

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 13:56:19
Уникальный программный идентификатор:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ПНЖ(6) 24

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет
экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИМЕНИ КОРШУНОВОЙ А.Ф.**

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой

Антошина К.А.

“ 26 ” 02 2024 г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

**Б.1.В.14 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И
МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

(шифр и наименование учебной дисциплины, практики)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(код и наименование направления подготовки)

Технология мяса и мясных продуктов

(наименование профиля подготовки; при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик:

Доцент  Милохова Т.А.

ОМ рассмотрен и утвержден на заседании кафедры
от «26» 02 2024г., протокол № 14

Донецк 2024

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И
МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Этап формирова ния (семестр изучения)
1	2	3	4
1	ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Тема 1. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных. Тема 2. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных Тема 4. Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных. Технология убои и первичной переработки крупного рогатого и мелкого скота Тема 5. Технология убои и первичной переработки птицы Тема 6. Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы Тема 7. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства Тема 8. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов. Клеймение и маркировка мяса. Тема 9. Лимфатическая система и ее значение Тема 10. .Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.	5

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	ПК-3	ИДК-1_{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2_{ПК-3} Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3_{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Тема 1. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных. Тема 2. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных Тема 4. Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого и мелкого скота Тема 5. Технология убоя и первичной переработки птицы Тема 6. Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы Тема 7. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства Тема 8. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов. Клеймение и маркировка мяса. Тема 9. Лимфатическая система и ее значение Тема 10. .Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов.	Тест Собеседование

			Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.	
--	--	--	--	--

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	Тест пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
5-7	Тест пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1-4	Тест пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Опрос пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90...100% вопросов)
4	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1...3	Опрос пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Опрос пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

По 100 балльной системе	Национальная система	Определение (студент должен)
90-100	5	Отлично. Изложенный материал соответствует всесторонним и глубоким знаниям материала, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
80 - 89	4	Хорошо. Изложенный материал соответствует требованиям знания выше средних стандартов, но с некоторыми ошибками, наличие глубоких знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.

75 - 79		Хорошо. Изложенный материал отвечает требованиям в целом, содержательная работа со значительными ошибками Наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе дисциплины.
70 - 74	3	Удовлетворительно. Изложенный материал соответствует требованиям знанием четко, но со значительными недостатками. Наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике.
60 - 69		Удовлетворительно. Изложенный материал соответствует минимальным критериям. Наличие минимальных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, исправленными после дополнительных вопросов; не всегда правильные действия по применению знаний на практике.
35 - 59	2	Неудовлетворительно с возможностью повторной пересдачи. Необходима еще определенная работа для зачисления кредита. Наличие отдельных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, не всегда исправленными после дополнительных вопросов; отсутствие правильного ориентирования по применению знаний на практике; необходима пересдача.
0 - 34		Неудовлетворительно с обязательным повторным изучением дисциплины. Ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные вопросы.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При поточном модульном контроле проводится тестирование по темам.

Студент получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые затем интерполируются в баллы поточного модульного контроля в зависимости от максимально возможного по следующей таблице.

Процедура проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине экзамен: форма проведения письменная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по трем содержательным модулям составит 40 баллов. Итоговый модульный контроль: итоговый контроль проводится в форме экзамена. В экзаменационный билет входят 6 равнозначных заданий:

- задача из курса в общей сложности 6 открытых вопроса (по 1 вопросу по каждому из 4-х изученных модулей).

Каждый правильный ответ на вопрос засчитывается как 10 (десять) баллов к экзаменационной оценке по дисциплине; каждый правильный ответ на тестовое задание и полное раскрытие определения (понятия) предоставляет возможность получить 2 балла, что в совокупности составит $5 \times 2 = 10$ баллов.

Таким образом, по результатам экзамена студент может получить 60 баллов. Итоговая оценка по дисциплине включает две составляющие

- 40 баллов за семестр (текущий модульный контроль);
- 60 баллов – за ответ на экзамене.

Общая сумма -100 баллов.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						Итого текущ ий контр оль балл	Итого вый тест (экза мен)	Сумм а в балла х
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3				
T1, T2, T3	T4,T5,T6	T1, T2	T3,T4	T5,T6	T7,T8			
10	10	5	5	5	5	40	60	100

T1, T2..T6 – темы смыслового модуля №1;

T1, T2...T4 – темы смыслового модуля №2;

T5, T6...T8 – темы смыслового модуля №3.

Требования к выполнению контрольной работы студентами заочного отделения

Выполнение контрольной работы является составной частью учебного процесса и формой самостоятельной работы студента. Выполнение данного вида работы позволяет приобрести навыки и умения грамотно использовать документы, учебную и специальную литературу.

