Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2024 16:52:15
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОПНЖ(б)24

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ К.А. Антошина

(подпись)

«26» февраля 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В14 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

(шифр и наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(код и наименование направления подготовки)

Технология мяса и мясных продуктов

(профиль)

Разработчик:
доцент _____ Милохова Т.А.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 26.02. 2024 г., протокол № 14

Донецк 2024 г.

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 формирования (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 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. 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 бальной системе	Нацио-нальная 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 5х2=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 текущий контроль балл	Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3				
Т1, Т2, Т3	Т4,Т5,Т6	Т1, Т2	Т3,Т4	Т5,Т6	Т7,Т8	40	60	100
10	10	5	5	5	5			

Т1, Т2..Т6 – темы смыслового модуля №1;
Т1, Т2…Т4 – темы смыслового модуля №2;
Т5, Т6…Т8 – 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-IНС «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.