительный</i>
	2	Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.		
	3	Убойные животные. Транспортировка убойных животных и требования предъявляемые к ним. Первичная переработка убойных животных		
	<b>Практические.</b>		<b>Не предусмотрено</b>	
<b>Раздел 2. Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>X</b>		
	1	Общее понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса	<b>16</b>	<i>Ознакомительный</i>
	2	Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса		
	3	Вынужденный убой. Определение свежести мяса Определение мяса больных и павших животных		
	<b>Практические занятия</b>		<b>Не предусмотрено</b>	

<b>Раздел 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>X</b>	
	1	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	<b>18</b>	<i>Ознакомительный Репродуктивный</i>
	2	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях		
	3	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при незаразных болезнях		
	<b>Практические занятия</b> Трихинеллоскопия мяса. Способы обеззараживания условно-годного мяса Изменения мяса при хранении		<b>2</b>	
<b>8 семестр</b>		<b>224</b>		
<b>Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>X</b>	
	1	ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий	<b>40</b>	<i>Репродуктивный Продуктивный</i>
	2	ВСЭ субпродуктов, крови и эндокринного и кишечного сырья		
	<b>Практические занятия</b> ВСЭ и технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных		<b>28</b>	
<b>Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов</b>		<b>X</b>		
	1	Требования предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция	<b>40</b>	<i>Репродуктивный Продуктивный</i>
	2	ВСЭ молока животных		
	<b>Практические занятия</b> ВСЭ молока сельскохозяйственных животных. ВСЭ молока больных животных		<b>30</b>	
<b>Раздел 6. ВСЭ ППЖиРП в ЛВСЭ на продовольственных рынках</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>X</b>	
	1	Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках	<b>56</b>	<i>Репродуктивный Продуктивный</i>
	<b>Практические занятия</b> ВСЭ меда. ВСЭ растительных пищевых продуктов		<b>30</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК04.01.</b> 1. Подготовить информацию на тему «ВСЭ мяса» 2. Подготовить доклад на тему «ВСЭ молока» 3. Подготовить сообщение на тему «ВСЭ молочных продуктов» 4. Подготовить доклад на тему: «ВСЭ рыбы и рыбных продуктов» 5. Подготовить доклад на тему «ВСЭ растительных пищевых продуктов в лаборатории ВСЭ» 6. Подготовить информацию на тему «ВСЭ		<b>136</b>	<i>Продуктивный</i>	

колбасных изделий» 7. Подготовить презентацию на тему «ВСЭ ветчинно-штучных изделий»		
<i>Дифференцированный зачет</i>	<i>1</i>	
<i>Экзамен</i>	<i>1</i>	
<b>ИТОГО:</b>		

## 5.2. Заочная форма обучения:

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		412	
<b>7 семестр</b>		<b>84</b>	
<b>Раздел 1. Общая ветеринарно-санитарная экспертиза</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>X</b>	
	1 Понятие определение дисциплины и предметная связь с другими дисциплинами. История развития ВСЭ	<b>16</b>	<i>Ознакомительный</i>
	2 Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.		
	3 Убойные животные. Транспортировка убойных животных и требования предъявляемые к ним. Первичная переработка убойных животных		
	<b>Практические.</b>	<b>Не предусмотрено</b>	
<b>Раздел 2. Морфология, химия и товароведение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>X</b>	
	1 Общее понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса	<b>16</b>	<i>Ознакомительный</i>

<b>мяса. Вынужденный убой</b>	2	Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса		
	3	Вынужденный убой. Определение свежести мяса Определение мяса больных и павших животных		
	<b>Практические занятия</b>		<i>Не предусмотрено</i>	
<b>Раздел 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>X</b>	
	1	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	<b>18</b>	<i>Ознакомительный Репродуктивный</i>
	2	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях		
	3	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при незаразных болезнях		
	<b>Практические занятия</b> Трихинеллоскопия мяса. Способы обеззараживания условно-годного мяса Изменения мяса при хранении		<b>2</b>	
<b>8 семестр</b>		<b>224</b>		
<b>Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>X</b>	
	1	ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий	<b>40</b>	<i>Репродуктивный Продуктивный</i>
	2	ВСЭ субпродуктов, крови и эндокринного и кишечного сырья		
	<b>Практические занятия</b> ВСЭ и технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных		<b>28</b>	
<b>Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>X</b>	
	1	Требования предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция	<b>40</b>	<i>Репродуктивный Продуктивный</i>
	2	ВСЭ молока животных		
	<b>Практические занятия</b> ВСЭ молока сельскохозяйственных животных. ВСЭ молока больных животных		<b>30</b>	
<b>Раздел 6. ВСЭ ППЖиРП в ЛВСЭ на продовольственных рынках</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>X</b>	
	1	Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках	<b>56</b>	<i>Репродуктивный Продуктивный</i>
	<b>Практические занятия</b> ВСЭ меда. ВСЭ растительных пищевых продуктов		<b>30</b>	

<b>Самостоятельная работа при изучении МДК04.01.</b> 1. Подготовить информацию на тему «ВСЭ мяса» 2. Подготовить доклад на тему «ВСЭ молока» 3. Подготовить сообщение на тему «ВСЭ молочных продуктов» 4. Подготовить доклад на тему: «ВСЭ рыбы и рыбных продуктов» 5. Подготовить доклад на тему «ВСЭ растительных пищевых продуктов в лаборатории ВСЭ» 6. Подготовить информацию на тему «ВСЭ колбасных изделий» 7. Подготовить презентацию на тему «ВСЭ ветчинно-штучных изделий»	<b>136</b>	<i>Продуктивный</i>
<i>Дифференцированный зачет</i>	<i>1</i>	
<i>Экзамен</i>	<i>1</i>	
<b>ИТОГО:</b>		

### 6. Самостоятельная работа студентов 7 семестр

Тесты на проверку остаточных знаний по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Максимальное количество баллов - 12.

#### Тест по разделу 1: «Общая ветеринарно-санитарная экспертиза»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
1	Что такое партия скота, как она формируется?	А) группа с-х животных, направляемых на убой Б) группа животных, сформированных по полу, возрасту, виду, направляемых на убой В) группа животных, сформированных по виду Г) группа животных, собранных одним сдатчиком	1,2
2	В каких случаях животные подлежат убою только на санитарной бойне?	А) Заболевания ЖКТ Б) При подозрении на заболевание сибирской язвы и другими остроинфекционными болезнями В) При сильном поражении кожи гиподерматозом Г) Положительно реагирующие на туберкулез, бруцеллез, лейкоз	1,2
3	Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для немедленного убоя?	А) Больных и подозрительных в заболевании заразными болезнями Б) Животных, потерявших хозяйственную ценность В) Животных, больных незаразными болезнями Г) Травмированных животных, которым угрожает смерть	1,2
4	На каком автотранспорте запрещается доставка скота на мясокомбинат?	А) На автомобилях, если для них нет письменного разрешения ветеринарной службы Б) На самосвалах с металлическими кузовами В) На автомобилях, если для них нет разрешения СЭС Г) На автотранспорте с низкими бортами	1,2
5	Разрешается ли вывоз убойных животных с	А) Да, только животных, направляемых в откормочные хозяйства этого мясокомбината	1,2

	территории мясокомбината?	Б) Да, только кроликов, если предубойная база общая, а цех по забою кроликов находится за пределами мясокомбината В) Не разрешается Г) Да, при несоответствии поголовья ветсвидетельству по ф.1	
6	На какой процент животных (от суточного поступления скота) рассчитан изолятор?	А) не более 1% Б) не более 3% В) не более 10% Г) в пределах трехсменной мощности	1,2
7	На мясокомбинат доставили партию животных, при выгрузке обнаружен труп животного. Как поступить с такой партией?	А) Поставить на карантин, исключить сибирскую язву, выяснить причину падежа, после чего животных направить на убой согласно правил. Б) Поставить в изолятор В) Не принимать на убой и отправить в хозяйство Г) Переработать на санбойне	1,2
8	Как поступить с партией скота, если во время предубойной выдержки произошла гибель животного?	А) Партию направить в изолятор Б) Партию скота немедленно направить на убой В) Партию карантинировать, исключить сибирскую язву, выяснить причину падежа, после чего животных направить на убой согласно правил. Г) Животных убить на санбойне, трупы отправить на утильзавод	1,2
9	На мясокомбинат поступила партия крупного рогатого скота. В товарной накладной указано 12 т и 30 голов. Фактически оказалось 20 голов общим весом 12 т. Порядок приема и убоя животных.	А) партию не принимать Б) партию направить на санбойню В) животных поголовно термометрировать Г) партию направить в карантин до выяснения причин несоответствия	1,2
10	Какой транспорт, в зависимости от санитарного состояния, относится к 3 категории?	А) Транспорт на котором перевозили здоровых животных Б) транспорт на котором перевозили животных зараженных нестойкими возбудителями болезней В) транспорт на котором перевозили сырье животного происхождения зараженными нестойкими возбудителями болезней. Г) транспорт на котором перевозили животных зараженных стойкими и опасными возбудителями болезней	1,2

Максимальное количество баллов - 12.

Тест по разделу 2: «Убой, первичная переработка сельскохозяйственных животных»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
---	---------	-----------------	-------------------

1	Температура тела в норме у животного у крупного рогатого скота	А) 37,5 - 38,5 Б) 37,5 - 39,5 В) 38,5 – 40,0	0,5
2	Температура тела в норме у свиней:	А) 37,5 - 38,5 Б) 37,5 - 39,5 В) 38,5 – 40,0	0,5
3	Температура тела в норме у лошади	А) 37,5 - 38,5 Б) 37,5 - 39,5 В) 38,5 – 40,0	0,5
4	Не разрешается убой животных после вакцинации сибирской язвы в течении:	А) 14 дней Б) 21 дня В) 30 дней	0,5
5	Не разрешается убой животных после вакцинации инактивированной вакциной против ящура в течении	А) 14 дней Б) 21 дня В) 30 дней	0,5
6	Не разрешается убой животных моложе:	А) 14 дней Б) 21 дня В) 30 дней	0,5
7	При транспортировке животных перед погрузкой на дальние расстояния:	А) кормят и поят вволю Б) ограничивают в кормлении В) переводят на транспортный режим кормления	0,5
8	Какой документ выдается при перевозке скота внутри района	А) справка формы №4 Б) ветеринарное свидетельство №1 В) ветеринарное свидетельство №2	0,5
9	В течении какого времени действительно ветеринарное свидетельство формы № 1:	А) 5 дней Б) 10 дней В) 3 суток	0,5
10	Предубойная выдержка свиней:	А) 24 часа Б) 12 часов В) 15 часов	0,5
11	Предубойная выдержка лошадей:	А) 24 часа Б) 12 часов В) 15 часов	0,5
12	Предубойная выдержка крупного рогатого скота	А) 24 часа Б) 12 часов В) 15 часов	0,5
13	Сколько рабочих мест при ветсаносмотре туш и внутренних органов при осмотре свиней:	А) 3 точки Б) 5 точек В) 4 точки	1,0
14	Сколько рабочих мест при ветсаносмотре туш и внутренних органов при осмотре КРС:	А) 3 точки Б) 5 точек В) 4 точки	1,0
15	Сколько рабочих мест при ветсаносмотре туш и внутренних органов при осмотре МРС:	А) 3 точки Б) 5 точек В) 4 точки	1,0
16	Основные технологические	А) оглушение, обескровливание, снятие	1,0

	операции на линии переработки КРС	шкур, нутровка, распиловка, туалет, клеймение, взвешивание, холодильник Б) оглушение, обескровливание, снятие шкур, распиловка, нутровка, туалет, клеймение, взвешивание, холодильник В) оглушение, обескровливание, снятие шкур, нутровка, туалет, распиловка, клеймение, взвешивание, холодильник	
17	Основные технологические операции на линии переработки МРС	А) обескровливание, снятие шкур, нутровка, распиловка, туалет, клеймение, взвешивание, холодильник Б) оглушение, обескровливание, снятие шкур, распиловка, нутровка, туалет, клеймение, взвешивание, холодильник В) обескровливание, снятие шкур, нутровка, туалет, клеймение, взвешивание, холодильник	1,0
18	Основные технологические операции на линии переработки свиней	А) обескровливание, снятие шкур, нутровка, туалет, клеймение, взвешивание, холодильник Б) оглушение, обескровливание, снятие шкур, распиловка, нутровка, туалет, клеймение, взвешивание, холодильник В) оглушение, обескровливание, шпарка, удаление щетины, опалка, душирование, зачистка, нутровка, распиловка, туалет, клеймение, взвешивание, холодильник	1,0

Максимальное количество баллов - 15.

Тест по разделу 3: «Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя на конвейерах»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
1.	Что подтверждает овальное ветеринарное клеймо?	А) проведена полная ВСЭ Б) проведена неполная ВСЭ В) проведен предварительный осмотр туш и продуктов убоя	1,0
2.	В каких случаях ставят на мясо квадратные ветеринарные клейма?	А) проведена полная ВСЭ Б) проведена неполная ВСЭ В) обнаружены инвазионные или инфекционные болезни	1,0
3.	В каких случаях ставят дополнительные штампы?	А) идентификации вида мяса Б) проведена неполная ВСЭ В) проведен предварительный осмотр туш и продуктов убоя	1,0
4.	Каким клеймом маркируют говядину тощую?	А) круглым Б) ромбовидным В) треугольным	1,0
5.	Кто имеет право клеймить мясо овальным клеймом?	А) ведомственный ветсанэксперт Б) государственный ветсанэксперт	1,0

		В) главный ветврач района	
6.	Каким клеймом маркируют свинину 1 категории:	А) круглым Б) ромбовидным В) треугольным	1,0
7.	Какую форму имеют лимфоузлы лошадей?	А) бобовидную Б) мелкие в виде пакетов В) бугристые, круглые	1,0
8.	Каковы особенности ветсанэкспертизы туш и продуктов убоя свиней?	А) Не осматривают носовую перегородку Б) Осматривают отдельно подчелюстные лимфатические узлы. В) Исследуют дополнительно ножки диафрагмы	1,0
9.	Каковы особенности ветсанэкспертизы туш и продуктов убоя однокопытных животных?	А) Осматривается носовая перегородка и трахея на сап Б) Дополнительно осматриваются подъязычные и локтевые лимфатические узлы В) Голова и сердце не осматриваются на финноз.	1,0
10.	В каких случаях в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы исследуют лимфатические узлы туши?	А) исследуют лимфоузлы в каждой туше Б) при подозрении на инфекционные болезни В) при подозрении на инвазионные болезни	1,0
11.	Где расположен портальный лимфоузел?	А) в передней конечности туши Б) в печени В) в легких	1,0
12.	Какие лимфоузлы крупного рогатого скота образуют 5 групп: дорзальные, вентральные, краниальные, средние, каудальные?	А) легочные Б) печеночные В) желудочно-кишечные	1,0
13.	С чего начинают послеубойный осмотр внутренних органов?	А) с ЖКТ Б) с селезенки В) с сердца	1,0
14.	При осмотре миокарда со стороны эндокарда для диагностики личиночной стадии цистицеркоза и других патологических изменений делают:	А) два-три продольных и один-два поперечных несквозных разреза Б) два-три поперечных и один-два продольных несквозных разреза В) два-три продольных и один-два поперечных сквозных разреза	1,0
15.	Ваши действия при выявлении в полостях сердца не свернувшейся и измененного цвета крови	А) не обращаем внимания Б) необходимо отобрать пробы и отправить в ветеринарную лабораторию для исключения инфекционных болезней В) необходимо отобрать пробы и отправить в ветеринарную лабораторию для исключения отравлений ядами	1,0