Вопросы контрольной работы должны быть освещены на основе изучения рекомендованной литературы, как правило, шире и обстоятельнее, нежели они изложены в учебной литературе либо изучаются в ходе учебных занятий. Подготовка студентом контрольной работы проходит следующие основные этапы:

1. Определение вопросов контрольной работы согласно варианта.
2. Подбор литературы, нормативных и иных материалов.
3. Оформление контрольной работы и представление на проверку.

Студент выполняет одну контрольную работу в письменном виде по варианту, указанному преподавателем.

Контрольная работа состоит из 2-х теоретических вопросов.

При выполнении работы студент пользуется прилагаемым списком основной и дополнительной литературы. Ответы на вопросы должны быть конкретными и освещать имеющийся по данному разделу материал как в обязательной, так и в дополнительной литературе. Отвечать на вопросы необходимо своими словами. Недопустимо копирование и переписывание текста из учебника. При цитировании ставятся кавычки, в конце цитаты в скобках цифрой указывается ссылка на использованный источник.

Страницы тетради следует пронумеровать, привести список использованной литературы, оформленной в соответствии с действующими требованиями библиографии, работу подписать, поставить дату ее выполнения.

Для замечаний рецензента необходимо оставить поля и в конце тетради лист для заключительной рецензии.

На титульном листе контрольной работы следует указать фамилию, имя, отчество студента (полностью), курс, номер группы, название дисциплины и номер варианта выполненного задания.

Работа должна быть выполнена в строгом соответствии с последовательностью вопросов, изложенных в варианте задания.

Контрольные работы на кафедру должны быть представлены не позднее первого для сессии.

Перечень вопросов для собеседования 5 семестр

1. Что такое ветеринарно-санитарная экспертиза? Цели и задачи ВСЭ.
2. Что такое ветсанитария? Цели и задачи ветсанитарии.
3. Что такое дезинфекция, дезинсекция, дезинвазия, дератизация, дезодорация?
4. Виды убойных животных.
5. Транспортировка животных автомобильным транспортом.
6. Транспортировка животных железнодорожным транспортом.
7. Транспортировка животных водным транспортом и гоном.
8. Факторы, при которых невозможна транспортировка животных на убой.
9. Состояния и болезни животных, при которых убой запрещен.
10. Подготовка животных к транспортировке и мероприятия по ее обеспечению.
11. Транспортная патология
12. Санитарная обработка транспортных средств.
13. Прием-сдача скота на убой.
14. Предубойная подготовка животных.
15. Технология убоя и переработки крупного рогатого скота.
16. Технология убоя и переработки мелкого рогатого скота.
17. Технология убоя и переработки свиней со снятием крупона.
18. Технология убоя и переработки свиней без снятия крупона.
19. Технология убоя и переработки лошадей.
20. Технология убоя и переработки кроликов.
21. Технология убоя и переработки птицы.
22. Убой и переработка санитарного скота.
23. Влияние отдельных технологических операций на санитарные показатели мяса.
24. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота.
30. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов свиней.
31. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов мелкого рогатого скота.
32. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов лошадей.
33. Консервирование мяса низкими температурами.
34. Консервирование мяса высокими температурами.
35. Консервирование мяса посолом.
36. Современные методы консервирования мяса.
37. Мероприятия на убойных предприятиях, в хозяйстве и на транспорте при установлении сибирской язвы.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при сибирской язве.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов 16 убоя животных при бруцеллезе
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при лейкозе.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при ящуре.

43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при чуме и роже свиней.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при эмфизематозном карбункуле.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
48. Органолептическая характеристика свежести мяса.
49. Лабораторные методы определения свежести мяса.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.

Фонд тестовых заданий

5 семестр

1. Что представляет собой ветеринарно-санитарная экспертиза
 - А. отрасль науки, которая занимается лечением животных
 - Б. наука, изучающая методы санитарно-гигиенического исследования пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения
 - В. крупные ветеринарные центры с большим штатом сотрудников и всей необходимой диагностикой
2. Биологические отходы, допущенные ветеринарным специалистом к переработке
 - А. Стерилизуются при температуре 130 градусов
 - Б. Дезинфицируются
 - В. Утилизируются
3. Запрещается сброс биологических отходов
 - А. В земляные ямы
 - Б. В траншеи
 - В. В водоемы, мусорные контейнеры
4. Основными объектами изучения ветеринарно-санитарной экспертизы служат
 - А. Соответствие используемого оборудования, инвентаря, тары, упаковочных материалов, посуды
 - Б. Мероприятия по предупреждению пищевых отравлений, острых кишечных инфекций
 - В. Убойные животные, пищевые продукты и сырье, получаемое от убоя сельскохозяйственных и диких животных
5. Законодательная нормативная база, которой руководствуется ветеринарно- санитарный эксперт
 - А. Закон Донецкой Народной Республики от 08 апреля 2016 года № 120-ІНС «О безопасности и качестве пищевых продуктов».
 - Б. Санитарные правила для предприятий общественного питания.
 - В. Государственные стандарты (ГОСТ) на качество пищевых продуктов
6. Основные цели ветеринарно-санитарной экспертизы
 - А. Выпуск новых видов блюд и изделий
 - Б. Разработка стандартов и технических условий на полуфабрикаты, блюда и др
 - В. Предупреждение заболевания людей антропозоонозами и другими болезнями
7. Биологические отходы утилизируют путем переработки

