Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Ирбитский аграрный техникум»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОСВОЕНИЮ
МДК 02.02. Оценка и контроль качества продукции животноводства

для студентов заочной формы обучения
специальности 36.02.02. «Зоотехния»

Зайково
2017

Методические рекомендации по освоению междисциплинарного курса 02.02. «Оценка и контроль качества продукции животноводства**».** Зайково, ГБПОУ СО «Ирбитский аграрный техникум», 2017. 39 с.

Методические рекомендации составлены в полном соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 36.02.02 Зоотехния.

Автор: Преподаватель ВКК Т.В. Стрелецкая

Рецензенты: Методист ГАПОУ СО Ирбитский аграрный техникум Е.Н. Аверкиева

Одобрены на заседании предметно-цикловой комиссии. Протокол от 20.05.2017 г. № 8.

Председатель комиссии Т.В. Стрелецкая

Содержание

1. Цели и задачи междисциплинарного курса
2. Требования к уровню освоения междисциплинарного курса
3. Структура и содержание МДК и виды учебной работы
   3.1. Объем МДК
   3.2. Примерный тематический план МДК
   3.3. Содержание тем и учебное задание

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение МДК

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

Задачей профессионального модуля является изучение различных методов оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства.

Усвоение материала студентами достигается путем:

- изучения рекомендуемой учебной литературы;
- личного участия студента в производственных процессах, проводимых на животноводческих объектах.

Настоятельно рекомендуется изучить и дать анализ используемых методов оценки и контроля качества продукции животноводства в хозяйстве.

- выполнения контрольной работы;
- прослушивания обзорных лекций по данному курсу;
- отработки лабораторно-практических занятий.

2. Требования к уровню освоения междисциплинарного курса

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- оценки качества продукции животноводства

уметь:

- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства

Знать:

- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
- основные методы оценки качества продукции животноводства

3. Структура и содержание МДК 02.02. «Оценка и контроль качества продукции животноводства»

3.1. *Объем дисциплины и виды учебной работы*

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 93 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 16 часов; самостоятельной работы обучающегося 77часов

3.2. ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН МДК

Наименование тем	Всего	Количество аудиторных часов при очной форме обучения		Самостоятельная работа
		Теория	ЛПЗ	
1. Убойные животные как сырье для мясной промышленности. Транспортировка убойных животных. Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка животных.	8	4		4
2. Основы технологии и гигиена переработки убойных животных.	**8**	**4**		**4**
3. Общее понятие о мясе. Морфологический состав туши и характеристика входящих в нее тканей. Химический состав мяса животных и птицы. Процессы созревания мяса и товароведение мяса.	**8**	**4**	**4**	
4. Экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней животных	**8**	**4**		**4**
5. Экспертиза мяса и других продуктов убоя при подозрении на инвазионные заболевания.	**6**	**4**		**2**
6. Экспертиза туш и внутренних органов при обнаружении новообразований, механических и термических повреждений, при маститах	**5**	**2**		**3**
7. Экспертиза туш и внутренних органов животных при травлениях, радиационных поражениях и обработке животных химическими препаратами.	**4**	**2**		**2**
8. Экспертиза мяса при вынужденном убое животных и изменениях его, имеющих санитарное значение.	**4**	**2**		**2**
9. Способы обеззараживания мяса и мясных продуктов**.**	**2**	**2**		
10. Консервирование мяса и мясопродуктов	**4**	**4**		
11. Экспертиза колбасных, ветчинно-штучных изделий, крови, субпродуктов и эндокринного сырья	**6**	**4**		**2**
12. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки	**2**	**2**		
13. Экспертиза молока и молочных продуктов	**8**	**4**	**2**	**2**
14. Экспертиза рыбы и рыбных продуктов.	**4**	**2**		**2**
15. Экспертиза яиц	**4**	**2**	**2**	
16. Экспертиза меда	**6**	**2**	**2**	**2**
17. Экспертиза продуктов животноводства на рынках.	**4**	**2**		**2**
18. Основы стандартизации, экспертизы и сертификации животноводческой продукции	**2**	**2**		
ИТОГО:	**93**	**62**	**10**	**31**
Виды самостоятельной работы:				
Реферат				
Презентация				
Видеофильм (фото и видеоотчет)				

3.3. СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ И УЧЕБНОЕ ЗАДАНИЕ

1.Убойные животные как сырье для мясной промышленности. Транспортировка убойных животных. Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка животных.

Сырьем для мясной промышленности служат, прежде всего животные, выращиваемые специально для убоя на мясо, а также все другие сельскохозяйственные животные после использования по своему прямому назначению или выбракованные из основного стада. Лучшими мясными качествами обладают только определенные породы скота, разводимые в стране.

По ГОСТу различные возрасты крупного рогатого скота делятся на группы, а по упитанности – на категории. существуют особые правила наблюдения и ухода за животными и пищей при подготовке к перевозке и во время транспортировки на убойные предприятия. В данном разделе необходимо освоить правила осмотра и подготовки животных в хозяйстве, необходимую документацию, виды транспорта и требования к гигиене транспортных средств, кормлению во время перевозки, необходимые требования при перегонах, иметь представление о количестве скота в гуртах, скорости движения для разных видов животных, знать меры, применяемые при подозрении на инфекционные заболевания, а также требования при приеме партии убойных животных на предприятиях по их переработке. Необходимо познакомиться с требованиями предубойного содержания животных, способствующими повышению резистентности организма правильному протеканию послеубойных биохимических изменений в мясе, обеспечивающих получение высококачественных продуктов убоя. Следует познакомиться со сроками предубойной выдержки без кормления, способствующей исключению потери корма и очищению в значительной мере желудочно-кишечного тракта, а также мероприятиями при обнаружении инфекционных заболеваний среди убойных животных.