Максимальное количество баллов - 15.  
Тест по разделу 4: «Общее понятие о мясе»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
1.	Какие составные ткани входят в состав мяса?	А) мышечная, соединительная, жировая Б) мышечная, соединительная, костная, жировая, жилованная В) мышечная, соединительная, костная, жировая	0,5
2.	Какой хрящ образует суставную часть костей, ребер, гортань, носовые перегородки?	А) гиалиновый Б) эластичный В) волокнистый	0,5
3.	Какой белок обеспечивает цвет мяса?	А) саркоплазма Б) миоглобин В) глобулин	0,5
4.	При поражении какой плесенью мясо направляют на промышленную переработку?	А) Penicillum Б) Cladosporium В) Mucor	0,5
5.	Какие соединения образуются при разложении серосодержащих аминокислот (цистин, цистеин, метионин)?	А) углекислота и кислород Б) сероводород и углерод В) сероводород и углекислота	0,5
6.	Какая рН мяса при загаре?	А) 5,7 – 6,2 Б) 5,0 - 5,4 В) 6,2 – 6,5	0,5
7.	Какая рН мяса в поверхностных слоях при развитии слизиобразующихся микроорганизмов?	А) 5,2 – 5,3 Б) 5,7 – 6,2 В) 6,6 – 7,0	0,5
8.	Какая рН мяса в поверхностных слоях при развитии молочнокислых бактерий и дрожжей?	А) 6,4 – 6,6 и выше Б) 5,7 – 6,2 В) 5,0 – 5,4	0,5
9.	Какие плесневые грибы, поражающие мясо, проникают вглубь мяса до 4 мм и имеют вид темно-серых или зеленовато-голубых колоний?	А) Penicillum Б) Cladosporium В) Mucor	0,5
10.	Какие плесневые грибы, поражающие мясо, проникают вглубь мяса до 5 мм и имеют вид сине-зеленых или черных колоний?	А) Aspergillus Б) Cladosporium В) Mucor	0,5
11.	Какие плесневые грибы, поражающие мясо, проникают вглубь мяса до 1 см и имеют вид крупных черных колоний-пятен?	А) Aspergillus Б) Cladosporium В) Mucor	0,5
12.	Как называется процесс отделения мышечной, жировой и соединительной тканей от костей?	А) обвалка Б) жиловка В) тушевание	0,5
13.	Как называется процесс удаления из мышечной ткани сухожилий, жира, соединительно-тканых пленок, крупных нервных стволов и кровеносных сосудов?	А) обвалка Б) жиловка В) тушевание	0,5
14.	Какая из разновидностей соединительной	А) эластичная	0,5

	ткани образуют лимфатические узлы, селезенку, костный мозг, находятся вокруг нервных стволов, кровеносных и лимфатических сосудов?	Б) ретикулярная В) фибринозная	
15.	Какая из разновидностей соединительной ткани очень твердая, почти не поддается варке, состоит из эластических волокон и образует выйную связку, стенку аорты, брюшную фасцию?	А) эластичная или упругая Б) ретикулярная В) фибринозная	0,5
16.	На какие показатели обращают внимание при осмотре внешнего вида и цвета туши?	А) состояние поверхности мяса, наличие корочки подсыхания, загрязненность, наличие липкости Б) состояние поверхности мяса, загрязненность мяса, наличие липкости и консистенции В) состояние поверхности мяса, наличие корочки подсыхания, загрязненность, наличие липкости и консистенции	0,5
17.	Какая кислота накапливается в мышечной ткани при распаде гликогена в первую фазу созревания мяса?	А) фосфорная Б) молочная В) виноградная	0,5
18.	Какая кислота накапливается в мышечной ткани при распаде АТФ в первую фазу созревания мяса?	А) фосфорная Б) молочная В) виноградная	0,5
19.	13. Какое мясо (по видовой принадлежности) темно-красного цвета, на воздухе приобретает синевато-фиолетовый или черный оттенок?	А) конина Б) говядина В) баранина	0,5
20.	Какое мясо (по видовой принадлежности) светло-красного до красно-коричневого цвета, на воздухе быстро темнеет?	А) конина Б) говядина В) баранина	0,5
21.	Какое мясо (по видовой принадлежности) обладает специфическим запахом аммиака?	А) конина Б) говядина В) свинина	0,5
22.	Какое мясо (по видовой принадлежности) имеет ясно выраженную мраморность?	А) конина Б) говядина В) баранина	0,5
23.	Какой жир имеет мягкую консистенцию, плавится на ладони, мажущейся консистенции?	А) конский Б) свиной В) говяжий	0,5
24.	У каких животных отмечается повышенное содержание соединительной ткани в мясе?	А) у диких Б) старых животных В) мужской особи	0,5
25.	У каких животных атлант имеет передние и задние крыловые отверстия, а впереди – межпозвоночные отверстия?	А) крупного рогатого скота Б) свиней В) лошадей	0,5
26.	У каких животных грудная кость имеет	А) крупного рогатого скота	0,5

	рукоятку прямая, клинообразная, мечевидный отросток состоит из 6 сегментов?	Б) свиней В) лошадей	
27.	У каких животных почки гладкие, однососочковые, долек нет. Левая бобовидной, а правая сердцевидной (треугольной) формы?	А) крупного рогатого скота Б) свиней В) лошадей	0,5
28.	У каких животных печень разделена ясно на три доли, желчного пузыря нет (средняя доля самая маленькая)?	А) крупного рогатого скота Б) свиней В) лошадей	0,5
29.	У каких животных левое легкое состоит их трех долей, правое из четырех долей, которые делятся еще на несколько добавочных долей?	А) крупного рогатого скота Б) кошки В) собаки	0,5
30.	У каких животных эпистрофией имеет зубовидный отросток стамескообразный, гребень развит хорошо, задний край раздвоен?	А) крупного рогатого скота Б) свиней В) лошадей	0,5

**Перечень индивидуального домашнего задания (рефератов) для самостоятельной работы обучающихся.**

**Максимальное количество баллов - 3.**

1. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным при приеме на мясоперерабатывающих предприятиях.
2. Ветеринарное клеймение мяса и продуктов убоя животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
3. Ветеринарное клеймение, маркировка и упаковка шкур убойных животных.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур сельскохозяйственных животных.
5. Маркировка мяса убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
6. Ветеринарные сопроводительные документы.
7. История развития ветеринарно-санитарной экспертизы.
8. Классификация крупного рогатого скота для убоя, оценка качества мяса крупного рогатого скота и требования, предъявляемые к ним согласно действующим стандартам.
9. Классификация мелкого рогатого скота для убоя, оценка качества мяса мелкого рогатого скота и требования, предъявляемые к ним согласно действующим стандартам.
10. Классификация лошадей для убоя, оценка качества мяса лошадей и требования, предъявляемые к ним согласно действующим стандартам.
11. Классификация свиней для убоя, оценка качества мяса свиней и требования, предъявляемые к ним согласно действующим стандартам.
12. Лимфатическая система и ее значение в экспертизе мяса. Строение лимфатических узлов у различных видов животных.
13. Методика ветеринарного осмотра головы убойных животных.

14. Методика ветеринарного осмотра внутренних органов убойных животных.
15. Методика ветеринарного осмотра туш убойных животных.
16. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, боен, на убойных пунктах.
17. Основные поражения, выявляемые при осмотре туш и продуктов убоя.
18. Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья.
19. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных.
20. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, боен, на убойных пунктах.
21. Организация и методика предубойного осмотра сельскохозяйственных животных (птицы), ее значение. Болезни и другие состояния, при которых не допускают к убою
22. Предубойный режим содержания животных и птицы.
23. Санитарная бойня на мясокомбинатах, ее значение.
24. Способы транспортировки сельскохозяйственных животных и птицы для убоя на мясоперерабатывающие предприятия и требования, предъявляемые к ним.
25. Структура, задачи и функции ветеринарной службы на предприятиях мясной промышленности.
26. Типы мясоперерабатывающих предприятий и требования предъявляемые к ним.
27. Убой и первичная переработка убойных животных.
28. Характеристика убойных животных, методы определения упитанности их в соответствии с действующими стандартами.

### **Критерии оценки:**

Согласно Положению об рейтинге студентов ИрГАУ реферат является краткой письменной творческой работой студента на темы, которые представлены выше. Результаты одного выполненной самостоятельной работы оцениваются в 3 балла. Максимальный балл равен 3.

- 3 балла – оценка «отлично», в том случае если раскрыта тема подкрепленная различными аргументами (тезисами), доказательствами, иллюстрирована всевозможными примерами;

- 2 балла – оценка «хорошо», в том случае если тема раскрыта и подкреплена различными аргументами (тезисами), доказательствами, но не иллюстрирована примерами;

- 1 балл – оценка «удовлетворительно», в том случае если тема раскрыта и подкреплена различными аргументами (тезисами), но нет доказательств и иллюстрированных примеров;

- 0 баллов - оценка «неудовлетворительно», в том случае если не раскрыта тема и нет различных аргументов (тезисов), доказательств и иллюстрированных примеров.

Индивидуальные ситуационные задачи по теме: «Оформление ветеринарных сопроводительных документов на животных направляемых на убой»

Максимальное количество баллов - 3.

Ситуационная задача № 1

На убой направляются 10 голов крупного рогатого скота, принадлежащих Иванову Ивану Ивановичу, из с. Хомутово, Иркутского района, Иркутской области на ОАО «Иркутский мясокомбинат».

Ситуационная задача № 2

На убой направляются 6 голов крупного рогатого скота, принадлежащих КФХ «Тулонов и К», из п. Молодежный, Иркутского района, Иркутской области на ОАО «Ангарский мясокомбинат».

Ситуационная задача № 3

На убой направляются 7 голов лошадей, принадлежащих Семенову Ивану Степановичу, из с. Аларь, Аларского района, Иркутской области на ОАО «Хомутовский мясокомбинат».

Ситуационная задача № 4

На убой направляются 10 голов лошадей, принадлежащих ОАО «Витязь», из п. Усть-Орда, Усть-Ордынского района, Иркутской области на ОАО «Иркутский мясокомбинат».

Ситуационная задача № 5

На убой направляются 8 голов мелкого рогатого скота, принадлежащих КФХ «Петров И.В.», из г. Зима, Тулунского района, Иркутской области на ОАО «Иркутский мясокомбинат».

Ситуационная задача № 6

На убой направляются 11 голов крупного рогатого скота, принадлежащих Москвитину Ивану Игнатьевичу, из с. Бахай, Баяндаевского района, Иркутской области на ОАО «Ангарский мясокомбинат».

Ситуационная задача № 7

На убой направляются 9 голов свиней, принадлежащих Петрову Ивану Константиновичу, из г. Шелехово, Шелеховского района, Иркутской области на ОАО «Ангарский мясокомбинат».

Ситуационная задача № 8

На убой направляются 6 голов крупного рогатого скота, принадлежащих Константинову Ивану Ивановичу, из с. Хомутово, Иркутского района, Иркутской области на ОАО «Улан-Удэнский мясокомбинат».

Ситуационная задача № 9

На убой направляются 10 голов свиней, принадлежащих Иванову Ивану Ивановичу, из с. Кутулик, Аларского района, Иркутской области на ОАО «Омский мясокомбинат».

### Ситуационная задача № 10

На убой направляются 8 голов свиней, принадлежащих Сидорову Павлу Павловичу, из с. Оек, Иркутского района, Иркутской области на ОАО «Усольский мясокомбинат».

### Ситуационная задача № 11

На убой направляются 6 голов лошадей, принадлежащих Машанову Николаю Николаевичу, из п. Баяндай, Баяндаевского района, Иркутской области на ОАО «Микояновский мясокомбинат».

### Ситуационная задача № 12

На убой направляются 5 голов свиней, принадлежащих Красиковой Любови Михайловны, из г. Ангарска, Тулунского района, Иркутской области на ОАО «Барнаульский мясокомбинат», Алтайский край.

### Ситуационная задача № 13

На убой направляются 10 голов крупного рогатого скота, принадлежащих Иванову Ивану Ивановичу, из с. Хомутово, Тулунского района, Иркутской области на ОАО «Красноярский мясокомбинат», Красноярского края.

### Критерии оценки:

Согласно Положению об рейтинге студентов ИрГАУ кейс-задача представляет собой имитацию реального события, сочетающего в себе отражение реальной действительности и вариативность обучения. В заданиях даны конкретные ситуационные задачи, отражающие реальные события. Результаты оцениваются в 2 балла.

- 3 балла - оценка «отлично», в том случае если решена ситуационная задача с различными решениями проблемы;

- 2 балла – оценка «хорошо», в том случае если решена ситуационная задача и указана одно решение проблемы;

- 1 балл – оценка «удовлетворительно», в том случае если не до конца решена ситуационная задача;

- 0-0,5 баллов - оценке «неудовлетворительно», в том случае если не раскрыта ситуационная задача.

Тесты на проверку остаточных знаний по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Максимальное количество баллов - 9.

