**Задание на 1 семестр 2020-2021 уч.г. для 4 –го курса отделения «Ветеринария»**

**По МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

**Самостоятельная работа при изучении МДК 03.01.**

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленных преподавателем).

Тема 1.1 Убойные животные. Транспортирование животных (птицы). Предубойное содержание и убой. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов

Тема 1.2. Морфология, химия и товароведение мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении

Тема 1.3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови, утилизация ветеринарных конфискатов

Тема 1.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при болезнях инфекционной и инвазионной, незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении

Тема 1.5. Пищевые токсикоинфекции н токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы

Тема 1.6. Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса

**Тематика внеаудиторной самостоятельной работы** (для рефератов).

1. Категории мясоперерабатывающих предприятий.

2. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров, кишечного сырья и крови.

3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при лейкозе, туберкулезе.

4. Контроль получения молока на фермах.

5. Методы консервирования мясных продуктов.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птиц, нутрий, кроликов в условиях лаборатории рынка

7. Определение упитанности скота по качеству мяса в тушах (полутушах).

8. Правила транспортировки скота на мясоперерабатывающие предприятия.

9. Транспортирование скоропортящихся продуктов и животного сырья.

10. Методика, техника, значение ветосмотра органов и туш.

11. Послеубойные изменения в мышечной ткани. Созревание мяса.

12.Органолептические и лабораторные показатели доброкачественности мяса скота и птиц.

13.Первичная обработка и назначение эндокринного сырья.

14. Переработка технического сырья в кормовые продукты.

15. Санитарная оценка туш и органов при инфекционных заболеваниях скота и птиц.

16. Санитарная оценка туш и органов при паразитарных заболеваниях скота и птиц.

17. Санитарная оценка туш и органов при незаразных заболеваниях скота и птиц.

18. Обработка мяса холодом.

**Контрольная работа по МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

**ВАРИАНТ 1**

ЗАДАНИЕ **А.** ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ

1. Ветеринарное свидетельство формы №2 оформляется на

А) пчел В) сырье животного происхождения

Б) скот Г) пищевые продукты

2. Объект, предназначенный для размещения, ветеринарного осмотра, отдыха убойных животных

А) цех предубойного содержания В) Изолятор

Б) карантинное отделение Г) санитарная бойня

3. температура тела в норме для КРС:

А) 36,5 – 39,0 В) 39,5 - 40,5

Б) 38,5 – 40,0 Г) 37,5 – 39,5

4. Мероприятие, направленное на уничтожение патогенной микрофлоры

А) дезинсекция В) дезинфекция

Б) дезинвазия Г) дератизация

5. Мясо, имеющее температуру окружающего воздуха называют

А) охлажденным В) парным

Б) остывшим Г) дефростированным

6. Мясо розового, красно-малинового цвета, жир белый или желтый, на разрезе крови нет

А) мясо больных животных В) мясо здоровых животных

Б) мясо животных, убитых в агонии Г) мясо павших животных

7. Свинину первой категории клеймят

А) овальным клеймом В) квадратным

Б) круглым Г) треугольным

8. Говядину второй категории клеймят

А) круглым клеймом В) квадратным

Б) треугольным Г) ромбовидным

9. В случае обнаружения возбудителя сибирской язвы, тушу направляют на

А) изготовление мясокостной муки В) изготовление колбасных изделий

Б) уничтожают сжиганием Г) изготовление баночных консервов

10. В случае обнаружения трихинеллеза, тушу направляют на :

А) подвергают глубокой заморозке В) техническую утилизацию

Б) изготовление баночных консервов Г) колбасные изделия

11. Болезни органов пищеварения

А) пневмония В) гастрит

Б) ринотрахеит Г) бронхит

12. при обнаружении сальмонелл мясо обеззараживают

А) провариванием В) засолкой

Б) заморозкой Г) копчением

13. Болезнь вымени

А) цистит В) менингит

Б) стоматит Г) мастит

14. сальмонеллы у человека вызывают

А) расстройство сердечно-

сосудистой системы В) нарушение работы мозга

Б) пищевые токсикозы Г) расстройство дыхания

15. субпродукт первой категории

А) селезенка В) желудок свиной

Б) голова говяжья Г) сердце

16. Болезни органов дыхания

А) нефроз В) гастрит

Б) бронхопневмония Г) энтерит

17. кисломолочный продукт

А) сливки В) молоко цельное

Б) кефир Г) молоко обезжиренное

18. Возникает в результате проникновения в яйцо микробов (протея)

А) присушка В) черная гниль

Б) кровяное кольцо Г) красюк

19. Болезни органов мочевыделения

А) нефрит В) гепатит

Б) миозит Г) спленит

20. Молоко коров, положительно реагирующих на бруцеллез используют

А) утилизируют В) без ограничений

Б) в производстве кисломолочных Г) внутри хозяйства

продуктов (после кипячения)

ЗАДАНИЕ **В** ДОПОЛНИТЕ

21. При стерилизации молоко нагревают до \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_°С

22. Длительную пастеризацию молока проводят при температуре \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_°С

23. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_мяса и мясопродуктов является процессом, обратным замораживанию.