Задание 1.1.

Оформить ветеринарную справку и товарно-транспортную накладную на 3 коров из вашего хозяйства для транспортировки их на мясокомбинат (бойню) для убоя.

(форму ветеринарной справки смотри в приложении 1, бланк товарно-транспортной накладной вашего хозяйства)

Задание 1.2.

Оформить ветеринарную справку и товарно-транспортную накладную на 3 свиней из вашего хозяйства для транспортировки их на мясокомбинат (бойню) для убоя. (форму ветеринарной справки смотри в приложении 1, бланк товарно-транспортной накладной вашего хозяйства)

Задание 1.3.

Свиньям скармливали рыбную муку в течение 45 суток. Когда разрешается их убой на мясо?

Задание 1.4.

Молодняку крупного рогатого скота, стоящему на откорме, скармливали рыбную муку в течение 2-х месяцев. Когда разрешается убивать этот скот на мясо?

2. Основы технологии и гигиена переработки убойных животных.

Независимо от уровня механизации производственных процессов переработка животных проводится по единой технологической схеме. В данном разделе необходимо изучить производственные процессы данного цикла.

Боенская обработка туш включает в себя совокупность технологических операций, выполнение которых с соблюдением установленных санитарных норм во многом определяет максимальный выход мясной и технической продукции высокого санитарного и товарного качества. Поэтому следует выяснить последовательность обработки крупного рогатого скота, свиней, кроликов и птицы.

Задание 2.1.

Составить схему убоя и первичной переработки КРС. (Операции убоя и переработки описать).

Задание 2.2.

Составить схему убоя и первичной переработки свиней. (Операции убоя и переработки описать).

Задание 2.3.

Составить схему переработки кроликов. (Операции убоя и переработки описать).

Задание 2.4.

Составить схему убоя и первичной переработки птиц. (Операции убоя и переработки описать).

Задание 2.5.

Описать в чем заключается ветеринарно-санитарный контроль на каждом этапе убоя и переработки животных.

3. Общее понятие о мясе. Морфологический состав туши и характеристика входящих в нее тканей. Химический состав мяса животных и птицы. Процессы созревания мяса и товароведение мяса.

В массной промышленности и в торговле принято называть мясом все части туши животного после снятия шкуры, отделения головы, нижних

конечностей и внутренних органов. Главную и наиболее ценную часть мяса составляет мышечная ткань.

В данном разделе следует изучить категории мяса, дать характеристику основных тканей, химический состав, который неодинаков в зависимости от вида животного, возраста, пола, упитанности, характера и способа откорма. Практика ветеринарно-санбитарной экспертизы мяса и мясопродуктов выработала теоретически обоснованную методику дающую возможность эксперту решать вопрос о пригодности мяса в пищу. Во всех случаях обнаружения поражений частей или целых органов необходимо установить причину порока, определить заболевание, степень поражения органа или туши.

На мясные туши (тушки), которые в результате экспертизы признаны годными для пищевых целей, ставят клеймо и буквенные штампы.

Лабораторная работа

Товароведение мяса.

Задание 3.1.

Изучить классификацию мяса по виду, возрасту, полу и категории упитанности
животных. Заполнить таблицу.

Классификация мяса

По виду животного	По возрасту	По полу	По упитан-Ности
Говядина			
Конина			
Свинина			
баранина			

Задание 3.2.

Изучить характеристику упитанности животных после убоя по качеству мяса в
тушах. Данные занести в таблицу.

Названи е мяса	Категории упитанности	Степень развития мышц	Степень выступания костей	Места отложения жира
1	2	3	4	5
Говядина	1 категория 2 категория			
Телятина				

Конина				
баранина				

Задание 3.3.

Изучить характеристику упитанности животных после убоя по качеству мяса в
Тушах свиней. Данные занести в таблицу

Упитанность свинины

Категория упитан.	Характеристика категорий	Масса туши в парном состоянии,кг	Толщина шпика над остист. отростками 6-7 сп. позв.
1 беконная			
2 мясная			
3 Жирная			
4 Промпереработка			
5 Мясо поросят, молочники			

Задание 3.4.

Классификация мяса по термическому состоянию. Дать определение:

Парное мясо –
Остывшее мясо –
Охлажденное –
Замороженное –
Дефростированное –

Лабораторная работа

Органолептическая оценка мяса различных видов животных.
Определение степени свежести мяса.

Задание 3.5.

Описать органолептические признаки различной свежести мяса.

Признаки	Свежее мясо	Мясо сомнительной свежести	Не свежее мясо
1. цвет			
2. консистенция			
2. запах			

3. проба варкой (бульон)			

4. Экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней животных.

В ветеринарно-санитарной экспертизе все инфекционные болезни животных с учетом их опасности делятся на две группы:

1. Передающиеся человеку через продукты убоя (сибирская язва, туберкулез, ящур, рожа свиней, лептоспироз, листериоз, ку-лихорадка, туляремия и др.);
2. Встречающиеся у человека, но не передающиеся через мясные продукты (актиномикоз, столбняк, злокачественный отек, псевдотуберкулез и др.), а также не встречающиеся у человека (пастереллезы, чума свиней, злокачественная катаральная горячка, контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота, инфекционный атрофический ринит свиней и др.)

Такая классификация инфекционных болезней животных акцентирует внимание на болезнях первой группы, при выявлении которых необходимо проводить мероприятия по предупреждению инфекционных болезней людей.

Задание 4.1.

Пастух прирезал корову на пастбище по причине тимпании рубца. Ваши действия (санитарная оценка) ? Составить сопроводительную на патологический материал в лабораторию (приложение 2).