### Тест по разделу 5: «Лабораторные методы определения свежести мяса»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
1.	Какая величина рН созревшего мяса?	А) 5,7 – 6,2 Б) 6,3 – 6,5 В) 5,4 – 5,9	0,3
2.	Какая рН мяса сомнительной свежести	А) 5,7 – 6,2 Б) 6,3 – 6,5 В) 5,4 – 5,9	0,3

3.	Мясо считают несвежим если в мазках-отпечатках в поле зрения обнаруживается:	А) не более 30 кокков и палочковидных бактерий Б) не более 10 кокков и палочковидных бактерий В) более 30 кокков и палочковидных бактерий	0,3
4.	Сколько необходимо сделать срезов мышечной ткани при компрессорном методе диагностики трихинеллеза в угрожаемой зоне?	А) 24 Б) 48 В) 72	0,5
5.	С какого возраста свиньи подлежат послеубойному исследованию на трихинеллез?	А) с 1 месяца Б) с 3 недельного возраста В) с момента рождения	0,5
6.	Какая сущность реакции с нейтральным формалином (формольная проба) при определении мяса больного животного?	А) осаждение белков при нагревании и связывание продуктов первичного распада белка с сернокислой медью с выпадением осадка Б) осаждение промежуточных и конечных продуктов белкового обмена (полипептидов, пептидов, аминокислот и др.) формальдегидом В) разложение перекиси водорода с образованием кислорода пероксидазой	0,5
7.	При определении летучих кислот - мясо считается свежим при наличии	А) до 4 мг гидроокиси калия Б) от 4 до 9 мг гидроокиси калия В) свыше 9 мг гидроокиси калия	0,3
8.	По каким показателям проводят органолептические исследования мяса	А) внешний вид и цвет, консистенция, запах, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона Б) внешний вид и цвет, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона, состояние костей В) внешний вид и цвет, консистенция, запах, состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона	0,5
9.	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы проводят следующие физико-химические исследования мяса полученного от убоя крупного рогатого скота	А) реакция с сернокислой медью, реакция с нейтральным формалином, реакция на пероксидазу, определение рН-мяса Б) реакция с сернокислой медью, реакция на пероксидазу, определение рН-мяса В) реакция с сернокислой медью, формольная реакция, реакция на пероксидазу, определение рН-мяса и определение летучих жирных кислот	0,5
10.	Сколько процентный раствор бензидина применяют при проведении реакции на пероксидазу?	А) 0,2 % водный раствор бензидина Б) 0,2 % спиртовый раствор бензидина В) 1,0 % спиртовый раствор бензидина	0,5

11.	Сколько процентный раствор медного купороса применяют при проведении реакции с сернокислой медью?	А) 0,5 % водный раствор Б) 5,0 % водный раствор В) 0,5 % спиртовый раствор	0,5
12.	Сущность микроскопического анализа свежести мяса	А) определение количества бактерий и степени распада мышечной ткани путем микроскопирования мазков-отпечатков Б) определение количества бактерий и степени распада мышечной ткани путем бактериологических исследований мазков-отпечатков В) определение степени распада мышечной и жировой ткани путем микроскопирования мазков-отпечатков	0,5
13.	Сколько полей зрения исследуют при проведении микроскопических исследований мяса на одном предметном стекле	А) 15 Б) 20 В) 25	0,3
14.	Какие методы окраски капсул используют при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы	А) по Ребигеру, по Михину, по Ольта, по Циль-Нильсону Б) по Ребигеру, по Михину, по Ольта, по Циль-Нильсону, по Козловскому В) по Ребигеру, по Михину, по Ольта	0,5
15.	При определении состояния сухожилий в мясе	А) ощупывают сухожилия, устанавливают упругость, плотность и состояние суставных поверхностей Б) ощупывают сухожилия, устанавливают упругость, плотность и состояние суставных поверхностей, степень прозрачности синовиальной жидкости В) ощупывают сухожилия, устанавливают упругость, плотность, состояние суставных поверхностей и консистенцию жира	0,5
16.	Какие физико-химические методы используют при установлении видовой принадлежности мяса	А) определение температуры плавления жира, коэффициент преломления жира, качественная реакция на гликоген, реакция преципитации, определение йодного числа Б) определение температуры плавления жира, коэффициент преломления жира, качественная реакция преципитации, определение йодного числа, реакция агглютинации В) определение температуры плавления жира, коэффициент преломления жира, качественная реакция на гликоген, определение йодного числа	0,5
17.	Какой результат реакции на пероксидазу со свежим мясом?	А) вытяжка сразу приобретает буро-коричневый цвет	0,5

		Б) вытяжка приобретает сине-зеленый цвет, переходящий в течение 3-5 минут в буро-коричневый В) вытяжка приобретает сине-зеленый цвет, переходящий в течение 1-2 минут в буро-коричневый	
18.	Определение рН мяса проводят в следующей последовательности	А) готовят вытяжку в соотношении 1:10, настаивают в течение 30 мин при периодическом перемешивании и фильтруют через бумажный фильтр Б) готовят вытяжку в соотношении 1:4, настаивают в течение 30 мин при периодическом перемешивании и фильтруют через бумажный фильтр В) готовят вытяжку в соотношении 1:10, настаивают в течение 40 мин при периодическом перемешивании и фильтруют через бумажный фильтр	0,5
19.	При проведении качественной реакции на наличии пероксидазы в мясе проводят в следующей последовательности	А) готовят вытяжку в соотношении 1:4, добавляют 5 капель 0,2% спиртового раствора бензидина, взбалтывают и добавляют 2 капли 1,0 % раствора H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> Б) готовят вытяжку в соотношении 1:10, добавляют 5 капель 0,2% водного раствора бензидина, взбалтывают и добавляют 2 капли 1,0 % раствора H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> А) готовят вытяжку в соотношении 1:4, добавляют 5 капель 0,2% спиртового раствора бензидина, взбалтывают и добавляют 2 капли 1,0 % раствора H <sub>2</sub> O	0,5
20.	Для проведения лабораторных исследований мяса применяют следующие приборы и оборудование	А) Ионномер, рефрактометр, рН-метр, электрическую плитку, мясорубку. Б) Ионномер, рН-метр, электрическую плитку, мясорубку. В) Ионномер, рН-метр, электрическую плитку, мясорубку, прибор «Рекорд».	0,5

Максимальное количество баллов - 9.

Тест по разделу 6: «Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя, а также мяса при обнаружении болезней»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
1.	К какой категории относятся мозги?	А) первой Б) второй В) третьей	0,3
2.	К какой категории относятся легкие?	А) первой Б) второй В) третьей	0,3
3.	Какая ВСО туш при обнаружении опухолей?	А) пораженные части зачищают и утилизируют, а тушу без ограничений Б) промпереработка В) техническую утилизацию	0,5

4.	Какая ВСО туш при свежем переломе большеберцовой кости и наличии акта о вынужденном убое в течении 2 часов?	А) без ограничений Б) промпереработка В) техническую утилизацию	0,5
5.	Какая ВСО туш при обнаружении аскаридоза у свиней?	А) без ограничений Б) промпереработка В) техническую утилизацию	0,5
6.	Какая ВСО оценка кишечника при обнаружении в л/у кишечника туберкулезподобных поражений, вызванных атипичным микобактериями птичьего типа?	А) без ограничений после удаления пораженных л/у Б) промпереработка В) техническую утилизацию	0,5
7.	Какая ВСО кишок, полученных от животных, реагирующих на бруцеллез?	А) выдерживают в 1% солевом растворе, содержащем 0,5% соляной кислоты в течении 48 ч Б) промывают 0,5% р-ром формальдегида В) выдерживают в 2% солевом растворе, содержащем 0,5% соляной кислоты в течении 24 ч	0,5
8.	Какая ВСО кишок при гнилостном разложении при измени цвета и запаха, а прочность удовлетворяет техтребованиям?	А) промывают и отправляют промпереработка Б) вымачивают в 0,01% р-ре $KMgO_4$ и солят В) вымачивают в 0,1 % -ре $KMgO_4$ и солят	0,5
9.	Какая ВСО кишок при небольшом поражении ржавчиной	А) вымачивают в солевом растворе и используют без ограничений Б) вымачивают в 2% р-ре соляной кислоты и солят В) вымачивают в 2% р-ре уксусной кислоты и солят	0,5
10.	Какая ВСО прочных кишок при обнаружении плесени?	А) механически удаляют плесень и утилизируют Б) механически удаляют и моют слабым раствором уксусной кислоты и смазывают растительными жировыми веществами В) направляют техническую утилизацию	0,5
11.	Какая ВСО продуктов убоя при сибирской язве?	А) промышленная переработка при 100°C Б) уничтожение путем сжигания В) уничтожение путем сбрасывания в скотомогильник	0,3
12.	Какая ВСО мяса и мясных продуктов, полученных от убоя КРС, положительно реагирующих на бруцеллез, но не имеющих клинических или патологоанатомических изменений?	А) без ограничений Б) промпереработка путем замораживания В) промпереработка при 100°C	0,5
13.	Какая ВСО туш и продуктов	А) промышленная переработка при 100°C	0,3

	убоя при сапе?	Б) уничтожение путем сжигания В) уничтожение путем сбрасывания в скотомогильник	
14.	Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при генерализованной форме туберкулеза?	А) промышленная переработка Б) уничтожение путем сжигания В) техническая утилизация	0,5
15.	Какая ВСО туш и внутренних органов при псевдотуберкулезе, наличии истощения и множественных поражений лимфоузлов	А) промышленная переработка Б) уничтожение путем сжигания В) техническая утилизация	0,5
16.	Какая ВСО мяса крс из неблагополучных хозяйств реагирующих на Br. melitensis?	А) на колбасу при при t 88-90°C до t внутри батона не ниже 75°C Б) на запекание хлебов при t 120°C в течение 2-2,5ч В) без ограничений	0,5
17.	Какая ВСО туш и продуктов убоя полученных от больных ящуром животных?	А) на вареные и варено-копченые колбасы Б) консервы или вареные кулинарные изделия В) уничтожают	0,5
18.	Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней при обнаружении в них единичных личинок трихинелл?	А) без ограничений Б) промпереработка В) уничтожение	0,5
19.	Какая ВСО туш при обнаружении саркоцист в мышцах, но при отсутствии патизменений?	А) без ограничений Б) промпереработка В) техническую утилизацию	0,4
20.	Какая ВСО оценка легких коров в возрасте 5 лет при обнаружении диктикаулеза?	А) без ограничений Б) промпереработка В) техническую утилизацию	0,4

Максимальное количество баллов - 12.

Тест по разделу 7: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение шкур сельскохозяйственных животных»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
1.	К какой группе кожевенного сырья относятся шкуры крупного рогатого скота и лошадей массой более 17 кг?	А) мелкой Б) крупной В) средней	0,8
2.	Каким ветеринарным клеймом клеймят крупное кожевенное сырье?	А) овальным размером 40x60 Б) овальным размером 25x40 В) прямоугольным клеймом	0,8
3.	На сколько групп подразделяют кожевенное сырье при его сортировке?	А) три Б) четыре В) два	0,8
4.	Кто имеет право проводить	А) ведомственный ветеринарный врач	0,8

	клеймение шкур?	Б) ветеринарный врач районной станции В) ветеринарный врач занимающийся частной практикой	
5.	Какие ветеринарные штампы используют при клеймении шкур?	А) исследовано на сибирскую язву Б) на уничтожение В) дезинфекция	0,8
6.	Сколько оттисков ветеринарного клейма ставится на крупные шкуры?	А) 1 Б) 2 В) 3	0,8
7.	Для исследования шкур на сибирскую язву отбирают пробы размером	А) 5x5 с периферических участков шкуры Б) 5x5 с середины шкуры В) 7x7 с периферических участков шкуры	0,8
8.	Какое максимальное количество проб шкуры должно быть в одной связке при отправке в ветеринарную лабораторию для проведения исследований?	А) 10 Б) 50 В) 100	
9.	В каких случаях проводят лабораторные исследования шкур на сибирскую язву?	А) при убое на мясокомбинатах Б) при сборном сырье В) при убое на убойных пунктах	0,8
10.	Исследование шкур на сибирскую язву проводят	А) реакцией связывания комплемента Б) реакцией агглютинации В) реакцией преципитации	0,8
11.	Какая ВСО шкур при туберкулезе?	А) без ограничений Б) обезвреживают 3% формалином в течении 2 часов при постоянном помешивании В) обезвреживают 1% каустической содой, затем промывают проточной водой	0,8
12.	Технологическая схема обработки шкур состоит из следующих последовательных действий	А) обрядка, сортировка на навалы и безнавалы, удаление навала, промывка и стекание, консервирование, сортировка и мездрение Б) обрядка, сортировка на навалы и безнавалы, удаление навала, промывка и стекание, мездрение, сортировка и консервирование В) обрядка, сортировка на навалы и безнавалы, удаление навала, стекание, мездрение, сортировка, промывка и консервирование	0,8
13.	Каков переводный коэффициент для парных шкур крупного рогатого скота при приготовлении дезраствора	А) 2,17 Б) 2,5 В) 2,87	0,8
14.	Укажите как дезинфицируют кожевенное сырье при обнаружении чумы и рожи	А) насыщенный р-р HCl с 5 % кальцинированной содой в течении 24 часов жидкостной коэффициент 1:4, t 17-	0,8

	свиней	20°C Б) насыщенный р-р HCl с 10 % кальцинированной содой в течении 24 часов жидкостной коэффициент 1:4, t 20-25°C В) 5 % кальцинированной содой в течении 24 часов, t 17-20°C	
15.	Укажите каким образом дезинфицируют шкуры крупного рогатого скота при бруцеллезе	А) посолом шкур врасстил с выдержкой в штабеле в течение 2 месяцев Б) добавляют в тузлук 0,3 % кремнефтористый натрий и 0,05 % сернокислой меди с выдержкой в течении 20 часов В) посолом шкур врасстил с выдержкой в штабеле в течение 2 месяцев в герметичном помещении	0,8

Максимальное количество баллов - 12.