- А. В коммунальных хозяйствах местной администрации
 - Б. На ветеринарно-санитарных утилизационных заводах
 - В. В подсобных хозяйствах
8. Обязанность по доставке биологических отходов для переработки возлагается
- А. На санитарные службы
 - Б. Руководителя фермерского хозяйства
 - В. Администрацию ветеринарной службы
9. После утилизации биологических отходов спецодежду
- А. Выбрасывают.
 - Б. Дезинфицируют путем замачивания в 2-процентном растворе формальдегида в течение 2 часов.
 - В. Сжигают
10. Яма (траншея) для сжигания трупов животных должна иметь размеры
- А. 2,5х1,5 м и глубиной 0,7 м
 - Б. 1,5х1,5 м и глубиной 0,5 м
 - В. 2,0х2,0 м и глубиной 2,0 м
11. Законодательная нормативная база, которой руководствуется ветеринарно-санитарный эксперт
- А. Государственные стандарты (ГОСТ) на качество пищевых продуктов
 - Б. Закон Донецкой Народной Республики
 - В. Санитарные правила для предприятий общественного питания
12. Главная задача ветеринарно-санитарной экспертизы это
- А. Контроль качества пищевых продуктов и сырья.
 - Б. Оказание ветеринарной помощи больным животным.
 - В. Реализация и использование для пищевых целей мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных.
13. Основными объектами изучения ветеринарной санитарии биологических отходов являются
- А. Хозяйства, занимающиеся производством сырья животного происхождения
 - Б. Домашние животные
 - В. Санитарно-противоэпидемические мероприятия
14. Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют
- А. После каждого случая доставки биологических отходов для утилизации, обеззараживания или уничтожения.
 - Б. 1 раз в день
 - В. 2 раза в месяц
15. Развитие ветеринарно-санитарной экспертизы тесно связано с достижениями и развитием ряда других наук
- А. Медицина
 - Б. Нормальной и патологической анатомии, физиологии
 - В. Высшая математика, товароведение
16. Для дезинфекции транспортного средства доставки биологических отходов для утилизации используют одно из следующих химических средств
- А. 2-процентный раствор формальдегида в течение 2 часов
 - Б. 4-процентный горячий раствор едкого натра
 - В. 2,5-процентный раствор формальдегида в течение 7 часов
17. Биологическими отходами в области ветеринарно- санитарной экспертизы являются

- А. Трупы животных и птиц, в т.ч. лабораторных; абортированные и мертворожденные плоды
- Б. Мясо-костная, костная, мясная, перьевая мука и другие белковые кормовые добавки
- В. Пищевые отходы, возникающие при разделке сырья в предприятиях общественного питания
18. После утилизации биологических отходов спецодежду
- А. Выбрасывают
- Б. Сжигают
- В. Дезинфицируют путем замачивания в 2-процентном растворе формальдегида в течение 2 часов
19. Сжигание биологических отходов проводят
- А. За пределами города
- Б. Под контролем главного санитарного врача
- В. Под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах или земляных траншеях
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза это
- А. Отрасль науки, которая занимается лечением животных
- Б. Крупные ветеринарные центры с большим штатом сотрудников и всей необходимой диагностикой
- В. Наука, изучающая методы санитарно-гигиенического исследования пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения
21. Убойные животные- это
- А. животные, поступающие на предприятия мясной ~ индустрии в качестве сырья для получения мяса и мясных продуктов
- Б. Животные с развитой мышечной тканью
- В. Животные 1 категории упитанности
22. У старых животных жир укладывается
- А. под кожей и в полостях
- Б. между пучками мышечных волокон
- В. на ребрах
23. Плевродения лошадей
- А. учащение дыхания и пульса, болезненность грудной стенки температура
- Б. некробактериоз
- В. псороптозы
24. Переработку больных животных и обезвреживание полученных от них мяса и других продуктов убоя производят
- А. на площадках
- Б. на санитарной бойне
- В. в изоляторах
25. Освещенность рабочих мест осмотра туш и внутренних органов на санитарной бойне должна быть
- А. 120лк при лампах накаливания
- Б. 112лк при лампах накаливания
- В. не ниже 150 лк при лампах накаливания
26. Изолятор служит для передержки
- А. отдельных животных, признанных ветеринарным персоналом больными
- Б. отдельных животных с признаками сонливости