Задание 4.2.

На продовольственный рынок доставлена говядина, полученная от убоя коров, положительно реагирующих на туберкулин. Ваши действия (санитарная оценка)

5. Экспертиза мяса и других продуктов убоя при подозрении на инвазионные заболевания.

Животные повсеместно встречаются с самыми различными паразитами. Паразитизм свойственен простейшим, гельминтам, членистоногим. Инвазионные заболевания характеризуются массовым распространением. В хозяйствах, где с ними не борются, наблюдается значительная смертность (особенно от гемоспоридиозов, фасциолеза, диктикаулеза) и падение продуктивности. Все виды сельскохозяйственных животных почти поголовно поражены гельминтозами, хотя не проявляют при этом заметных признаков заболевания. Ряд инвазионных заболеваний – зоонозы (трихинеллез, эхинококкоз, токсоплазмоз и др.) являются общими и для человека. Следовательно, в круг обязанностей работников животноводства входят профилактические мероприятия и экспертиза продуктов убоя животных, чтобы оградить человека от поражения заболеваниями, передающимися при употреблении мяса и других продуктов убоя в пищу.

При рассмотрении данного раздела необходимо сделать акцент на санитарную оценку и патологические изменения, обнаруживаемые при этом.

Задание 5.1.

При исследовании свинины на продовольственном рынке обнаружен трихинеллез. Как поступать с тушей и субпродуктами?

6. Экспертиза туш и внутренних органов при обнаружении новообразований, механических и термических повреждений, при маститах.

Переломы костей и кровоизлияния на почве травмы часто протекают септически, и в затяжных случаях мясо таких животных подвергают бактериологическому исследованию и выпускают в реализацию при определенных условиях. поэтому при экспертизе необходимо обратить внимание на туши с выраженной гидремичностью мускулатуры и отечностью тканей около почек и на сердце. Следует помнить, что мясо животных, забитых в последней стадии стельности может иметь неприятный привкус околоплодной жидкости, отечность мускулатуры подгрудка брюшных стенок и крупа, а при залеживании и отечность лимфатических узлов, желтоватые тяжи фибрина в мышцах и бело-серые полосы разросшейся соединительной ткани.

Особое внимание следует обратить на туши животных, перенесших метрит, вызванный абортами или тяжелыми родами с травматическими повреждениями, или перенесших заболевания туберкулезом, бруцеллезом и другими инфекционными заболеваниями или неоплазмами.

Изучив патологические изменения, возникающие при незаразных болезнях данной этиологии, следует дать характеристику происшедших изменений, их послеубойную диагностику и санитарную оценку туш, а также мероприятия при обеззараживании и выбраковке.

Задание 6.1.

На пастбище молнией убита высокопродуктивная корова. Через несколько минут пастух перерезал крупные сосуды шеи. Ваши действия (санитарная оценка продуктов убоя).

Задание 6.2.

Произошел пожар на ферме. В результате этого часть животных оказалась с обширными ожогами. Ваши действия (санитарная оценка продуктов убоя)

Задание 6.3.

Зимой в 7.00 час. рабочий по уходу за животными прирезал корову (диагноз – послеродовой парез). В 9.30 час. из туши были удалены внутренние органы и кишечник. Ваши действия (как поступите с продуктами убоя)?

7. Экспертиза туш и внутренних органов животных при отравлениях, радиационных поражениях и обработке животных химическими препаратами.

В практике встречаются случаи отравлений сельскохозяйственных животных минеральными удобрениями, ядовитыми растениями, тяжелыми металлами. Особенно опасны отравления животных фосфорорганическими,

хлорорганическими, карбоматными, ртутьсодержащими пестицидами, которые используют в борьбе с вредителями, болезнями растений и сорняками, а также для защиты животных от гнуса, кожных паразитов и т. д. многие пестициды и другие препараты, относящиеся к сильнодействующим, способны оказать токсическое действие на организм человека, к тому же и невозможность их выведения из организма.

Отмечено, что в мясе отравившихся животных часто не происходит тех глубоких биохимических процессов и изменений физико-коллоидной структуры белка, которые свойственны нормальному созреванию или его ферментации. Токсические вещества блокируют ретикуло-эндотелиальный барьер кишечника, создавая условия для разноса кишечной микрофлоры по организму животных и возникновения секундарной инфекции. Использование на пищевые цели мяса, обсемененного бактериями рода сальмонелла и другой кишечной микрофлорой, может вызвать у человека тяжелое пищевое заболевание (токсикоинфекцию).

В данном разделе необходимо дать санитарную оценку мяса и других продуктов убоя с признаками отравления, анализ химико-токсикологических, бактериологических и органолептических исследований.

Поскольку ионизирующее излучение – один из очень многих факторов, воздействующих на животных в современном мире, насущной задачей является установление суммарного эффекта при санитарной оценке, изучение методов дезактивации мяса и продуктов животного происхождения, определение возможности реализации туш и внутренних органов, имеющих радиоактивное загрязнение. Установлено, что разные органы и ткани сильно различаются по своей чувствительности к ионизирующей реакции. Следует изучить, в какой последовательности по морфологическим изменениям следует рассматривать органы, пораженные радиационным излучением, а также учесть, что накопление радиоактивных веществ в пищевых продуктах поступают в организм человека по «пищевым цепочкам».

8. Экспертиза мяса при вынужденном убое животных и изменениях его, имеющих санитарное значение.

В данном разделе следует изучить случаи вынужденного убоя животных, четко представлять болезни и другие состояния животных для определения правильной санитарной оценки продуктов убоя животных в агональном или тяжелом патологическом состоянии. Распознание достигается на основании комплекса показателей органолептического, бактериологического, а при необходимости и биохимического методов исследования.