Тест по разделу 8: «Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях и пищевые отравления»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
1.	Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясных продуктов при установлении обсеменения <i>Cl. perfringens</i> ?	А) утилизация Б) проварка В) уничтожение	0,6
2.	Как поступают с готовыми пищевыми продуктами, в которых обнаружены сальмонеллы?	А) утилизация Б) проварка В) уничтожение	0,6
3.	Какие из перечисленных микроорганизмов вызывают пищевые токсикоинфекции?	А) сальмонеллы Б) кишечная палочка В) протей	0,6
4.	На сколько групп делятся пищевые заболевания людей	А) два Б) три В) четыре	0,6
5.	К пищевым заболеваниям небактериальной природы относятся отравления:	А) продуктами животного происхождения ядовитыми по своей природе, пищевыми продуктами содержащими ядовитые вещества и ядохимикаты, ядовитой растительной пищей, с недостаточно изученной этиологией Б) продуктами животного происхождения ядовитыми по своей природе, пищевыми продуктами содержащими ядовитые вещества и ядохимикаты, ядовитой растительной пищей, вызываемые сальмонеллами В) продуктами животного происхождения ядовитыми по своей природе, вызываемые сальмонеллами, ядовитой растительной	0,6

		пищей, с недостаточно изученной этиологией	
6.	К пищевым заболеваниям бактериального или микробного происхождения относятся	А) пищевые токсикоинфекции, пищевые токсикозы Б) пищевые токсикоинфекции, пищевые токсикозы, пищевые инфекции, отравления ядовитой растительной пищей В) пищевые токсикоинфекции, пищевые токсикозы, отравления ядовитой растительной пищей	0,6
7.	Через какой промежуток времени допускают к убоя животных перенесших острые отравления нитратами?	А) 3 суток Б) 7 суток В) 30 суток	0,6
8.	При вынужденном убое животных для исследования на содержание остатков ядов в лабораторию направляют	А) пробы мышечной ткани, печени в количестве 200 г и содержимое желудка, пробы др. органов при наличии в них патизменений Б) пробы мышечной ткани, печени в количестве 400 г и содержимое желудка В) пробы мышечной ткани, жировой ткани, содержимое желудка	0,6
9.	Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при обнаружении в мясе ядохимикатов, послуживших причиной отравлений	А) мясо и все продукты убоя выпускают после проварки Б) мясо выпускают после проварки, все продукты убоя выпускают без ограничений В) мясо выпускают после проварки, все продукты убоя направляют на утилизацию	0,6
10.	Для бактериологических и физико-химических исследований при отравлениях животных направляют в ветеринарную лабораторию	А) мышцы сгибателя и разгибателя длиной не менее 8 см или кусок другой мышцы размером не менее 8x8x6 см, лимфатические узлы с окружающей их соединительной и жировой тканью, долю печени с лимфоузлом и желчным пузырем без желчи, почку и селезенку Б) мышцы сгибателя и разгибателя длиной не менее 8 см или кусок другой мышцы размером не менее 8x8x6 см, долю печени с лимфоузлом и желчным пузырем без желчи, почку и селезенку В) мышцы сгибателя и разгибателя длиной не менее 8 см или кусок другой мышцы размером не менее 8x8x6 см, долю печени с лимфоузлом и желчным пузырем без желчи, почку и селезенку, содержимое ЖКТ	0,6
11.	Использование на пищевые цели мяса обсемененного бактериями рода сальмонелл, иерсиний, эширихий могут вызвать у человека	А) пищевые токсикозы Б) пищевые токсикоинфекции В) пищевые интоксикации	0,6

12.	Ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя животных при отравлении проводят на основании результатов	А) органолептических, химико-токсикологических, бактериологических, физико-химических, биологических исследований Б) органолептических, химико-токсикологических, серологических, бактериологических, физико-химических исследований органолептических, патолого-анатомических, химико-токсикологических, бактериологических, физико-химических исследований	0,6
13.	Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при обнаружении в мясе цианидов в количестве 0,005 мг/кг	А) использование на пищевые цели запрещается Б) используют после проварки В) после обезвреживания направляют на изготовление колбасных и ветчинно-штучных изделий	0,6
14.	Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя животных при обнаружении в мясе желтого фосфора в количестве 0,05 мг/кг	А) использование на пищевые цели запрещается Б) используют после проварки В) после обезвреживания направляют на изготовление колбасных и ветчинно-штучных изделий	0,6
15.	Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя животных при отравлении триходесмой седой	А) использование на пищевые цели запрещается Б) используют после проварки В) после обезвреживания направляют на изготовление колбасных и ветчинно-штучных изделий	0,6
16.	Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя животных при обнаружении в мясе свинца в количестве 0,4 мг/кг	А) использование на пищевые цели запрещается Б) перерабатывают на сухие животные корма В) после обезвреживания направляют на изготовление колбасных и ветчинно-штучных изделий	0,6
17.	Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя животных при обнаружении в мясе препараты фтора	А) использование на пищевые цели запрещается Б) обеззараживают проваркой В) направляют на изготовление мясных хлебов или консервов гуляш и паштет мясной	0,6
18.	Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя животных укушенных змеями?	А) без ограничений, но удаляют окружающую ткань вместе укуса Б) без ограничений В) на проварку	0,6
19.	Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при отравлении животных, в мясе которых не выявлены токсические вещества, но выделены непатогенные и	А) при удовлетворительных органолептических показателях мясо выпускают после проварки Б) при удовлетворительных органолептических показателях мясо направляют на изготовление колбасных хлебов и консервов	0,6

	условно-патогенные микроорганизмы?	В) направляют на изготовление мясокостной муки	
20.	Через какой промежуток времени допускают к убоя животных перенесших острые отравления карбофосом?	А) 3 суток Б) 7 суток В) 20 суток	0,6

Максимальное количество баллов - 12.

Тест по разделу 9: «Консервирование и хранение продуктов животного происхождения и их экспертиза»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
1.	Какая ветеринарно-санитарная оценка шпика при трихинеллезе?	А) перетапливают Б) обеззараживают В) уничтожают	0,5
2.	К какому методу консервирования относится посол мяса?	А) химическому Б) физическому В) биологическому	0,5
3.	К какому методу консервирования относится замораживание?	А) химическому Б) физическому В) биологическому	0,5
4.	К какому методу консервирования относится стерилизация?	А) химическому Б) физическому В) биологическому	1
5.	К какому методу консервирования относится тепловая сушка мяса?	А) химическому Б) физическо-химическому В) биологическому	1
6.	К какому методу консервирования относится использование антибиотиков немедицинского назначения?	А) химическому Б) физическому В) биологическому	1
7.	При поступлении в холодильник партии свинины в ветеринарном сопроводительном документе отсутствуют сведения об исследовании мяса на трихинеллез. Ваши действия.	А) такое мясо подвергают трихинеллоскопии Б) мясо не принимают на хранение в холодильник возвращают владельцу В) помещают мясо в изолятор на временное хранение и выдают предписание для немедленного проведения трихинеллоскопии	1
8.	Предусмотрено ли правила «Ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» исследованная на трихинеллез свинина может быть подвергнута повторной трихинеллоскопии	А) да по усмотрению ветеринарного врача Б) нет В) да во всех случаях при поступлении свинины на хранение в холодильник	1
9.	При поступлении в холодильник партии конины в ветеринарном сопроводительном документе	А) партию конины запрещено принимать на хранение в холодильник Б) принимают на холодильник,	1

	отсутствуют сведения что животных подвергнуты малленизации. Ваши действия.	помещают в изолятор до установления сведений о проведении малленизации, если малленизация не проводилась, туши подлежат утилизации В) принимают на холодильник, помещают в изолятор исследуют на сап и направляют в свободную реализацию	
10.	Ветеринарно-санитарную оценку мяса и мясных продуктов поступающих на холодильник проводят	А) выборочно по усмотрению ветсанэксперта Б) каждую тушу В) только по предоставленным сопроводительным документам	1
11.	При проведении ветеринарно-санитарного осмотра замороженных туш крупного рогатого скота осматривают	А) участки в пахах и около гузки, загрязненные участки и серозные оболочки грудной и брюшной полостей Б) серозные оболочки грудной и брюшной полостей, место зареза и поверхность туши между конечностями В) затылочную впадину, нижнюю поверхность шеи и область лопатки, брюшные мышцы, поверхность их разрезов, задний край бедра, плевру и брюшину	1
12.	При проведении ветеринарно-санитарного осмотра замороженных туш мелкого рогатого скота осматривают	А) участки в пахах и около гузки, загрязненные участки и серозные оболочки грудной и брюшной полостей Б) серозные оболочки грудной и брюшной полостей, место зареза и поверхность туши между конечностями В) затылочную впадину, нижнюю поверхность шеи и область лопатки, брюшные мышцы, поверхность их разрезов, задний край бедра, плевру и брюшину	1
13.	Дефекты консервированной продукции с наличием коррозии тары	А) физический брак Б) микробиологический брак В) химический брак	0,5
14.	Дефектные консервы в герметичной таре, поврежденные порче вследствие жизнедеятельности микроорганизмов	А) физический брак Б) микробиологический брак В) химический брак	0,5
15.	Дефектные консервы по внешнему виду консервы в результате механического повреждения тары	А) физический брак Б) микробиологический брак В) химический брак	0,5

Перечень индивидуального домашнего задания (рефератов) для самостоятельной работы обучающихся.

Максимальное количество баллов - 3.

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови сельскохозяйственных животных.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных при отравлениях.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя животных при лечении их антибиотиками и обработке их ветеринарными препаратами
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза топленых животных жиров.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.
6. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
7. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.
8. Ветеринарно-санитарный контроль в цехах производства консервов.
9. Вынужденный убой сельскохозяйственных животных. Определение мяса больных и павших животных.
10. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях.
11. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на холодильниках.
12. Послеубойные изменения мяса сельскохозяйственных животных.
13. Изменения мяса при неправильном хранении: загар, ослизнение, плесневение, гниение, свечение.
14. Методы отбора проб мяса для лабораторных исследований и требования предъявляемые к ним.
15. Методы консервирования мяса.
16. Маркировка туш убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
17. Морфологический состав мяса убойных животных и птицы.
18. Химический состав мяса убойных животных и птицы.
19. Определение видовой принадлежности мяса.
20. Пищевые токсикозы
21. Пищевые токсикоинфекции
22. Способы обеззараживания условно-годного мяса.
23. Созревание мяса.
24. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения.

**Критерии оценки:**

Согласно Положению об рейтинге студентов ИрГАУ реферат является краткой письменной творческой работой студента на темы, которые представлены выше. Результаты одного выполненной самостоятельной работы оцениваются в 3 балла. Максимальный балл равен 3.

- 3 балла – оценка «отлично», в том случае если раскрыта тема подкрепленная различными аргументами (тезисами), доказательствами, иллюстрирована всевозможными примерами;

- 2 балла – оценка «хорошо», в том случае если тема раскрыта и подкреплена различными аргументами (тезисами), доказательствами, но не иллюстрирована примерами;

- 1 балл – оценка «удовлетворительно», в том случае если тема раскрыта и подкреплена различными аргументами (тезисами), но нет доказательств и иллюстрированных примеров;

- 0 баллов - оценка «неудовлетворительно», в том случае если не раскрыта тема и нет различных аргументов (тезисов), доказательств и иллюстрированных примеров.

Индивидуальные ситуационные задачи по теме: «Оформление ветеринарных сопроводительных документов на мясо и продукты убоя животных»

Максимальное количество баллов - 3.

#### Ситуационная задача № 1

С ОАО «Иркутский мясокомбинат» направляется мясо говядина в количестве 24 мест (частей) для свободной реализации на рынок «Центральный» в ларек ОАО «Иркутского мясокомбината».

Оформить ветеринарные сопроводительные документы для перевозки и реализации данного мяса.

#### Ситуационная задача № 2

С ОАО «Иркутский мясокомбинат» направляется мясо конина в количестве 24 мест (частей) для хранения на хладокомбинате «Иркутский».

Оформить ветеринарные сопроводительные документы для перевозки и хранения данного мяса.

#### Ситуационная задача № 3

На Зиминскую станцию по борьбе с болезнями животных поступило туша и продукты убоя полученного при убое крупного рогатого скота в количестве 2 голов в возрасте 2 и 3 года, для проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы. Владелец животного Иванов Иван Иванович проживающий по адресу: г. Зима, ул. Добрынина д. 35. Предубойную ветсанэкспертизу не проводил. Противоэпизоотические мероприятия проведены в полном объеме.

Ваши действия как ветсанэксперта Зиминской станции по борьбе с болезнями животных.

#### Ситуационная задача № 4

От ОАО «Витязь», из п. Усть-Орда, Усть-Ордынского района, Иркутской области на Усть-Ордынскую станцию по борьбе с болезнями животных поступила заявка на предубойный осмотр 10 голов лошадей, для убоя и дальнейшей реализации мяса через центральный рынок г. Иркутска.

Ваши действия как ветсанэксперта Усть-Ордынской станции по борьбе с болезнями животных.

#### Ситуационная задача № 5

На Зиминскую станцию по борьбе с болезнями животных станцию поступила заявка на 8 голов мелкого рогатого скота, принадлежащих КФХ «Петров И.В.», из г. Зима, Тулунского района, Иркутской области для проведения предубойной ветсанэкспертизы и реализации на рынке г. Зима.

Ваши действия как ветсанэксперта Зиминской станции по борьбе с болезнями животных.

#### Ситуационная задача № 6

В Баяндаевскую ветеринарную станцию по борьбе с болезнями животных поступило 11 туш мяса полученного от крупного рогатого скота, принадлежащих Москвитину Ивану Игнатьевичу, из с. Бахай, Баяндаевского района, Иркутской области, без предубойного осмотра животных, без голов и продуктов убоя.

Ваши действия как ветсанэксперта Баяндаевской станции по борьбе с болезнями животных.

#### Ситуационная задача № 7

На 9 голов свиней, принадлежащих Петрову Ивану Константиновичу, из г. Шелехово, Шелеховского района, Иркутской области поступила заявка в городскую Шелеховскую станцию по борьбе с болезнями животных на предубойный осмотр для дальнейшей реализации на рынке «Ручеек».

Ваши действия как ветсанэксперта Шелеховской станции по борьбе с болезнями животных.

#### Ситуационная задача № 8

Поступили 6 туш мяса полученных от убоя крупного рогатого скота, принадлежащих Константинову Ивану Ивановичу, из с. Хомутово, Иркутского района, Иркутской области в Хомутовскую станцию по борьбе с болезнями животных. без предубойной ветсанэкспертизы, без голов и ливеров.

Ваши действия как ветсанэксперта Хомутовской станции по борьбе с болезнями животных.

#### Ситуационная задача № 9

В лабораторию ветсанэкспертизы центрального рынка г. Иркутска поступила на ветсанэкспертизу говядина в количестве 12 частей (400 кг), выработанная «Омским мясокомбинатом», без голов и ливеров. Ветеринарное свидетельство серия 252 № 000123 от 15 сентября 2015 года, выданный Омской городской станцией по борьбе с болезнями животных на говядину в количестве 60 частей (2000 кг).

Ваши действия как ветсанэксперта лаборатории ветсанэкспертизы центрального рынка.

#### Ситуационная задача № 10

В лабораторию ветсанэкспертизы рынка «Новы» г. Иркутска поступила на ветсанэкспертизу свинина в количестве 32 частей, выработанная ОАО

«Усольским мясокомбинатом», без голов и ливеров. Ветеринарное свидетельство серия 238 № 000102 от 10 сентября 2015 года, выданный ветсанэкспертом Усольской станцией по борьбе с болезнями животных.

Ваши действия как ветсанэксперта лаборатории ветсанэкспертизы рынка «Новый».

#### Ситуационная задача № 11

В лабораторию ветсанэкспертизы центрального рынка г. Иркутска поступила на ветсанэкспертизу конина в количестве 12 частей, выработанная Ивановым Иваном Ивановичем, проживающим в п. Молодежный, ул. Беговая дом 25, без голов и ливеров. Ветеринарное свидетельство серия 238 № 000123 от 15 сентября 2015 года, выданный Иркутской городской станцией по борьбе с болезнями животных. Ветсвидетельство нет результатов исследований на сап.

Ваши действия как ветсанэксперта лаборатории ветсанэкспертизы центрального рынка.

#### Ситуационная задача № 12

ОАО «Барнаульский мясокомбинат», Алтайский края реализовал мясо конины в количестве 120 туш гражданину Иванову Ивану Ивановичу проживающему в Саха Якутия, г. Мирный, ул. Победы 5-218 для перевозки мяса в г. Мирный для свободной реализации.

Выписать ветеринарные сопроводительные документы для перевозки конины.

#### Ситуационная задача № 13

ОАО «Красноярский мясокомбинат», Красноярского края реализовал мясо говядину Петрову Петру Петровичу в количестве 15 тонн для перевозки в Приморский край, г. Артем для свободной реализации.