ЗАДАНИЕ **С** РЕШИТЕ ЗАДАЧУ

24. Рассчитать потребность формалина для проведения дезинфекции предубойной базы общей площадью 3000 м. Расход рабочего раствора-0,5 л/м. С=40

25. Рассчитать количество 96 % - ного этилового спирта для приготовления 2,0 литров

70% - ного спиртового раствора.

**ВАРИАНТ 2**

ЗАДАНИЕ **А.** ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ

1. Болезни органов пищеварения

А) пневмония В) ринотрахеит

Б) гастрит Г) бронхит

2. при обнаружении сальмонелл мясо обеззараживают

А) копчением В) засолкой

Б) заморозкой Г) провариванием

3. Болезнь вымени

А) мастит В) менингит

Б) стоматит Г) цистит

4. сальмонеллы у человека вызывают

А) расстройство сердечно-

сосудистой системы В) нарушение работы мозга

Б) расстройство Г) пищевые токсикозы

дыхания

5. субпродукт первой категории

А) селезенка В) желудок свиной

Б) сердце Г) голова говяжья

6. Болезни органов дыхания

А) нефроз В) гастрит

Б) энтерит Г) бронхопневмония

7. кисломолочный продукт

А) сливки В) молоко цельное

Б) молоко обезжиренное Г) кефир

8. Возникает в результате проникновения в яйцо микробов (протея)

А) черная гниль В) присушка

Б) кровяное кольцо Г) красюк

9. Болезни органов мочевыделения

А) гепатит В) нефрит

Б) миозит Г) спленит

10. Молоко коров, положительно реагирующих на бруцеллез используют

А) утилизируют В) без ограничений

Б) в производстве кисломолочных Г) внутри хозяйства

продуктов (после кипячения)

11. ветеринарное свидетельство формы №2 оформляется на

А) пчел В) сырье животного происхождения

Б) пищевые продукты Г) скот

12. Объект, предназначенный для размещения, ветеринарного осмотра, отдыха убойных животных

А) Изолятор В) цех предубойного содержания

Б) карантинное отделение Г) санитарная бойня

13. температура тела в норме для КРС:

А) 36,5 – 39,0 В) 39,5 - 40,5

Б) 37,5 – 39,5 Г) 38,5 – 40,0

14. Мероприятие, направленное на уничтожение патогенной микрофлоры

А) дезинсекция В) дезинфекция

Б) дезинвазия Г) дератизация

15. Мясо, имеющее температуру окружающего воздуха называют

А) охлажденным В) парным

Б) остывшим Г) дефростированным

16. Мясо розового, красно-малинового цвета, жир белый или желтый, на разрезе крови нет

А) мясо здоровых животных В) мясо больных животных

Б) мясо животных, убитых в агонии Г) мясо павших животных

17. Свинину первой категории клеймят

А) овальным клеймом В) квадратным

Б) треугольным Г) круглым

18. Говядину второй категории клеймят

А) квадратным В) круглым клеймом

Б) треугольным Г) ромбовидным

19. В случае обнаружения возбудителя сибирской язвы, тушу направляют на

А) изготовление мясокостной муки В) изготовление колбасных изделий

Б) изготовление баночных консервов Г) уничтожают сжиганием

20. В случае обнаружения личинок трихинелл, тушу направляют

А) на техническую утилизацию В) подвергают глубокой заморозке

Б) на изготовление баночных консервов Г) на колбасные изделия

ЗАДАНИЕ **В**  ДОПОЛНИТЕ

21. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_мяса производят в том случае, когда его необходимо хранить продолжительное время.

22. Колбасы обжаривают при температуре \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_°С

23. При \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_оценке обращают внимание на цвет, консистенцию, вкус и аромат неразбавленного молока.

ЗАДАНИЕ  **С**  РЕШИТЕ ЗАДАЧУ

24. Рассчитать потребность формалина для проведения дезинфекции предубойной базы общей площадью 2000 м. Расход рабочего раствора-0,5 л/м. С=40

25. Рассчитать количество 96 % - ного этилового спирта для приготовления 2,5 литров

70% - ного спиртового раствора.

**ВАРИАНТ 3**

ЗАДАНИЕ **А.** ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ

1. Объект, предназначенный для размещения, ветеринарного осмотра, отдыха убойных животных

А) Изолятор В) санитарная бойня

Б) карантинное отделение Г) цех предубойного содержания

2. температура тела в норме для КРС:

А) 37,5 – 39,5 В) 39,5 - 40,5

Б) 36,5 – 39,0 Г) 38,5 – 40,0

3. Мероприятие, направленное на уничтожение патогенной микрофлоры

А) дезинфекция В) дезинсекция

Б) дезинвазия Г) дератизация

4. Мясо, имеющее температуру окружающего воздуха называют

А) охлажденным В) парным

Б) дефростированным Г) остывшим

5. Мясо розового, красно-малинового цвета, жир белый или желтый, на разрезе крови нет