Отклонения от нормального состояния и изменения в мясе, имеющие санитарное значение, могут быть обнаружены сразу после убоя животных или появиться при хранении его. Одни из них происходят под влиянием физико-химических факторов, а другие – под действием различных микроорганизмов. Знание причин возникновения и характера патологических изменений необходимы при изучении данного раздела.

Задание 8.1.

Составить акт на вынужденный убой коровы (выбраковку) (приложение 3)

9. Способы обеззараживания мяса и мясных продуктов.

Мясо и другие продукты убоя подвергают обеззараживанию при многих инфекционных, инвазионных и не заразных болезнях, при отравлениях, в случаях вынужденного убоя и т. д.

Обеззараживание мяса и других продуктов убоя позволяет предотвратить распространение инфекции или инвазии, токсикозы у людей. Для этих целей применяют обработку мяса: высокой температурой; низкой температурой; посолку и другие технологические операции.

В случае, когда продукты убоя нельзя подвергнуть обеззараживанию, их подвергают утилизации. В случае необходимости продукты убоя подвергают микробиологическому и гистологическому исследованию.

Изучить все способы обеззараживания, дать их характеристику, сделать сравнение и выявить более эффективные входит в задачу изучающего данный раздел.

10. Консервирование мяса и мясопродуктов.

Обработку мяса и мясопродуктов, позволяющую предохранять их на более или менее продолжительный срок от порчи, называют консервированием. Основная задача консервирования – прекратить развитие микроорганизмов в продуктах и устранить действие ферментов.

Для консервирования применяют химические вещества (например, поваренную соль), физические средства (холод, высокая температура, высушивание). Из предложенных способов, применяемых в настоящее время, наиболее совершенными считаются те, которые не связаны с введением в продукт посторонних веществ.

Наиболее современным является использование ионизирующег7о излучения инфракрасных лучей и сверхвысокочастотный нагрев, что позволяет значительно сократить сроки термической обработки и обеззаразить продукт, а консервирование копчением придает мясопродуктам специфический вкус.

Требования, предъявляемые к консервированию продукции, документация, сроки хранения, пороки и дефекты являются задачей изучения данного раздела.

11. Экспертиза колбасных, ветчинно-штучных изделий, крови, субпродуктов и эндокринного сырья.

Стойкость продуктов при хранении зависит от содержания в них влаги, поваренной соли и условий хранения. По этим признакам колбасные изделия делят на стойкие и нестойкие. К не стойким относятся колбаса вареные, ливерные, кровяные, фаршевые.

Причины и признаки пороков колбас и копченостей весьма разнообразны.

Специалист должен знать и следить за качеством поступающего сырья, приготовлением и качеством фарша и технологией производства мясных изделий.

Различные животные пищевые жиры обладают различными органолептическими, физическими и химическими свойствами. Жиры изменяются под действием фермента липазы, содержащейся в жировой ткани, ферментов плесеней, бактерий, а также под влиянием различных факторов. Все показатели должны отвечать требованиям ГОСТа.

Что касается крови, то это хорошая питательная среда для роста и размножения микробов. Поэтому, чтобы устранить ее загнивание, прибегают к различным способам обезвреживания. Эксперт должен знать условия сбора и переработки крови.

Обязательным условием является контроль и знание определения качества эндокринного сырья и субпродуктов.

В этом разделе необходимо изучить технологию, упаковку, хранение, консервирование и перевозку вышеперечисленных продуктов, знать пороки каждого вида сырья.

Задание 11.1.

Описать органолептические признаки свежести вареной колбасы

	Признаки
Свежая колбаса	
Подозрительной свежести колбаса	
Несвежая колбаса	

Задание 11.2.

Классификация субпродуктов

субпродукты	*Перечислить что к ним относится*
1. мякотные	
2. шерстные	
3. мясо-костные	
4. слизистые	

Задание 11.3.

Охарактеризовать животные жиры

	Цвет	Консистенция	Температура плавления
Говяжий			
Бараний			
Свиной			

12. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.

Главной задачей транспортировки является быстрая доставка продуктов к месту назначения при сохранении их первоначальных качеств. При этом необходимо знать температурный режим при перевозке, требования к упаковке, виды транспортных средств, правила погрузки, условия и допустимые сроки транспортировки скоропортящихся продуктов, документацию на продукты, а также санитарный контроль на транспорте.

В том случае, если продукты испортились вследствии нарушения ветеринарно-санбитарных правил со стороны грузоотправителя, специалист должен знать, какие должны применяться меры.

При изучении этого раздела необходимо знать, как организовать перевозки, правила погрузки в рефрижераторные и изотермические вагоны.

13. Экспертиза молока и молочных продуктов

Молоко и молочные продукты должны соответствовать требованиям ГОСТа.

В данном разделе необходимо изучить условия получения высококачественного молока и правила использования молока, полученного от больных коров, т.к. при лечении в молоко могут переходить лекарственные вещества. специалист должен знать метод определения качества молока. Такие же требования следует предъявлять к качеству молочных продуктов: кефиру, ацидофилину, йогуртам, сметане, а также сырам и маслу.

При изучении данной темы надо познакомиться с влиянием различных факторов на качество молока, значением составных частей молока в технологии производства молочных продуктов и санитарно-гигиеническими условиями получения доброкачественного молока, требованиями к заготовляемому молоку по ГОСТу.

Практическая работа

Отбор средней пробы молока

Задание 13.1.

Взять среднюю пробу молока (ГОСТ 26809-86) в лабораторию.
Оформить акт и сопроводительную в лабораторию (смотри приложение 3).

Задание 13.2.