Выписать ветеринарные сопроводительные документы для перевозки говядины.

### **Критерии оценки:**

Согласно Положению об рейтинге студентов ИрГАУ кейс-задача представляет собой имитацию реального события, сочетающего в себе отражение реальной действительности и вариативность обучения. В заданиях даны конкретные ситуационные задачи, отражающие реальные события. Результаты оцениваются в 2 балла.

- 3 балла - оценка «отлично», в том случае если решена ситуационная задача с различными решениями проблемы;

- 2 балла – оценка «хорошо», в том случае если решена ситуационная задача и указана одно решение проблемы;

- 1 балл – оценка «удовлетворительно», в том случае если не до конца решена ситуационная задача;

- 0-0,5 баллов - оценке «неудовлетворительно», в том случае если не раскрыта ситуационная задача.

## 8 семестр

Тесты на проверку остаточных знаний по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Максимальное количество баллов - 12.

Тест по разделу 10: «Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
1.	Как называется в кишечном производстве ободочная кишка КРС	А) синюга Б) кудрявка В) круг	1
2.	Как называется в кишечном производстве ободочная кишка МРС	А) пикало Б) круг В) черева	1
3.	Ветеринарно-санитарная оценка колбасных изделий при обнаружении внутри продукта патогенных микробов	А) техническая утилизация Б) промпереработка В) свободная реализация	1
4.	Ветеринарно-санитарная оценка при обнаружении на оболочках копченых колбас плесени колбасу	А) выпускают после удаления плесени Б) на промпереработку В) на техническую утилизацию	1
5.	При обнаружении в колбасных изделиях бактерий группы кишечной палочки и одновременным изменением органолептических свойств	А) выпускают без ограничений Б) на промпереработку В) на техническую утилизацию	1
6.	При обнаружении в колбасных изделиях бактерий группы кишечной палочки с удовлетворительными органолептическими свойствами направляют	А) выпускают без ограничений Б) на переработку на колбасу В) на техническую утилизацию	1
7.	Какие компоненты добавляют в колбасные изделия для удержания воды?	А) крахмал, камеди, декстрины Б) антибиотики, крахмал, углеводы В) нитрит натрия, нитрат натрия, крахмал	1
8.	Как называется прокалывание оболочки в местах скопления воздуха «фонари»	А) заточка Б) штриковка В) прокол	1
9.	При какой температуре проводят варку колбасных изделий	А) 85-90 °С Б) 80-85 °С В) 75-80 °С	1
10.	При какой температуре производится обжарка полукопченых колбас	А) 60-90 °С Б) 65-90 °С В) 70-90 °С	1
11.	Сколько раз по технологической схеме предусмотрено копчение варено-копченых колбас	А) один Б) два В) три	1
12.	Схема изготовления вареных колбас	А) приемка и туалет мясного сырья, разделка, обвалка, жиловка, посол, измельчение,	1

		составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение Б) приемка и туалет мясного сырья, разделка, обвалка, жиловка, посол, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение В) приемка и туалет мясного сырья, разделка, обвалка, жиловка, посол, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, охлаждение	
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Тесты на проверку остаточных знаний по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Максимальное количество баллов - 15.

Тест по разделу 11: «Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
1.	Убой птиц разрешается после последнего скармливания им рыбы, рыбных продуктов:	А) 30 дней Б) 10 дней В) 60 дней	0,5
2.	Допускается ли совместная транспортировка и убой здоровой и больной птицы	А) да Б) нет В) по разрешению ветеринарного врача	0,5
3.	К убою на мясо допускают птицу не моложе	А) 20 дней Б) 30 дней В) 60 дней	0,5
4.	Физико-химические исследования мяса птиц включают определение:	А) аммиака и солей аммония, пероксидазы, количества ЛЖК, кислотного и перекисного числа Б) количества ЛЖК, продуктов первичного распада белков в бульоне В) аммиака и солей аммония, количества ЛЖК, продуктов первичного распада белков в бульоне	0,5
5.	Высота воздушной пуги доброкачественного яйца должна составлять:	А) не более 4мм Б) 7мм В) 9мм	0,5
6.	Согласно ГОСТа Р 52121-2003 «Яйца куриные пищевые» срок хранения диетических не превышает:	А) 7 суток Б) 25 суток В) 120 суток	0,5
7.	На сколько категорий подразделяют яйца в зависимости от их массы	А) высшая, отборная, первая, вторая, третья Б) отборная, первая, вторая В) отборная, первая, вторая и мелкая	0,5

8.	В лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы поступили яйца на осмотр без ветеринарных сопроводительных документов. Ваши действия	А) яйца обезвреживают проваркой при температуре не ниже 100°С в течение 13 минут и возвращают владельцу для продажи на рынке в день проварки Б) яйца обезвреживают проваркой при температуре не ниже 100°С в течение 15 минут и возвращают владельцу для продажи на рынке в день проварки В) возвращают владельцу для использования в личном хозяйстве	0,5
9.	Какие дефекты яиц можно обнаружить при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	А) пищевые неполноценные, пищевые полноценные и технические Б) пищевые полноценные и технические В) пищевые неполноценные, пищевые полноценные и производственные	0,5
10.	Как называют порок образующийся в результате жизнедеятельности бактерий и плесеней, при овоскопии яйцо не прозрачное, содержимое имеет гнилостный запах	А) кровавое кольцо Б) красюк В) тумак	0,5
11.	Какая ветеринарно-санитарная оценка кишечника, зоба, трахеи, пищевода, кутикулы мышечного желудка, яйцевода, селезенки, семенников, яичников, желчного пузыря	А) во всех случаях направляют на утилизацию Б) направляют в свободную реализацию В) направляют на обезвреживание	1
12.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов птицы при обнаружении пастереллеза	А) тушки выпускают без ограничений, внутренние органы на проварку Б) внутренние органы утилизируют, тушки на проварку, прожарку или на консервы В) тушки выпускают без ограничений, внутренние органы утилизируют	1
13.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов птицы при обнаружении пуллороза при с измененной мускулатурой и наличием кровоизлияний в грудобрюшной полости	А) пораженные органы утилизируют, тушки на проварку или на консервы Б) пораженные органы утилизируют, тушки утилизируют В) пораженные органы утилизируют, тушки направляют на проварку, прожарку или на консервы	1
14.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов птицы при поражении туберкулезом отдельных органов, при нормальной упитанности тушек	А) истощенные тушки с внутренними органами утилизируют Б) тушки направляют на проварку, внутренние органы утилизируют В) тушки направляют на проварку или на консервы, внутренние органы зачищают и выпускают без ограничений	1
15.	Какая ветеринарно-	А) на проварку или для переработки в	1

	санитарная оценка тушек при убойе птицы реагирующих на туберкулин, но не имеющих туберкулезных поражений	консервы Б) в свободную реализацию В) утилизируют	
16.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов птицы при обнаружении сальмонеллеза	А) внутренние органы утилизируют, тушки на проварку или на консервы Б) внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
17.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов птицы при колибактериозе с патизменениями в мышцах и внутренних органах	А) внутренние органы утилизируют, тушки на проварку или на консервы Б) внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
18.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов птицы при лейкозе при отсутствии патизменений	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают или на консервы Б) внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
19.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов птицы при болезни Ньюкасла	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают или на консервы Б) внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
20.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов птицы при орнитозе	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают Б) внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1

Тесты на проверку остаточных знаний по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Максимальное количество баллов - 15.

Тест по разделу 12: «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
1.	Физико-химические исследования мяса кроликов включают:	А) аммиака и солей аммония, пероксидазы, количества ЛЖК, кислотного и перекисного числа Б) количества ЛЖК, продуктов первичного распада белков в бульоне В) аммиака и солей аммония, количества ЛЖК, продуктов первичного распада белков в бульоне	1
2.	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы кроликов для исключения цистицеркоза осматривают	А) мышцы кончика языка Б) мышцы головы В) сердечные мышцы	1

3.	При ветеринарном осмотре тушки кроликов обращают внимание на	А) степень обескровливания Б) чистоту обработки туш В) наличие патологических изменений	1
4.	С целью установления видовой принадлежности на тушки кролика:	А) оставляют одну лапку с частью не снятой шкурки Б) 5x2см вырезают из шкурки В) шкуру не снимают	
5.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов кроликов при пастереллезе с наличием абсцессов	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают Б) внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
6.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов кроликов при туберкулезе	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают Б) внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
7.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов кроликов при туляремии	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают Б) внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
8.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов кроликов при миксоматозе	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают Б) внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
9.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов кроликов при фасциоллезе	А) печень утилизируют, тушки без ограничений Б) печень зачищают, а тушки утилизируют В) печень обеззараживают, тушки на проварку	1
10.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов кроликов при листериозе	А) пораженные органы и голову утилизируют, тушки на проварку Б) внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
11.	Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежат нутрии	А) целые тушки без голов, хвостов, внутренних органов и шкурок Б) целые тушки с головой, хвостами, с наличием внутренних органов без шкурок В) полутушки без голов, хвостов, внутренних органов и наличием шкурок на одной лапке	1
12.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов нутрий при сибирской язве	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают Б) внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
13.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают	1

	внутренних органов нутрий при туберкулезе	Б)внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	
14.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов нутрий при лептоспирозе при отсутствии дегенеративных изменений в мышцах	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают Б)внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
15.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов нутрий при сальмонеллезе	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают Б)внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
16.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов нутрий при колибактериозе при отсутствии дегенеративных изменений в мышцах	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают Б)внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
17.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов нутрий при пастереллезе при наличии абсцессов в мышцах	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают Б)внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
18.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов нутрий при трихинеллезе	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают Б)внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
19.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов нутрий при фасциоллезе при наличии дегенеративных изменений в мышцах	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают Б)внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1
20.	Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов нутрий при истощении	А) внутренние органы утилизируют, тушки проваривают Б)внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, тушки на проварку или на консервы	1

Тесты на проверку остаточных знаний по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Максимальное количество баллов - 15.

Тест по разделу 13: «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
1.	Утилизируют мясо оленей при обнаружении живых или	А) более 5 личинок Б) более 3 личинок	1

	погибших финн на 40см <sup>2</sup> :	В) более 4 личинок	
2.	В ветеринарном сопроводительном документе при доставке мяса диких животных в лабораторию должны быть указаны следующие сведения	А) отметка о благополучии местности по заразным болезням Б) время и место добычи В) результаты ветеринарного осмотра	1
3.	Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежат туша	А) без шкуры и внутренних органов Б) со шкурой без внутренних органов В) без шкуры с внутренними органами	1
4.	Подлежат обязательной трихинеллоскопии мясо животных	А) плотоядных Б) травоядных В) всеядных	1
5.	Туши и органы диких животных утилизируют в следующих случаях	А) при истощении, при желтушном окрашивании, наличии горького привкуса и фекального запаха Б) при наличии запаха рыбы, мочи, лекарств В) при наличии обширных огнестрельных ран, множественных переломах костей	1
6.	Какая ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов при обнаружении 1 нежизнеспособной трихинеллы в мясе медведя	А) внутренние органы утилизируют, туши проваривают Б) внутренние органы и тушки утилизируют В) внутренние органы обеззараживают, туши на проварку или на консервы	1
7.	Нормы взятия проб мяса для диких животных для исследования на трихинеллез	А) 2 пробы в количестве 60 г Б) 2 пробы около 60 г каждая В) 1 пробы около 200 г	1
8.	Сколько делают срезов мышечной ткани на одном компрессориуме	А) 12 Б) 24 В) 28	1
9.	Какая ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов при обнаружении более 5 жизнеспособных финн на разрезе площадью 40 кв.см. у горного козла	А) тушу и органы направляют на обеззараживание с последующей переработкой на колбасные изделия Б) тушу направляют на утилизацию, а жир перетапливают В) внутренние органы утилизируют, а тушу выпускают после проварки	1
10.	Какая ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов кабанов при обнаружении эхинококкоза в мышцах и внутренних органах	А) тушу и органы направляют на обеззараживание Б) тушу направляют и внутренние органы на утилизацию В) внутренние органы утилизируют, а тушу выпускают после проварки	1
11.	Какая ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов кабана при обнаружении аскарид без признаков гидремии мышц	А) тушу и органы выпускают без ограничений Б) тушу направляют и внутренние органы на утилизацию В) внутренние органы утилизируют, а тушу выпускают без ограничений	1

12.	Какая ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов кабана при обнаружении саркоцист без патизменений в мышцах	А) тушу и органы направляют на обеззараживание Б) тушу направляют и внутренние органы на утилизацию В) внутренние органы и тушу выпускают без ограничений	1
13.	Для ветеринарного осмотра пернатую дичь доставляют	А) в оперении и потрошенную Б) без оперения и потрошенную В) в оперении и непотрошенную	1
14.	Для определения свежести тушек пернатой дичи проводят	А) органолептические исследования Б) физико-химические исследования В) бактериоскопические исследования	1
15.	При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы замороженных тушек, для определения свежести ветсанэксперт должен постукивать по тушке при этом тушки хорошего качества издадут:	А) звонкий гул Б) глухие звуки В) притупленные звуки	1

Перечень индивидуального домашнего задания (рефератов) для самостоятельной работы обучающихся.

Максимальное количество баллов - 3.

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченостей.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза кроликов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза нутрий.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза топленых жиров диких животных.
7. Ветеринарно-санитарная оценка туш и продуктов убоя кроликов при обнаружении инфекционных, инвазионных и незаразных болезней.
8. Ветеринарно-санитарная оценка туш и продуктов убоя нутрий при обнаружении инфекционных, инвазионных и незаразных болезней.
9. Ветеринарно-санитарные требования к цехам по производству колбасных изделий.
10. Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.
11. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке кроликов.
12. Морфологический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
13. Основы технологии и гигиены первичной переработки сельскохозяйственной птицы.
14. Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных.

15. Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и продуктов убоя кроликов.
16. Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и продуктов убоя нутрий.
17. Особенности ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.
18. Требования предъявляемые к заготавливаемым яйцам.
19. Химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

### Критерии оценки:

Согласно Положению об рейтинге студентов ИрГАУ реферат является краткой письменной творческой работой студента на темы, которые представлены выше. Результаты одного выполненной самостоятельной работы оцениваются в 3 балла. Максимальный балл равен 3.

- 3 балла – оценка «отлично», в том случае если раскрыта тема подкрепленная различными аргументами (тезисами), доказательствами, иллюстрирована всевозможными примерами;

- 2 балла – оценка «хорошо», в том случае если тема раскрыта и подкреплена различными аргументами (тезисами), доказательствами, но не иллюстрирована примерами;

- 1 балл – оценка «удовлетворительно», в том случае если тема раскрыта и подкреплена различными аргументами (тезисами), но нет доказательств и иллюстрированных примеров;

- 0 баллов - оценка «неудовлетворительно», в том случае если не раскрыта тема и нет различных аргументов (тезисов), доказательств и иллюстрированных примеров.