А) мясо животных, убитых в агонии В) мясо больных животных

Б) мясо здоровых животных Г) мясо павших животных

6. Свинину первой категории клеймят

А) овальным клеймом В) квадратным

Б) круглым Г) треугольным

7. Говядину второй категории клеймят

А) ромбовидным В) квадратным

Б) треугольным Г) круглым клеймом

8. В случае обнаружения возбудителя сибирской язвы, тушу направляют на

А) изготовление мясокостной муки В) изготовление баночных консервов

Б) изготовление колбасных изделий Г) уничтожают сжиганием

9. В случае обнаружения трихинеллеза, тушу направляют

А) на техническую утилизацию В) подвергают глубокой заморозке

Б) на изготовление баночных консервов Г) на колбасные изделия

10. Болезни органов пищеварения

А) пневмония В) ринотрахеит

Б) гастрит Г) бронхит

11. при обнаружении сальмонелл мясо обеззараживают

А) копчением В) засолкой

Б) заморозкой Г) провариванием

12. Болезнь вымени

А) мастит В) менингит

Б) стоматит Г) цистит

13. сальмонеллы у человека вызывают

А) расстройство сердечно-

сосудистой системы В) нарушение работы мозга

Б) расстройство Г) пищевые токсикозы

дыхания

14. субпродукт первой категории

А) селезенка В) желудок свиной

Б) сердце Г) голова говяжья

15. Болезни органов дыхания

А) нефроз В) гастрит

Б) энтерит Г) бронхопневмония

16. кисломолочный продукт

А) сливки В) молоко цельное

Б) молоко обезжиренное Г) кефир

17. Возникает в результате проникновения в яйцо микробов (протея)

А) кровяное кольцо В) присушка

Б) черная гниль Г) красюк

18. Болезни органов мочевыделения

А) гепатит В) нефрит

Б) миозит Г) спленит

19. Молоко коров, положительно реагирующих на бруцеллез используют

А) утилизируют В) без ограничений

Б) в производстве кисломолочных Г) внутри хозяйства

продуктов (после кипячения)

20. ветеринарное свидетельство формы №2 оформляется на

А) пищевые продукты В) сырье животного происхождения

Б) пчел Г) скот

ЗАДАНИЕ  **В**  ДОПОЛНИТЕ

21. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_пробу применяют для определения степени обсеменения молока микрофлорой.

22. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_получают при самосквашивании сливок или сквашивании пастеризованных сливок культурой молочнокислого стрептококка.

23. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_мед – это продукт, собранный пчелами из сладковатых кишечных выделений насекомых и медвяной росы.

ЗАДАНИЕ **С** РЕШИТЕ ЗАДАЧУ

24. Рассчитать потребность формалина для проведения дезинфекции предубойной базы общей площадью 1500 м. Расход рабочего раствора-0,5 л/м. С=40

25. Рассчитать количество 96 % - ного этилового спирта для приготовления 3,5 литров

70% - ного спиртового раствора.

**Список рекомендуемой литературы**

1. Костенко, Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных [Текст]: уч.пособие / Ю.Г. Костенко - М.КолосС, 2011. - 118 с

2. Макаров В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст]:учебник / Макаров В.А., Фролов В.П., Шуклин Н.Ф.-М.: Агропромиздат, 2009. - 463 с.

3. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения [Текст]:учебник / С.Б. Сенченко. - СПб.: РАПП, 2009.- 704 с.

4. Загаевский И.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства [Текст]:учебник/ Загаевский И.С., Жмурко Т.В. - М.КолосС, 2011. - 118 с.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. – Санкт-Петербург: Лань, 2015.-304 с. 3.

6. Серегин И. Г., Уша Б.В. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов.- СПб: Издательство «РАПП»,2008.-408

7. Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Б 83 Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / Под ред. проф. М. Ф. Боровкова. 3-е изд., доп. и перераб. СПб.: Издательство «Лань», 2010. 480 с.: ил.

8. В.П.Урбан, М.А. Сафин « Практикум по эпизоотологии и инфекционным болезням с ветеринарной санитарией» М. «Колосс» 2004 го,216 с.

**Интернет-источники**

1. [legalacts.ru›…osmotr-produktov-uboja-zhivotnykh…](https://legalacts.ru/doc/veterinarno-sanitarnyi-osmotr-produktov-uboja-zhivotnykh-veterinarnye-metodicheskie/)

2. [youtube.com›watch?v=SpUFlknNJNQ](https://www.youtube.com/watch?v=SpUFlknNJNQ)

3. [vet.rkomi.ru›…8405…ветеринарного осмотра убойных…](https://vet.rkomi.ru/content/8405/%D0%9F%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D0%B0%20%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BE%D1%81%D0%BC%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B0%20%D1%83%D0%B1%D0%BE%D0%B9%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%B6%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%82%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%B8%20%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD.pdf)

4. [sudact.ru›law…osmotr-produktov-uboia-zhivotnykh…](https://sudact.ru/law/veterinarno-sanitarnyi-osmotr-produktov-uboia-zhivotnykh-veterinarnye-metodicheskie/veterinarno-sanitarnyi-osmotr-produktov-uboia-zhivotnykh/)

5. [Consultant.ru›document/cons\_doc\_LAW\_86462/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_86462/)