В. отдельных животных, признанных ветеринарным персоналом 2 категории упитанности

27. Карантинное отделение должно вмещать животных

А. до 20%

Б. до 10%

В. До 30%

28. Запрещается направлять на убой животных, обработанных гиподермин-хлороформом ранее чем по прошествии

А. 15 дней

Б. 20 дней

В. 21 дня

29. Разрешается принимать животных, положительно реагирующих

А. на туберкулез и бруцеллез

Б. На сибирскую язву

В. ящур

30. Запрещается отправка больных животных

А. гоном и сдача их в скотоприемные и скотооткормочные хозяйства

Б. автомобильным, железнодорожным

В. водным транспортом

31. Прекращают поить животных до подачи их на убой

А. За 2 часа

Б. За 3 часа

В. За 5 часов

32. На мясоптицекомбинатах можно применять электроклейма и ставят на

А. Внутреннюю сторону голени птиц

Б. наружную сторону голени птицы

В. На ножку птицы

33. В зависимости от упитанности говядину и телятину маркируют следующим образом:- II категория

А. квадратное клеймо;

Б. Круглое клеймо

В. Овальное клеймо

34. Туши ягнят маркируют с обозначением внутри клейма буквы Я

А. Овальным клеймом

Б. Круглым клеймом

В. Квадратным клеймом

35. На тушах овец и коз с дефектами технологической обработки (с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими допустимые пределы) справа от клейма ставят штамп букв

А. ПП

Б. ПТ

В. ТТ

36. В зависимости от качества свинину маркируют следующим образом: V категория (мясо поросят)

А. Овальное клеймо

Б. Треугольное клеймо

В. Круглое клеймо

37. Туши хряков маркируют

- А. Штамп «Хряк-ПП»
 - Б. Штамп «Хряк»
 - В. Штамп «ПП»
38. Лимфатическая система млекопитающих состоит из
- А. лимфатических сосудов
 - Б. лимфатических сосудов и лимфатических узлов
 - В. лимфатических узлов
39. Лимфатические узлы выполняют роль
- А. биологического фильтра лимфы
 - Б. механического и биологического фильтра лимфы
 - В. механического фильтра лимфы
40. Количество лимфатических узлов: у крупного рогатого скота около
- А. 800
 - Б. 400
 - В. 200

Перечень вопросов для контрольной работы

Вариант 1

Задание 1. Что характеризуют ветеринарные сопроводительные документы (ВСД)? Правила заполнения бланков ВСД.

Задание 2. На какие грузы выдаются ВСД форм №№ 1, 2, 6.1 и 4. В каких случаях используется та или иная форма бланка ВСД?

Вариант 2

Задание 1. Порядок нумерации и учета ветеринарных сопроводительных документов (ВСД). Задание 2. На какие грузы выдаются ВСД форм №№ 3, 6.2, 6.3 и 4. В каких случаях используется та или иная форма бланка ВСД?

Вариант 3

Задание 1. Перечислите точки ветеринарного осмотра на мясоперерабатывающих предприятиях для конвейерных линий переработки: крупного рогатого скота, лошадей, свиней, мелкого рогатого скота. Значение финальной точки ветеринарно-санитарной экспертизы.

Задание 2. Послеубойный осмотр ливера животных на примере продуктов убоя крупного рогатого скота.

Вариант 4

Задание 1. Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр головы крупного рогатого скота и лошадей. Укажите отличия осмотра головы лошади от осмотра головы крупного рогатого скота.

Задание 2. Опишите особенности осмотра туш телят, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей.

Вариант 5

Задание 1. Опишите отбор проб мяса для исследования мяса на свежесть в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Какую информацию указывают в акте отбора проб.

Задание 2. Какие показатели учитываются при органолептической оценке свежести мяса. Опишите значение суть методов бактериоскопии и определения летучих жирных кислот.

Вариант 6

Задание 1. Дайте органолептические характеристики мяса полученного от больных или убитых в состоянии агонии животных.

Задание 2. Опишите сущность бензидиновой и формольной проб. Напишите значения pH, характерные для мяса, полученного от: 1) здоровых 20 животных; 2) больных или переутомленных и 3) тяжелобольных или убитых в состоянии агонии.

Перечень методических материалов

1. Милохова, Т.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] : курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения напр. подг. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Т.А. Милохова; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. и орг. произ. прод. питания. — Донецк : ДонНУЭТ, 2020 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Тестовые задания для проведения текущего модульного контроля по дисциплине.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Текст]: метод. указания для самостоятельного изучения курса для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов: Т.А. Милохова, - Донецк: ДонНУЭТ, 2023 г. - 41с.