Тесты на проверку остаточных знаний по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Максимальное количество баллов - 17.

Тест по разделу 14: «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и морских беспозвоночных животных»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
1.	Морские беспозвоночные животные по морфологическому строению	А) имеют позвоночник, но отсутствует костный скелет Б) не имеют позвоночник и костный скелет В) имеют костный скелет, не имеют позвоночник	0,5
2.	Промысловое значение имеют моллюски относящиеся к классам:	А) головоногих Б) брюхоногих В) двустворчатых	0,5

3.	В каком морепродукте содержится много калия, нет холестерина?	А) осьминоге Б) кальмарах В) каракатице	0,5
4.	Какой класс моллюсков не имеет раковин?	А) головоногих Б) брюхоногих В) двустворчатых	0,5
5.	На сколько подклассов подразделяются головоногие моллюски?	А) два Б) три В) четыре	0,5
6.	В каком виде реализуется щупальца осьминога?	А) свежем Б) охлажденном В) мороженном	0,5
7.	В мясе какого морепродукта содержится кислота - таурин	А) осьминоге Б) кальмарах В) каракатице	0,5
8.	В каком виде реализуются мидии?	А) живые Б) варено-сушеные В) мороженные	0,5
9.	Показателем свежести устриц является	А) плотно закрытая раковина Б) отсутствие раковины В) присутствие крохотной щели	0,5
10.	К ракообразным беспозвоночным относятся	А) креветки, крабы, омары, раки Б) лангусты, криль, раки В) раки, крабы, лангусты, трепанг	0,5
11.	Ветеринарно-санитарная оценка раков при обнаружении единичных коричневых и черных пятен	А) в свободная реализация Б) обезвреживание В) уничтожение	0,5
12.	При обнаружении жизнеспособных анизакид в теле раков обеззараживают их при t	А) - 18°C в течении 11 суток Б) -20°C в течении 24 часов В) - 30°C в течении 10 минут	0,5
13.	При какой температуре погибают живые личинки анизакид в теле кальмаров?	А) - 18°C в течении 11 суток Б) -20°C в течении 24 часов В) - 30°C в течении 10 минут	0,5
14.	Какое количество микробов в одном поле зрения должно содержаться в поверхностных слоях у рыбы сомнительной свежести?	А) 10-20 Б) 20-30 В) 30-50	0,5
15.	Какое количество микробов в одном поле зрения должно содержаться в поверхностных слоях у несвежей рыбы?	А) 30-50 Б) 60-80 В) 80-100	0,5
16.	Сколько процентный раствор уксусно-кислого свинца применяется при определении сероводорода с подогреванием пробы?	А) 0,1 Б) 1 В) 10	0,5
17.	РН мяса свежей рыбы	А) до 6,9 Б) 7,0-7,2 В) 7,3 и выше	0,5
18.	Сколько процентный раствор бензидина применяется при проведении реакции на пероксидазу?	А) 0,1 Б) 0,2 В) 0,5	0,5

19.	Какая икра относится к черной зернистой икре	А) белужья, осетровая, паюсная Б) белужья, осетровая, севрюжья В) белужья, осетровая, ястычная	0,5
20.	Красную икру получают из следующих видов рыб	А) горбуши, чавычи, кижуча, кеты Б) горбуши, чавычи, нерки, ряпушки В) горбуши, кижуча, нерки, кеты	0,5
21.	Отбор проб икры для лабораторных исследований производят не менее чем	А) 1 % от партии икры Б) 5 % от партии икры В) 10 % от партии икры	0,5
22.	Масса средней пробы икры должна составлять не более?	А) 200 грамм Б) 450 грамм В) 500 грамм	0,5
23.	Какая ВСО пробойной икры при определении вкуса и запаха?	А) допускается легкая естественная горковатость Б) допускаются незначительный естественный илистый или йодистый запах В) допускается незначительная горечь	0,5
24.	На какой глубине отбирают образцы икры для определения запаха и вкуса упакованных в банки массой нетто более 500 г?	А) на 1-3 см Б) на 2-3 см В) на 2-4 см	0,5
25.	Какая ВСО паюсной икры при определении вкуса и запаха?	А) допускается слабый запах окислившегося жира, ила или «травки» Б) допускаются незначительный естественный илистый или йодистый запах В) допускается незначительная горечь	0,5
26.	Что такое понятие разбористость?	А) когда икринки отделяются одна от другой Б) когда икринки с трудом отделяются одна от другой В) когда икринки имеют незначительную вязкость	0,5
27.	Консистенцию икры определяют	А) введением шпателя в банку с икрой Б) на ощупь на шпателе В) надавливанием на поверхность икринок шпателем и разжевыванием икры	1
28.	При бактериологическом исследовании устанавливают численность микроорганизмов в	А) в 0,1 г мяса Б) в 1 г мяса В) в 10 г мяса	1
29.	ВСО рыбы при обнаружении краснухи и наличии небольших пятен, отсутствии ерошения чешуи и гидремии мышц	А) без ограничений Б) утилизация В) обезвреживание	1

30.	В течении какого времени обеззараживают рыбу путем замораживания при температуре - 18°C при обнаружении живых дифилоботрий?	А) 48 часов Б) 72 часа В) 6 суток	1
-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------	---

Тесты на проверку остаточных знаний по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Максимальное количество баллов - 20.

Тест по разделу 15: «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
1.	Общая кислотность сметаны	А) от 60-100°Т Б) не выше 240°Т В) 17-18°Т	0,5
2.	Общая кислотность молока:	А) от 60-100°Т Б) не выше 240°Т В) 17-18°Т	0,5
3.	Общая кислотность творога:	А) от 60-100°Т Б) не выше 240°Т В) 17-18°Т	0,5
4.	Как изменяется плотность молока при добавлении воды?	А) повышается Б) уменьшается В) остается на том же уровне	0,5
5.	Какой вид фальсификации молока определяют добавлением к молоку индикатора (фенолрот, розоловая кислота, бромтимолблау), который в кислой и щелочной средах имеет различия в окраске?	А) наличие соды Б) наличие моющих дезинфицирующих средств В) наличие консервирующих веществ	0,5
6.	Как изменяется плотность молока при добавлении обезжиренного молока?	А) повышается Б) уменьшается В) остается на том же уровне	0,5
7.	Как изменяется плотность молока при подсытии жира в молоке?	А) повышается Б) уменьшается В) остается на том же уровне	0,5
8.	Как изменяется плотность молока при снятии жира и разбавлении водой?	А) повышается Б) уменьшается В) остается на том же уровне	0,5
9.	Какую температуру должно иметь молоко при сдаче – приемке на предприятиях молочной промышленности?	А) $2 \pm 4^{\circ}\text{C}$ Б) $2 \pm 6^{\circ}\text{C}$ В) $4 \pm 6^{\circ}\text{C}$	0,5
10.	С какой периодичностью определяют бактериальную обсемененность молока?	А) раз в декаду Б) раз в месяц В) каждую партию	0,5
11.	С какой периодичностью определяют органолептические	А) раз в декаду Б) раз в месяц	0,5

	показатели молока?	В) каждую партию	
12.	Как поступают с молоком, полученных от коров больных актиномикозом с поражением вымени?	А) кипятят в хозяйстве в течение 30 минут и уничтожают Б) пастеризуют при t не ниже 70°C в течение 30 минут В) обеззараживают путем пастеризации при t 85°C в течение 30 мин	0,5
13.	Как поступают с молоком, полученных от кобыл положительно реагирующих на маллеин?	А) кипятят в хозяйстве в течение 30 минут и уничтожают Б) пастеризуют при t не ниже 70°C в течение 30 минут В) обеззараживают путем пастеризации при t 85°C в течение 30 мин	0,5
14.	Как поступают с молоком, полученных от кобыл больных сапом?	А) кипятят в хозяйстве в течение 30 минут и уничтожают Б) пастеризуют при t не ниже 70°C в течение 30 минут В) обеззараживают путем пастеризации при t 85°C в течение 30 мин	0,5
15.	Как поступают с молоком, полученным от животных больных некробактериозом, если молочная железа не поражена?	А) используют в пищу после кипячения Б) пастеризуют при t не ниже 70°C в течение 30 минут В) обеззараживают путем пастеризации при t 85°C в течение 30 мин	0,5
16.	Как поступают с молоком, полученным от коров больных гастроэнтеритом?	А) обеззараживают путем переработки на топленое масло-сырец или кипячением Б) обеззараживают путем пастеризации при t 90°C в течение 5 мин В) кипятят в течении 10 минут с момента закипания и используют в пищу внутри хозяйства	0,5
17.	Как поступают с молоком, полученным от коров больных эндометритом?	А) обеззараживают путем переработки на топленое масло-сырец или кипячением Б) обеззараживают путем пастеризации при t 90°C в течение 5 мин В) кипятят в течении 10 минут с момента закипания и используют в пищу внутри хозяйства	0,5
18.	Мойка и дезинфекция резервуаров для производства и хранения молока осуществляется не позднее чем через	А) 2 часа после опорожнения Б) 1 час после опорожнения В) 6 часов после опорожнения	0,5
19.	Как поступают с молоком, полученным от коров больных реагирующих на туберкулез?	А) обеззараживают путем переработки на топленое масло-сырец или кипячением Б) обеззараживают путем пастеризации при t 90°C в течение 5 мин В) обеззараживают путем пастеризации при t 85°C в течение 30 мин	0,5
20.	Как поступают с молоком, полученным от коров не реагирующих на туберкулез из	А) обеззараживают путем переработки на топленое масло-сырец или кипячением Б) обеззараживают путем пастеризации	0,5

	неблагополучного стада?	при t 90°C в течение 5 мин В) обеззараживают путем пастеризации при t 85°C в течение 30 мин	
21.	Как поступают с молоком, полученным от больных бруцеллезом коров с клиническими признаками?	А) кипятят в хозяйстве в течение 5 минут и перерабатывают на топленое масло-сырец Б) пастеризуют при t не ниже 70°C в течение 30 минут В) обеззараживают путем пастеризации при t 85°C в течение 30 мин	1
22.	Как поступают с молоком, полученным от положительно реагирующих по серологическим реакциям на бруцеллез?	А) кипятят в хозяйстве в течение 5 минут и перерабатывают на топленое масло-сырец Б) пастеризуют при t не ниже 70°C в течение 30 минут В) обеззараживают путем пастеризации при t 85°C в течение 30 мин	1
23.	Как поступают с молоком, полученным от больных ящуром коров?	А) кипятят в хозяйстве в течение 5 минут и перерабатывают на топленое масло-сырец Б) пастеризуют при t не ниже 85-90°C в течение 30 минут и перерабатывают на масло или творог В) обеззараживают путем пастеризации при t 85°C в течение 30 мин	1
24.	Как поступают с молоком, полученным от больных листериозом коров?	А) кипятят в хозяйстве в течение 5 минут и перерабатывают на топленое масло-сырец Б) пастеризуют при t не ниже 80°C в течение 30 минут В) обеззараживают путем пастеризации при t 85°C в течение 30 мин	1
25.	Как поступают с молоком, полученным от больных лейкозом коров?	А) уничтожают или после кипячения направляют в корм животным Б) пастеризуют при t не ниже 85°C в течение 10 минут В) кипятят в течении 5 минут с момента закипания	1
26.	Как поступают с молоком, полученным от коров, подозрительных по заболеванию лейкозом?	А) уничтожают или после кипячения направляют в корм животным Б) пастеризуют при t не ниже 85°C в течение 10 минут В) кипятят в течении 5 минут с момента закипания	1
27.	Как поступают с молоком, полученным от коров, больных в легкой и средней степени лучевой болезни?	А) уничтожают или после кипячения направляют в корм животным Б) пастеризуют при t не ниже 95°C в течение 10 минут и выпускают на общих основаниях В) пастеризуют при t не ниже 95°C в течение 30 минут и выпускают на общих основаниях	1

28.	Как поступают с молоком, полученным от коров, больных сальмонеллезом?	А) кипятят в хозяйстве в течение 5 минут Б) пастеризуют при t не ниже 80°C в течение 10 минут В) обеззараживают путем пастеризации при t 85° С в течение 30 мин	1
29.	Как поступают с молоком, полученным от коров, больных маститом?	А) молоко из непораженных четвертей вымени пастеризуют при t 85°C в течении 30 минут, молоко из пораженных четвертей уничтожают Б) кипятят и используют в хозяйстве для кормления животных, молоко из пораженных четвертей уничтожают В) пастеризуют при t не ниже 95°C в течение 30 минут и выпускают на общих основаниях	1
30.	Как поступают с молоком, полученным от коров, больных кетозом при отрицательной реакции на кетоновые тела	А) кипятят в хозяйстве в течение 5 минут Б) пастеризуют при t 72°C в течение 30 минут В) пастеризуют при t 85°C без выдержки	1

Тесты на проверку остаточных знаний по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Максимальное количество баллов - 20.