Описать органолептические показатели молока

показатели	Норма	Способ определения
Цвет		
Консистенция		
Запах		
Чистота		

Задание 13.3.

Описать какими способами исследуют молоко на кислотность и плотность
Взять среднюю пробу молока (ГОСТ 26809-86).

показатели	Норма	Способ определения

кислотность		
Плотность		
Класс		

14. Экспертиза рыбы и рыбных продуктов.

При экспертизе рыбы важно установить степень ее свежести. На пищевые цели реализуют рыбу живую, парную, охлажденную, замороженную, вяленную, сушеную и т.д. большая часть рыбной продукции – это консервы и пресервы. Важно знать, что рыба свежая, особенно парная – весьма не стойкий продукт и довольно быстро подвергается гнилостной порче. С другой стороны, рыба может быть поражена различными инфекционными и инвазионными болезнями, подвергаться воздействию остаточных количеств токсических веществ и накапливать их, что следует учитывать при правильной санитарной оценке этого пищевого продукта.

При освоении данного раздела необходимо изучить правила осмотра и выборочного вскрытия, знать возможность определения доброкачественности рыбных продуктов и, кроме того, санитарную экспертизу соленой, вяленой, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов с остаточными количествами пестицидов и других токсических веществ.

В этом же разделе6 следует познакомиться с санитарной экспертизой морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

15. Экспертиза яиц.

По химическому составу и усвояемости яйца являются полноценным пищевым продуктом, химический состав которого обусловлен кормлением, содержанием, породой птицы и рядом других причин. Но через яйцо могут передаваться различные болезни птиц. Не исключена возможность распространения таких заболеваний, как пуллороз, инфекционный ларинготрахеит и др.. возможна передача птицами посредствам яиц лейкоза.

Яйца, особенно водоплавающих птиц, могут быть инфицированы возбудителями пищевых токсикоинфекций у человека.

В связи с этим в данном разделе необходимо изучить состав и свойства яиц, товароведческую классификацию, условия хранения и результаты экспертизы при этом.

Лабораторная работа

Определение видовой принадлежности яиц .

Товарная и ветеринарно-санитарная оценка яиц.

Задание 15.1

Заполнить таблицу

№ п/п	Вид яйца	Цвет яйца	Масса, гр.
1.	Куриное		
2.	Гусиное		
3.	Утиное		

4.	Индюшиное		

Задание 15.2.

Дать характеристику (возраст яйца, размер пуги, состояние желтка)**:**

Диетическое яйцо –

Столовое яйцо –

Холодильниковое яйцо –

Задание 15.3.

Дать определение порокам яиц, определить какие из них пищевые а какие технические:

Выливка –

Малое пятно –

Большое пятно –

Тумак –

Красюк –

Миражные –

Бой –

Мелкое –

Кровяное кольцо –

16. Экспертиза меда.

Мед – натуральный продукт, получаемый в результате сбора и соответствующей переработки медоносными пчелами цветочного нектара, пади и медвяной росы, а затем откладываемый ими для созревания и хранения в восковые соты.

Мед по своему составу сложен и многообразен и содержит свыше 100 необходимых для организма компонентов.

Классифицируют мед по происхождению, по географическому происхождению (региональному признаку), консистенции. Мед исследуют с различной целью: для отличия цветочного меда от падевого, для определения качества и установления различных фальсификаций. Для этих целей применяют органолептическое исследование (установление внешнего вида и консистенции меда, его цвета, аромата, вкуса, наличия механических примесей и признаков брожения) в комплексе с лабораторными методами (определение содержания влаги или воды, инертных сахаров и сахарозы, определение диастазного числа и общей кислотности, реакции на различные фальсификации).

Все другие продукты, по составу и свойствам напоминающие мед (сахарный, фруктовый, искусственный, арбузный, дынный и др.), являются продуктами технологической переработки человеком растительного сырья.

При изучении данного раздела необходимо познакомиться с химическим составом меда, классификацией его и методами исследования, чтобы знать, как отличить истинный мед от искусственного, а также знать основные отличия цветочного меда от падевого.

Лабораторная работа

Задание 16.1.

Провести органолептическое исследование меда. Определить цвет, аромат, вкус, консистенцию, наличие механических примесей в меде.

<u>А н а л и з п р о б ы</u>

Органолептические показатели:

Цвет-

Аромат-

Вкус-

Консистенция-

Кристаллизация-

Задание 16.2.

Лабораторные исследования меда:

Механические примеси-

Содержание воды-

Кислотность-

Наличие пади-

Микроскопия-

17. Экспертиза продуктов животноводства на рынках.

Контроль за снабжением населения доброкачественными продуктами осуществляют мясомолочные и пищевые контрольные станции. Они призваны предотвратить рассеивание инфекции и инвазии. Для охраны здоровья людей и домашних животных ветеринарные специалисты обязаны проводить экспертизу продуктов, поступающих на рынок, со всей тщательностью и строгостью.

В своей работе лаборатория должна руководствоваться «Ветеринарным законодательством», «Ветеринарным уставом» и «Санитарными правилами для рынков».

Специалисты лаборатории имеют право задерживать продукты, подлежащие обеззараживанию или утилизации, браковать, конфисковать продукты, которые не пригодны в пищу; запрещать продажу продуктов, не подвергнутых экспертизе или признанных недоброкачественными, не допускать реализацию скота и птицы без ветеринарных документов, а также торговлю в местах, не отвечающим санитарным требованиям.

В данном разделе следует изучить организацию и проведение экспертизы пищевых продуктов на рынках.

18. Основы стандартизации, экспертизы и сертификации животноводческой продукции.