Тест по разделу 16: «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках»

№	ЗАДАНИЯ	Варианты ответа	Количество баллов
1.	Содержание воды в меде не должно превышать:	А) 23% Б) 17% В) 21%	1
2.	Диастазное число меда, ед. Готе, должно быть не менее для всех видов меда	А) 8 Б) 3 В) 7	1
3.	Диастазное число белоакациевого, ед. Готе, должно быть не менее	А) 3 Б) 5 В) 7	1
4.	Согласно утвержденным нормам средняя проба солено-квашенной капусты с рассолом составляет:	А) 500г Б) 100г В) 1000г	1
5.	Согласно утвержденным нормам средняя проба грецких орехов, фундука составляет:	А) 200 - 300г Б) 100 - 200г В) 300 - 500г	1
6.	Согласно утвержденным нормам средняя проба свежих фруктов составляет:	А) 200г Б) 100г В) 500г	1
7.	Согласно утвержденным нормам средняя проба меда составляет:	А) 100 – 300 г Б) 100 - 200 г В) 200 – 300 г	1
8.	Согласно утвержденным нормам средняя проба овощей сушеных,	А) 25 г Б) 50 г	1

	гороха, фасоли составляет:	В) 100 г	
9.	Согласно утвержденным нормам средняя проба молока составляет:	А) 250 г Б) 500 г В) 100 г	1
10.	Проведенное исследование (органолептическое, бактериоскопическое, физико-химическое) однородного продукта, принадлежащего одному владельцу, независимо от массы или объема, зарегистрированное в журнале считается	А) за единицу экспертизы Б) каждое проведенное исследование считается отдельной экспертизой В) каждая проведенная реакция считается отдельной экспертизой	1
11.	При проведении органолептических исследований растительных продуктов обращают внимание на:	А) внешний вид, форму, величину, вкус, цвет, консистенцию, прозрачность, запах, товарный вид, наличие загрязнений, повреждений, болезней Б) внешний вид, форму, величину, вкус, цвет, консистенцию, прозрачность, запах, повреждений, болезней В) внешний вид, форму, величину, вкус, цвет, консистенцию, прозрачность, запах, товарный вид, наличие загрязнений	1
12.	Как поступают с оставшейся частью пробы после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	А) возвращают владельцу Б) направляют на утилизацию В) направляют в пищу	1
13.	Как поступают с продукцией если она признана небезопасной	А) составляют акт и уничтожают Б) возвращают владельцу для использования в ЛПХ В) подвергают денатурации	1
14.	Кислотность рассола (в пересчете на молочную кислоту) в квашеной капусте должна быть в пределах	А) 0,6 – 1,4 % Б) 0,6 – 2,0 % В) 0,7-2,4 %	1
15.	Кислотность рассола (в пересчете на молочную кислоту) в соленых огурцах должна быть в пределах	А) 0,6 – 1,4 % Б) 0,6 – 2,0 % В) 0,7-2,4 %	1
16.	Кислотность рассола (в пересчете на молочную кислоту) в соленых томатах должна быть в пределах	А) 0,6 – 1,4 % Б) 0,6 – 2,0 % В) 0,7-2,4 %	1
17.	Кислотность рассола (в пересчете на молочную кислоту) в маринованных овощах должна быть в пределах	А) до 2,4 % Б) 1,2 – 1,8 % В) 0,7-2,4 %	1
18.	Фрукты сушеные должны иметь влажность в пределах	А) 16 – 25 % Б) 20 – 25 % В) 16 – 30 %	1
19.	Какие методы исследования используют при проведении ветеринарно-	А) органолептические, микроскопические, физико-	1

	санитарной экспертизы меда	химические, бактериологические, химико-токсикологические Б) органолептические, микроскопические, физико-химические, В) микроскопические, физико-химические, бактериологические, химико-токсикологические	
20.	Какие методы исследования используют при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов	А) органолептические, микроскопические, физико-химические, бактериологические Б) органолептические, физико-химические, В) микроскопические, физико-химические, бактериологические, химико-токсикологические	1

Перечень индивидуального домашнего задания (рефератов) для самостоятельной работы обучающихся.

Максимальное количество баллов - 3.

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученных от больных животных.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при маститах.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза фруктов.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков и морских беспозвоночных животных.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезней.
16. Ветеринарно-санитарный контроль на молокоперерабатывающих предприятиях.
17. Организация и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.

18. Организация и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
19. Основы технологии, гигиена получения молока.

### **Критерии оценки:**

Согласно Положению об рейтинге студентов ИрГАУ реферат является краткой письменной творческой работой студента на темы, которые представлены выше. Результаты одного выполненной самостоятельной работы оцениваются в 3 балла. Максимальный балл равен 3.

- 3 балла – оценка «отлично», в том случае если раскрыта тема подкрепленная различными аргументами (тезисами), доказательствами, иллюстрирована всевозможными примерами;

- 2 балла – оценка «хорошо», в том случае если тема раскрыта и подкреплена различными аргументами (тезисами), доказательствами, но не иллюстрирована примерами;

- 1 балл – оценка «удовлетворительно», в том случае если тема раскрыта и подкреплена различными аргументами (тезисами), но нет доказательств и иллюстрированных примеров;

- 0 баллов - оценка «неудовлетворительно», в том случае если не раскрыта тема и нет различных аргументов (тезисов), доказательств и иллюстрированных примеров.

**. Примерный перечень простых практических контрольных заданий к экзамену для оценивания результатов обучения в виде ЗНАНИЙ:**

1. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов животного происхождения.
2. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе, цели и задачи.
3. Предметная связь с другими дисциплинами. История развития ветеринарно-санитарной экспертизы
4. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою
5. Характеристика убойных животных и требования предъявляемые к ним.
6. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных и птицы.
7. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных и продукции автомобильным, железнодорожным, водным и воздушным транспортом.
8. Ветеринарно-санитарная обработка вагонов, автотранспорта и судов после выгрузки животных и сырья животного происхождения
9. Ветеринарный контроль при приемке-сдаче убойных животных на мясоперерабатывающих предприятиях и ветеринарно-санитарные требования к ним.

10. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству предприятий по переработке убойных животных.
11. Карантинное отделение на мясокомбинатах и его значение.
12. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Водоснабжение, очистка сточных вод и их обеззараживание.
13. Лимфатическая система и ее значение в ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
14. Убой и первичная переработка крупного рогатого скота.
15. Убой и первичная переработка мелкого рогатого скота.
16. Убой и первичная переработка свиней.
17. Убой и первичная переработка лошадей.
18. Типы мясоперерабатывающих предприятий
19. Ветеринарное клеймение мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных.
20. Маркировка мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при отравлениях животных.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур сельскохозяйственных животных.
23. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

**2.2. Примерный перечень простых практических контрольных заданий к экзамену для оценивания результатов обучения в виде УМЕНИЙ.**

1. Какие нормативные правовые документы используют при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов животного происхождения?
2. Какие бывают ветеринарно-сопроводительные документы? На какие поднадзорные объекты выдаются ветеринарные сопроводительные документы?
3. Какие ветеринарные сопроводительные документы выдаются при транспортировке животных? В каком случае перед отправкой животных на МПП составляют опись животных?
4. В каком документе указывают сведения об эпизоотическом благополучии места вывоза животных для убоя? Какой ветеринарный сопроводительный документ выдается при транспортировке животных в пределах административного района?
5. В каком случае допускается сдача-приемка животных, больных заразными болезнями? Где проводят убой животных, больных заразными болезнями?
6. Как определяют упитанность крупного рогатого скота? Как классифицируют крупный рогатый скот по полу и возрасту?
7. Как определяют упитанность свиней? Как классифицируют свиней по полу и возрасту?

8. Как определяют упитанность лошадей? Как классифицируют лошадей по полу и возрасту?
9. Как определяют упитанность мелкого рогатого скота? Как классифицируют мелкий рогатый скот по полу и возрасту?
10. Как проводят предубойный осмотр животных? Роль и значение предубойного осмотра животных?
11. Какие ветеринарные клейма используют для клеймения мяса и продуктов убоя на мясокомбинатах и рынках?
12. Какие ветеринарные штампы используют для клеймения мяса и продуктов убоя на мясокомбинатах и рынках?
13. Перечислите дополнительные ветеринарные штампы. В каких случаях используют дополнительные ветеринарные штампы?
14. Какие ветеринарные клейма используют для клеймения шкур сельскохозяйственных животных? В каких случаях разрешается клеймение шкур без проведения лабораторного исследования?
15. Какие лабораторные исследования применяют при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы шкур?
16. Сколько рабочих точек ветеринарно-санитарной экспертизы организуют при убое крупного и мелкого рогатого скота, свиней, лошадей? Чем должны быть оснащены точки ветеринарно-санитарной экспертизы?
17. Какие виды мяса исследуют на трихинеллез? Как проводят трихинеллоскопию?
18. Строение лимфатических узлов у различных видов животных. У каких животных лимфатические узлы представляют собой пакеты, состоящие из большого количества мелких узелков?
19. Перечислите доступные лимфатические узлы расположенных на тушах убойных животных, используемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы и их топография.
20. Перечислите доступные лимфатические узлы расположенных на внутренних органах убойных животных, используемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.
21. Перечислите прижизненные пороки шкур убойных животных. Какими способами консервируют шкуры?
22. Сколько точек ветеринарно-санитарной экспертизы должно быть на конвейерных линиях при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных?
23. Как и где проводят ветеринарно-санитарную оценку шкур убойных животных?
24. Какая температура тела в норме у убойных животных и птицы?
25. Через сколько дней разрешается убой животных после вакцинации сибирской язвы? Через сколько дней разрешается убой животных после вакцинации против ящура?

### **2.3. Примерный перечень комплексных практических контрольных заданий к экзамену для оценивания результатов обучения в виде ВЛАДЕНИЙ:**

1. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя крупного рогатого скота и основные поражения, выявляемые при осмотре.
2. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя мелкого рогатого скота.
3. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя свиней и основные поражения, выявляемые при осмотре.
4. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя лошадей и основные поражения, выявляемые при осмотре.
5. Методы исследования солонины.
6. Оформить ветеринарные сопроводительные документы на 10 голов крупного рогатого скота, направляемых на убой в ОАО «Иркутский мясокомбинат», принадлежащих Иванову Ивану Ивановичу, проживающего в с. Хомутово, Иркутского района, Иркутской области.
7. Выписать ветеринарные сопроводительные документы на 6 голов крупного рогатого скота, направляемых на убой в ОАО «Ангарский мясокомбинат», принадлежащих КФХ «Тулонов и К», расположенного в с. Молодежный, Иркутского района, Иркутской области.
8. Выписать ветеринарные сопроводительные документы на 7 голов лошадей, направляемых на убой в ОАО «Иркутский мясокомбинат», принадлежащих ОАО «Витязь», расположенного в п. Усть-Орда, Эхирит-Булагатского района, Иркутской области.
9. Выписать ветеринарные сопроводительные документы на 10 голов лошадей, направляемых на убой в ОАО «Хомутовский мясокомбинат», принадлежащих Семенову Ивану Степановичу, проживающего в с. Аларь, Аларского района, Иркутской области.
10. Выписать ветеринарные сопроводительные документы на 8 голов мелкого рогатого скота, направляемых на убой в ОАО «Ангарский мясокомбинат», принадлежащих КФХ «Петров И.В.», расположенного в г. Тулун, Тулунского района, Иркутской области.
11. Выписать ветеринарные сопроводительные документы на 11 голов крупного рогатого скота, направляемых на убой в ОАО «Ангарский мясокомбинат», принадлежащих Москвитину Ивану Игнатьевичу, проживающего в с. Бахай, Баяндаевского района, Иркутской области.
12. Выписать ветеринарные сопроводительные документы на 10 голов свиней, направляемых на убой в ОАО «Омский мясокомбинат», принадлежащих Иванову Ивану Ивановичу, проживающему в с. Кутулик, Аларского района, Иркутской области.
13. Выписать ветеринарные сопроводительные документы на 6 голов лошадей, направляемых на убой в ОАО «Микояновский мясокомбинат» Московской области, принадлежащих Машанову Николаю

- Николаевичу, проживающему в с. Баяндай, Баяндаевского района, Иркутской области.
14. Выписать ветеринарные сопроводительные документы на 5 голов свиней, направляемых на убой в ОАО «Барнаульский мясокомбинат» Алтайского края, принадлежащих Красиковой Любовь Михайловне, проживающей в г. Ангарск, Ангарского района, Иркутской области.
  15. Выписать ветеринарные сопроводительные документы на 10 голов крупного рогатого скота, направляемых на убой в ОАО «Красноярский мясокомбинат», принадлежащих Иванову Егору Ивановичу, проживающему в с. Хомутово, Иркутского района, Иркутской области.
  16. Выписать ветеринарные сопроводительные документы на мясо говядину в количестве 24 мест (частей), выработанного на ОАО «Иркутский мясокомбинат» и направляемых в свободную реализацию на рынок «Центральный», в торговую точку ОАО «Иркутского мясокомбината».
  17. С ОАО «Иркутский мясокомбинат» направляется мясо конина в количестве 24 мест (частей) для хранения на хладокомбинате «Иркутский». Оформить ветеринарные сопроводительные документы для перевозки и хранения данного мяса.
  18. На Зиминскую станцию по борьбе с болезнями животных поступило туша и продукты убоя полученного при убое крупного рогатого скота в количестве 2 голов в возрасте 2 и 3 года, для проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы. Владелец животного Иванов Иван Иванович проживающий по адресу: г. Зима, ул. Добрынина д. Предубойную ветеринарно-санитарную экспертизу не проводил. Противоэпизоотические мероприятия проведены в полном объеме. Ваши действия как ветеринарно-санитарного эксперта Зиминской станции по борьбе с болезнями животных.
  19. От ОАО «Витязь», из п. Усть-Орда, Усть-Ордынского района, Иркутской области на Эхирит-Булагатскую станцию по борьбе с болезнями животных поступила заявка на предубойный осмотр 10 голов лошадей, для убоя и дальнейшей реализации мяса через центральный рынок г. Иркутска. Ваши действия как ветеринарно-санитарного эксперта Усть-Ордынской станции по борьбе с болезнями животных.
  20. На Зиминскую станцию по борьбе с болезнями животных станцию поступила заявка на 8 голов мелкого рогатого скота, принадлежащих КФХ «Петров И.В.», из г. Зима, Тулунского района, Иркутской области для проведения предубойной ветеринарно-санитарной экспертизы и реализации на рынке г. Зима. Ваши действия как ветеринарно-санитарного эксперта Зиминской станции по борьбе с болезнями животных.
  21. В Баяндаевскую ветеринарную станцию по борьбе с болезнями животных поступило 11 туш мяса полученного от крупного рогатого скота, принадлежащих Москвитину Ивану Игнатьевичу, из с. Бахай, Баяндаевского района, Иркутской области, без предубойного осмотра

животных, без голов и продуктов убоя. Ваши действия как ветеринарно-санитарного эксперта Баяндаевской станции по борьбе с болезнями животных.

22. На 9 голов свиней, принадлежащих Петрову Ивану Константиновичу, из г. Шелехово, Шелеховского района, Иркутской области поступила заявка в городскую Шелеховскую станцию по борьбе с болезнями животных на предубойный осмотр для дальнейшей реализации на рынке «Ручеек». Ваши действия как ветеринарно-санитарного эксперта Шелеховской станции по борьбе с болезнями животных.
23. Поступили 6 туш мяса полученных от убоя крупного рогатого скота, принадлежащих Константинову Ивану Ивановичу, из с. Хомутово, Иркутского района, Иркутской области в Хомутовскую станцию по борьбе с болезнями животных. без предубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, без голов и ливеров. Ваши действия как ветеринарно-санитарного эксперта Хомутовской станции по борьбе с болезнями животных.
24. В лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы центрального рынка г. Иркутска поступила на ветеринарно-санитарную экспертизу говядина в количестве 12 частей (400 кг), выработанная «Омским мясокомбинатом», без голов и ливеров. Ветеринарное свидетельство серия 252 № 000123 от 15 сентября 2015 года, выданный Омской городской станцией по борьбе с болезнями животных на говядину в количестве 60 частей (2000 кг). Ваши действия как ветеринарно-санитарного эксперта лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы центрального рынка.
25. В лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы рынка «Новый» г. Иркутска поступила на ветеринарно-санитарную экспертизу свинина в количестве 32 частей, выработанная ОАО «Усольским мясокомбинатом», без голов и ливеров. Ветеринарное свидетельство серия 238 № 000102 от 10 сентября 2015 года, выданный ветеринарно-санитарным экспертом Усольской станцией по борьбе с болезнями животных. Ваши действия как ветеринарно-санитарного эксперта лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка «Новый».
26. В лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы центрального рынка г. Иркутска поступила конина в количестве 12 частей, выработанная, Ивановым Иваном Ивановичем, проживающим в п. Молодежный, ул. Беговая дом 25, без голов и ливеров. Ветеринарное свидетельство серия 238 № 000123 от 15 сентября 2015 года, выдано Иркутской городской станцией по борьбе с болезнями животных. В ветеринарном свидетельстве нет результатов исследований на сап. Ваши действия как эксперта лаборатории ВСЭ.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины<sup>1</sup>:

#### 7.1.1. Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5703>
2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы: учебное пособие / М. В. Заболотных, И. В. Якушкин, С. В. Чернигова, Н. Б. Довгань. — Омск: Омский ГАУ, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-89764-614-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90747>
3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>
4. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148581>
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

#### 7.1.2. Дополнительная литература

1. Очирова, Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя сельскохозяйственных животных при отравлениях: метод. указ. для студентов фак. биотехнологии и вет. медицины по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства" / Л. А.