В проблеме повышения качества всей производимой продукции особое место занимает сельскохозяйственная, на которую приходиться две трети общего объема потребления. Вопросы соответствия качества животноводческой продукции, являющейся одной из главных составляющих

сельскохозяйственной продукции, все возрастающим требованиям обусловлены постоянно возрастающими потребностями населения, а также повышением конкурентоспособности как внутри страны, так и за ее пределами.

Проблема качества охватывает не только конечный продукт, но и сырье, средства производства, условия изготовления. Например, качество молока определяется как генетическими, так и паратипическими факторами – такими, как породная принадлежность, индивидуальные особенности животных, состояние здоровья, условия кормления и содержания, соблюдение санитарных правил при доении, используемое оборудование и меры по его уходу, первичная обработка и дальнейшая переработка молока.

Для оценки управления качеством продукции существуют различные критерии сравнения, которые заключают в себе отдельные показатели уровня качества. Одним из таких критериев является стандарт – нормативно-технический документ, устанавливающий комплекс норм, правил и требований к объекту стандартизации.

В перечне вопросов о стандартизации рассматриваются вопросы истории и предпосылки создания науки о стандартизации, цели и задачи стандартизации животноводства, объекты и виды стандартов, нормативно-техническая документация, связь с достижениями науки и практики, увеличение производительности труда и качества продукции, развитее специализации, внедрение новых технологий, более полное использование сырья и уменьшение потерь при производстве, совершенствование организации управления агропромышленными объединениями.

Важным объектом стандартизации животноводства является готовая продукция: молоко, шерсть, яйца, животные, предназначенные для убоя, племенные животные, сперма сельскохозяйственных животных и др. для объективного суждения о качестве этой продукции важно, чтобы методы контроля были объективными и единообразными и они также являются объектом стандартизации. К объектам стандартизации относятся и производство или технологические процессы – технология содержания и кормления, убоя, производства мяса и молока, стрижки и др. Упаковка, хранение, транспортировка также включены в стандарты.

Стандартизация необходима и для ведения документации в животноводстве – формы племенного учета, бонитировочные ведомости, документы по учету мясной и молочной продуктивности должны быть понятными и четкими.

Процедура утверждения и введение в действие стандарта проходит по определенной схеме и в соответствии с законодательной базой, так как стандарт – закон и его исполнение обязательно.

В зависимости от объектов стандартизации, утверждающих, сферы действия, стандарты подразделяются на четыре категории: государственные стандарты РФ (ГОСТ); отраслевые стандарты (ОСТ); стандарты предприятий (СТП); технические условия (ТУ). Назначение и сфера применения каждой

категории различны. Государственные стандарты обязательны для всех отраслей народного хозяйства РФ. На 97 % сельскохозяйственной продукции разработаны ГОСТы. отраслевые стандарты обязательны для всех предприятий организаций данной отрасли. Стандарты предприятий (СТП) разрабатываются, утверждаются для регламентации оптимальных процессов организации управления производством. На отдельные виды продукции в нашей стране действуют и технические условия (ТУ). Кроме отечественных, существуют еще международные стандарты, разрабатываемые международной организацией по стандартизации ИСО.

Экспертиза продукции животноводства является одним из видов оценки качества наряду с товароведческой, потребительской, независимой. Под экспертизой понимается комплекс специальных мероприятий, осуществляемых органами санитарно-эпидемиологической и ветеринарно-санитарной службой, направленных на обеспечение безопасности животноводческой продукции при ее получении, переработке и реализации.

Организация и проведение экспертизы состоят из нескольких этапов, которые предусматривают изучение данных о продукции, осмотр продукции, лабораторных исследований, оформление заключения. На основании заключения продукция разрешается или запрещается к использованию по назначению. В зависимости от целей экспертиза бывает плановой или текущей, задачей которой является предупредительные меры безопасности, и внеплановой или экстренной в случаях распространения различных инфекций.

Объектами экспертизы являются пищевые продукты и сырье животного и растительного происхождения, методы их получения, технологические процессы.

Основные цели экспертизы – обезопасить людей от болезни, которые могут передаваться через мясо-молочные, рыбные, яичные продукты и животное, а также и растительное сырье, обеспечить выполнение ветеринарно-санитарных, санитарно-гигиенических и санитарно-эпидемиологических требований к качеству продуктов и сырья животного и растительного происхождения в процессе их обработки, пе5реработки, транспортировки, хранения и реализации; контроль качества, поступающих на реализацию продуктов; предупреждения распространения через продукцию животноводства инфекционных и инвазионных болезней.

Чтобы убедиться в том, что продукция животноводства соответствует стандартам или другим нормативным документам, она должна быть сертифицирована. Сертификация – это единая система контроля и соответствия требованиям нормативной документации, осуществляемая третьей стороной. Объектами сертификации являются продукция, производство, система управления качеством. Проведение сертификации осуществляется на основе закона «О сертификации продукции и услуг», «О защите прав потребителей» и в соответствии с «Правилами по проведению

сертификации в РФ». Информацией о соответствии стандартам продукции является сертификат соответствия или знак соответствия.

В вопросах по сертификации продукции животноводства следует обратить внимание на основные положения, цели и принципы сертификации среди которых – контроль безопасности продукции; подтверждение показателей качества, заявленных изготовителем; содействие потребителям. Следует также рассмотреть правовую основу сертификации, порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции и др.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Итоговая аттестация студентов по МДК 02.02. Оценка и контроль качества продукции животноводства предполагает экзамен, проводимый в традиционной форме по билетам или в форме подготовки и презентации творческого отчета по практике (на усмотрение преподавателя).

Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену:

4.1. Контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы студентов для подготовки к практическим занятиям (см. содержание МДК)

4.2. ***Задания к контрольной работе по МДК 02.02. «Оценка и контроль качества продукции животноводства» и методические указания к их выполнению***

В соответствии с учебным планом по МДК 02.02. «Оценка и контроль качества продукции животноводства» выполняется одна контрольная работа, перечень вопросов которой соответствует требованиям программы.

Ответы на вопросы следует давать в развёрнутой форме, иллюстрируя их конкретным цифровым материалом, примерами из практики и графиками. На первой странице необходимо указать номера заданий согласно индивидуальному шифру, а перед каждым ответом – содержание задания. В конце работы привести список литературы как учебной, так и другой, использованной для контрольной, поставить дату выполнения и подпись. Обязательно оставлять поля для пометок преподавателя. Объём работы должен быть около 10 тетрадных листов (при согласовании с преподавателем - 15 компьютерных, формат А4, размер шрифта 14, интервал единичный).

Номера вопросов контрольной приведены в таблице (с. 25). Отвечать необходимо на те вопросы, которые соответствуют учебному шифру – по предпоследней и последней цифрам учебного шифра. По вертикали берётся

предпоследняя цифра, а по горизонтали – последняя. Например, при шифре 1124 номера вопросов будут: 25, 55, 72, 81.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Убойные животные как сырье для мясной промышленности. Общие сведения об убойных животных и их заготовках. Методика определения упитанности убойных животных. Выполните задание 2.1.
2. Транспортировка убойных животных. Влияние транспортировки на убойных животных. Выполните задание 6.1.
3. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств. Выполните задание 5.1.
4. Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка животных. Выполните задание 6.2.
5. Прием животных на предприятия по их переработке. Выполните задание 5.1.
6. Основы технологии и гигиена переработки убойных животных. Выполните задание 6.2.
7. Основы технологии и гигиена переработки кроликов. Выполните задание 6.3.
8. Основы технологии и гигиена переработки птицы. Выполните задание 13.1.
9. Общее понятие о мясе. Морфологический состав туши и характеристика входящих в нее тканей. Выполните задание 2.3.
10. Химический состав мяса животных. Выполните задание 2.5.
11. Химический состав и пищевая ценность мяса домашней птицы. Выполните задание 3.3.
12. Созревание мяса. Выполните задание 2.2.
13. Товароведение мяса. Выполните задание 2.3.
14. Клеймение туш. Выполните задание 2.4.
15. Экспертиза мяса и продуктов убоя при обнаружении сибирской язвы, эмфизематозного карбункула, злокачественного отека. Выполните задание 3.1.
16. Экспертиза мяса и продуктов убоя при обнаружении туберкулеза, бруцеллеза. Выполните задание 3.2.
17. Экспертиза мяса и продуктов убоя при обнаружении ящура, оспы. Выполните задание 3.3.
18. Экспертиза мяса и продуктов убоя при обнаружении сапа, микоза. Выполните задание 3.4.

19. Экспертиза мяса и продуктов убоя при обнаружении болезни Ауески и рожи свиней. Выполните задание 8.1.
20. Экспертиза мяса и продуктов убоя при обнаружении столбняка, пастереллеза. Выполните задание 1.1.
21. Экспертиза мяса и продуктов убоя при обнаружении стахиботри отоксикоза и актиномикоза. Выполните задание 1.2.
22. Экспертиза мяса и продуктов убоя при обнаружении злокачественной катаральной горячки и контагиозной плевропневмонии. Выполните задание 3.5.
23. Экспертиза мяса и продуктов убоя при обнаружении инфекционного атрофического ринита свиней и отечной болезни поросят. Выполните задание 2.4.
24. Экспертиза тушек птицы. Выполните задание 1.3.
25. Экспертиза продуктов убоя кроликов. Выполните задание 1.4.
26. Экспертиза мяса и продуктов убоя при трихинеллезе и цистицеркозе. Выполните задание 11.1.
27. Экспертиза мяса и других продуктов убоя при фасциолезе, пироплазмидозах. Выполните задание 11.2.
28. Экспертиза мяса и продуктов убоя при токсоплазмозе и эймериозе кроликов. Выполните задание 11.3.
29. Экспертиза туш и внутренних органов при септических процессах. Выполните задание 15.3.
30. Экспертиза туш и внутренних органов при болезнях обмена веществ. Выполните задание 15.2.
31. Экспертиза туш и внутренних органов при болезнях органов грудной и брюшной полостей. Выполните задание 15.1.
32. Экспертиза туш и внутренних органов при обнаружении новообразований, механических и термических повреждений, при маститах. Выполните задание 11.1.
33. Экспертиза туш и внутренних органов при сальмонеллезах. Выполните задание 11.2.
34. Экспертиза туш и внутренних органов при заболеваниях вызываемых условно-патогенной микрофлорой. Выполните задание 11.3.
35. Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Выполните задание 2.3.
32. Экспертиза туш и внутренних органов животных при отравлениях и обработках химическими препаратами. Выполните задание 15.1.
36. Экспертиза туш и внутренних органов животных при радиационных поражениях. Выполните задание 15.2.
37. Экспертиза мяса при вынужденном убое животных. Выполните задание 15.3.
38. Экспертиза мяса при изменениях, имеющих санитарное значение. Выполните задание 4.1.
39. Способы обеззараживания мяса и мясных продуктов. Выполните задание 6.2.