---

<sup>1</sup>В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

- Очирова, А. Б. Будаева, В. А. Чхенкели; Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск: ИрГСХА, 2011. - 36 с.; 21 см. - Библиогр.: с. 35-36.
2. Очирова, Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов птиц: метод. указ. для студентов и аспирантов, обучающихся по спец. 111201 - "Ветеринария" / Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, В. А. Чхенкели; Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск: ИрГСХА, 2011. - 49 с.; 21 см. - Библиогр.: с. 40.
  3. Авдеева, Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов: лаб. практикум: учеб. пособие для вузов по направлению 110900.62 "Водные биоресурсы и аквакультура" и спец. 110901.65 "Водные биоресурсы и аквакультура»: допущено УМО / Е. Н. Авдеева, Н. А. Головина. - СПб.: Проспект Науки, 2011. - 188 с.: ил.; 21 см. - Библиогр.: с. 180-181. - ISBN 978-5-903090-52-5
  4. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учеб. пособие для вузов: допущено УМО / под ред. А. А. Кунакова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 233 с.; 22 см. - (Высшее образование: Бакалавриат). - Библиогр.: с. 226-228. - ISBN 978-5-16-005442-1
  5. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов [Текст]: учеб. пособие для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб.: РАПП, 2008. - 406 с.; 21 см.; 406 с.; 21 см. - Библиогр.: с. 390-398. - ISBN 978-5-91541-011-3

#### **7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:**

1. <http://standartgost.ru> Открытая база ГОСТов. Бесплатная база ГОСТов, СанПиНов и других нормативных документов.
2. <http://www.fsvps.ru>. Россельхознадзор. Официальный сайт. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору. Нормативные правовые документы по контролю и надзору в сфере ветеринарии. Реестр подконтрольных грузов в области ветеринарии.
3. [http://www.stroyoffis.ru/doc\\_gost/contents/sanpin\\_content.php](http://www.stroyoffis.ru/doc_gost/contents/sanpin_content.php). перечень СанПиНов (санитарные правила и нормы).
4. <http://www.consultant.ru>. КонсультантПлюс. Официальный сайт. Правовые ресурсы.
5. <http://vet-center.ru/vetzakon>. ФГБУ «Центр ветеринарии». Официальный интернет-портал. Эпизоотическая ситуация по особо опасным болезням. Общие сведения о карантинных и особо опасных болезнях животных. Архив ветеринарной отчетности по

Российской Федерации. Законодательство в области контроля болезней животных.

6. [http://rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT\\_ID=243](http://rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=243).  
Официальный сайт. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Действующие СанПиНы.
7. <http://e.lanbook.com>. Издательство «Лань» электронно-библиотечная система.

### **7.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:**

1. Федеральный закон от 14.05.1993 N 4979-1 «О ветеринарии»
2. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля".
3. Типовое положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на колхозных рынках Утв. МСХ СССР от 13.06.1985 г.
4. Приказом МСХ России от 17.07.2014 N 281 «Об утверждении Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде»  
(
5. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса» утв. Минсельхозпродом 28.04.94г. зарегистрировано Минюсте 23.05.94г. N 575;
6. Ветеринарно-методическими указаниями (ВМУ) N 13-7-2/2012 от 16.05.2000г. «Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных» (утв. Гл. госветинспектором РФ);
7. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01.
8. Инструкция по применению аппаратов (АВТ или АВТ-У) для выделения личинок трихинелл при групповом методе трихинеллоскопии. Утв. Гл. управлением ветеринарии Госагропром СССР от 13 мая 1986 г.
9. МУ по лабораторной диагностике трихинеллеза животных. Утв. МСХ и продовольствия РФ от 28 октября 1998 г. № 13-7-2/1428.

10. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. Утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.
11. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». ТР ТС 034/2013. Утв. Решением Евразийской экономической комиссией от 18 ноября 2011 г.
12. Технический регламент на молоко и молочную продукцию. Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ
13. Решение комиссии таможенного союза от 18.06.2010 № 317 О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе. (единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю). Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) (утв. Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317).
14. ГОСТ 54315-2011. Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинках. ТУ.
15. ГОСТ 53221-2008. Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. ТУ.
16. ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. ТУ
17. ГОСТ 32225-2013. Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинках. ТУ.
18. ГОСТ 27747-88. Мясо кроликов. ТУ.
19. ГОСТ 27746-88. Кролики – бройлеры для убоя. ТУ
20. ГОСТ Р 52702-2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). ТУ.
21. ГОСТ 18292-2012. Птица сельскохозяйственная для убоя. ТУ
22. ГОСТ Р 54673-2011. Мясо перепелов (тушки). ТУ
23. ГОСТ Р 54376-2011. Мясо уток (тушки и их части). ТУ
24. ГОСТ Р 54675-2011. Мясо гусей (тушки и их части). ТУ
25. ГОСТ 52843-2007. Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. ТУ.
26. ГОСТ 31777-2012. Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. ТУ
27. ГОСТ 18157-88. Продукты убоя скота.
28. ГОСТ 52121-2003. Яйца пищевые куриные. ТУ.
29. ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. ТУ
30. ГОСТ 32227-2013. Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. ТУ
31. РСТ РСФСР 511-75. Олени северные для убоя. Определение упитанности.

- 32.РСТ РСФСР 636-80. Верблюды для убоя.
- 33.ГОСТ Р 55455-2013. Колбасы варено-копченые. ТУ
- 34.Ветеринарные правила радиационной безопасности животных и продукции животного происхождения. ВП 13.5.13-00. Утв. Гл. госветинспектором РФ от 25 мая 2000 г.
- 35.Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств, контейнеров, складских помещений карантинных баз и других подконтрольных объектов. Утв. Нач. Гл. управления ветеринарии МСХ СССР от 15 июня 1993 г.
- 36.Ветеринарно-санитарными правилами сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов от 04.12.1995 N 13-7-2/469 (утв. Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации) (зарегистрированы Минюстом России 05.01.1996 N 1005).
- 37.Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных № 432-5 утв. Нач. Гл. управления ветеринарии Госагропрома СССР от 30 января 1986 г.
- 38.Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов (утв. Главным управлением ветеринарии МСХ СССР 27.12.1983 г.
- 39.Правила ВСЭ молока и молочных продуктов на рынках. Утв. Гл. Управлением ветеринарии МСХ СССР от 01.07.1976 г. согласовано с Гл. Санэпид управлением Минздрава СССР.
- 40.Правила ВСЭ пресноводной рыбы и раков. (1988) Утв. МСХ СССР
- 41.Правила ВСЭ морской рыбы и икры. Утв. Приказом МСХ РФ от 13 октября 2008 г. № 462.
- 42.Правила ВСЭ меда при продаже на рынках. Утв. Гл. Госветинспектором РФ от 18 июля 1995 г. № 13-7-2/365 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 31.08.1995 N 942)
- 43.Правила ВСЭ растительных пищевых продуктов в лабораториях ВСЭ рынков. Утв. Гл. управлением ветеринарии МСХ СССР сог. С Минздравом СССР от 04 октября 1980 г.
- 44.Правила ВСЭ яиц куриных, утиных и гусиных. Утв. Гл. управлением ветеринарии МСХ СССР от 10 февраля 1959 г.
- 45.Правила организации работы по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья (приказ МСХ РФ № 383 от 03.08.2007г.)

46. Правила дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора. Утв. МСХ РФ от 15 июля 2002 г. № 13-5-2/0525.
47. Правила перевозок железнодорожным транспортом грузов, подконтрольных Госветнадзору (утв. Приказом МПС России № 34 от 18.06.2003г.)
48. Правила перевозки железнодорожным транспортом животных (приказ № 35 от 18.06.2003г.)
49. Правила морской перевозки животных, пищевых продуктов животного происхождения и кормов. РД 31.11.25.80-96. Утв. Приказом Фед. Службы морского флота России от 29 ноября 1996 г. № 43.
50. Правила проведения лабораторных исследований в области ветеринарии. Утв. Приказом МСХ РФ от 5 ноября 2008 г. № 490.
51. Правила заготовки и консервирования кожевенного сырья, сбора и обработки кишечного сырья и волоса животных с целью сохранения и повышения их качества. Утв. МСХ СССР от 5-30 декабря 1953 г.
52. Правила в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности. Приказ от 12 марта 2014 г. № 72.

Помимо рекомендованной основной и дополнительной литературы, а также ресурсов Интернет, в процессе самостоятельной работы студенты могут пользоваться следующими методическими материалами:

1. Очирова Л.А. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя крупного рогатого скота на убойных пунктах, площадках и продовольственных рынках [Электронный ресурс]: мет. рекоменд. / Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, В. Ц. Цыбиков/ - Улан-Удэ.: Бур.ГСХА, 2010. – 96 с. - режим доступа: [elib.bgsha.ru/text/2010/ola2010\\_01.pdf](http://elib.bgsha.ru/text/2010/ola2010_01.pdf).
2. Очирова Л.А. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы: для студентов фак. биотехнологии и вет. медицины по спец. 110305.65 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" / Иркут. гос. с.-х. акад.; сост. Ю. А. Козуб [и др.]. - Иркутск: Изд-во ИрГСХА, 2014. - 34 с.
3. Очирова Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови сельскохозяйственных животных: метод. указ. по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов" для студентов очн. и заочн. обучения по направлению подгот. 111900.62 - "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 020400.62 - "Биология

- (охотоведение)" и для подгот. специалистов 111201.65 - "Ветеринария" / Л. А. Очирова, А. В. Хажинова; Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск: Изд-во ИрГСХА, 2014. - 40 с.
4. Очирова Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда [Электронный ресурс]: уч.-метод. пособие /Л.А. Очирова, А. Б. Будаева / Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск: ИрГСХА, 2014. - 172 с.
  5. Очирова Л.А. Порядок организации производственной практики, оформления отчетов и ведения дневников: метод. указ. по дисциплине "Вет.-сан. экспертиза»: для студентов фак. биотехнологии и вет. медицины направления подгот. 111900.62 - Вет.-сан. экспертиза / Л. А.Очирова [и др.]; Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск: Изд-во ИрГСХА, 2015. - 52 с.
  6. Очирова Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках: метод. указ. по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов" для студентов очн. и заочн. обучения, фак. биотехнологии и вет. медицины направления подгот. 111900.62 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Л. А. Очирова, А. В. Борхолоева; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2015. - 38 с.: ил
  7. Очирова Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных: учеб.-метод. пособие по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" для студентов очн. и заочн. обучения, фак. биотехнологии и вет. медицины направления подгот. 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза»; 35.03.07 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" / Л. А. Очирова, Т. Л. Хунданова, А. Б. Будаева; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2016. - 1 эл. опт. диск; 12 см. - Загл. с титул. экрана. - (в конв.)
  8. Очирова Л.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза и качество яиц домашней птицы: учеб.-метод. пособие по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" для студентов фак. биотехнологии и вет. медицины направления подгот. 36.01.03 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и 35.03.07 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" / Л. А. Очирова, Т. Л. Хунданова, А. Б. Будаева; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2016. - 1 эл. опт. диск; 12 см. - Загл. с титул. экрана. - (в конв.)
  9. Очирова Л.А. Методическое пособие по выполнению курсовой работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза»: для студентов очн. и заочн. обучения направления подгот. 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Л. А. Очирова; Иркут. гос.

- аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2016. - 1 эл. опт. диск; 12 см. - Загл. с титул. экрана. - (в конв.)
10. Программа производственной практики по "Ветеринарно-санитарной экспертизе" по практическому обучению и оформлению отчета: для студентов фак. биотехнологии и вет. медицины направления подгот. 111900.62 - Ветеринарно-санитарная экспертиза / Иркут. гос. с.-х. акад.; сост. Ю. А. Козуб [и др.]. - Иркутск: Изд-во ИрГСХА, 2014. - 51 с
  11. Очирова Л.А. Микробиологический мониторинг пищевых продуктов животного и растительного происхождения: учеб. пособие / Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, В. А. Чхенкели, В. Ц. Цыдыпов. - Иркутск: ИрГСХА, 2011. - 26 с. - В надзаг.: Иркут. гос. с.-х. акад., Бурят. гос. с.-х. акад. им. В. Р. Филиппова, Рос. акад. с.-х. наук, Сиб. регион. отд-ние, Ин-т экспериментальной ветеринарии Сибири и Дальнего Востока Иркут. фил.
  12. Очирова Л.А. Микробиологический мониторинг пищевых продуктов животного и растительного происхождения : метод. указ. для студентов, обучающихся по спец. 111201 "Ветеринария" / Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, В. А. Чхенкели, В. Ц. Цыдыпов ; Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск : ИрГСХА, 2010. - 27 с.
  13. Будаева А.Б. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса ластоногих и морских млекопитающих : учеб.-метод. пособие для студентов очн. и заочн. обучения направлений подгот.: 36.03.01 - ветеринарно-санитарная экспертиза, 06.03.01 - биология (охотоведение), 35.03.07 - технология пр-ва и переработки с.-х. продукции, 36.05.01 - ветеринария / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, Л. А. Очирова ; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ, 2019. - 148 с.: ил. - (Электронная библиотека ИрГАУ). - Загл. с титул. экрана. - Библиогр.: с. 141-143
  14. Будаева А.Б. Качество и безопасность яиц, производимых в Иркутской области: моногр. / А. Б. Будаева [и др.]; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2018. - 77 с.: ил., табл. - (Электронная библиотека ИрГАУ). - Загл. с титул. Экрана
  15. Будаева А.Б. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских промысловых беспозвоночных животных: учеб.-метод. пособие по дисциплинам "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и "Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов" для студентов очн. и заочн. обучения направления подгот. 36.03.01 -

Ветеринарно-санитарная экспертиза / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, А. В. Борхолоева ; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2018. - 122 с. - (Электронная библиотека ИрГАУ). - Загл. с титул. экрана. - Библиогр.: с. 120-122