40. Консервирование мяса низкой температурой. Экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках. Выполните задание 11.2.
41. Консервирование мяса поваренной солью. Выполните задание 11.1.
42. Новые методы консервирования мяса и мясопродуктов. Выполните задание 11.3.
43. Консервирование мяса высокой температурой: гигиена производства консервов и их хранение, экспертиза при производстве баночных консервов. Выполните задание 4.1.
44. Основы технологии, гигиена производства и экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий. Выполните задание 13.1.
45. Основы технологии и экспертиза субпродуктов. Выполните задание 15.2.
46. Основы технологии и экспертиза пищевых жиров. Выполните задание 15.3.
47. Основы технологии и экспертиза кишечного сырья. Выполните задание 5.1.
48. Основы технологии и экспертиза крови и эндокринного сырья. Выполните задание 4.2.
49. Основы технологии и экспертиза кожевенно-мехового сырья. Выполните задание 4.1.
50. Транспортировка скоропортящихся продуктов, условия и допустимые сроки транспортировки, документация на продукты и контроль на холодильном транспорте. Выполните задание 5.1.
51. Молоко других сельскохозяйственных животных и его использование. Выполните задание 6.1.
52. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока. Выполните задание 1.1.
53. Пороки молока, источники его микробного обсеменения. Выполните задание 1.2.
54. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Выполните задание 2.5.
55. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, пестицидов и др. ингибиторов.
56. Особенности технологии получения и экспертиза молока в комплексах и специализированных молочных хозяйствах.
57. Экспертиза молока больных животных. Выполните задание 2.1.
58. Основы технологии и экспертиза кисломолочных продуктов, сливок, сливочного масла.
59. Основы технологии и экспертиза сыров. Выполните задание.3.1.
60. Экспертиза яиц и яичных продуктов, химический состав яйца птицы разных видов товароведческая классификация яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных. Выполните задание 3.2.
61. Экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса диких животных, предубойное

исследование и послеубойный осмотр. Оценка продуктов убоя диких животных при болезнях. Выполните задание 4.2.

62. Экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Химический состав мяса рыб. Выполните задание 5.1.

63. Экспертиза живой, парной, охлажденной и свежезамороженной рыбы. Выполните задание 3.3.

64. Экспертиза рыбы при инфекционных болезнях рыб: краснуха, оспа карпов, фурункулез, инфекционная анемия лососевых. Выполните задание 16.1.

65. Экспертиза рыбы при инвазионных заболеваниях: дифиллоботриоз, описторхоз, лигулез и др. Выполните задание 16.2.

66. Экспертиза соленой, вяленной, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов.

67. Экспертиза рыбных консервов и пресервов. Выполните задание 13.1.

68. Экспертиза растительных пищевых продуктов. Выполните задание 13.2.

69. Экспертиза меда. Химический состав меда, классификация меда, методы исследования меда. Выполните задание 13.3.

70. Экспертиза продуктов животного происхождения на рынках. Выполните задание 1.1.

71. Сертификация и ее роль в контроле безопасности продукции животноводства. Выполните задание 3.4.

72. Основные цели и принципы сертификации. Выполните задание 13.3.

73. Система обязательной и добровольной сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Выполните задание 8.1.

74. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции продовольственного сырья. Выполните задание 16.1.

75. Основной порядок и этапы проведения сертификации. Выполните задание 16.2.

76. Экспертиза и ее значение в общей системе оценки качества различных видов животноводческой продукции. Выполните задание 3.5.

№ 77

1. Что такое партия скота?

1) Группа с/х животных, направляемых на убой.
2) Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом.
3) Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом.
4) Группа животных, собранных одним сдатчиком.
5) Все перечисленное

2. *Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:*

1) сертификата
2) прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр»
3) ветеринарное клеймо овальной формы 40 х 60 мм
4) овальное клеймо размером 25 х 40 мм
5) треугольного штампа

3. *Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для вынужденного убоя?*

1) Больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями.
2) Животных, потерявших хозяйственную ценность.
3) Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.
4) Травмированных животных, которым угрожает смерть.
5) При стихийных бедствиях.

№ 78

1. *Каких животных не разрешается убивать на мясо?*

1) Подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями.
2) Животных, находящихся в тяжелом состоянии при отравлении.
3) Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.
4) Животных с невыясненным диагнозом.
5) Здоровых животных

2. На каком автотранспорте запрещается доставка скота на мясокомбинат согласно ветеринарному законодательству?

1) На автомобилях, если нет письменного разрешения ветеринарной службы.
2) На самосвалах с металлическими кузовами.
3) На автомобилях, если для них нет разрешения СЭС.
4) На автотранспорте с низкими бортами.
5) На скотовозах.

3. *В каких случаях убой животных считается вынужденным?*

1) Убой больного скота в агональном состоянии.
2) Убой скота по экономическим соображениям.
3) Убой больного скота с целью недопущения падежа или ввиду экономической нецелесообразности лечения.

4) Убой животных, подозрительных в заражении возбудителем инфекционной болезни.
5) Убой привитых животных.

№79

1. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?

1) хранят до проведения экспертизы;
2) ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу;
3) утилизируют после проведения экспертизы;
4) при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
5) выполняются все требования

2. *Разрешается ли вывоз убойных животных с территории мясокомбината?*

1) Да, только животных, направляемых в откормочные хозяйства этого же мясокомбината.
2) Да, только кроликов, если предубойная база общая, а цех по убою кроликов находится за пределами мясокомбината.
3) Не разрешается.
4) Да, при несоответствии поголовья сопроводительной документации.
5) Только высокопродуктивных животных.

3. *На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?*

1) Поставить на карантин.
2) Поставить в изолятор.
3) Не принимать на убой и отправить в хозяйство.
4) Провести убой и переработать на санбойне.
5) Утилизировать.

№ 80

1. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?

1) Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.
2) Немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса.
3) Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам.
4) Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим Правилам.
5) На утильзавод.

2.В каких случаях убой животных считается вынужденным?

1) Убой больного скота в агональном состоянии.
2) Убой скота по экономическим соображениям.
3) Убой больного скота с целью недопущения падежа или ввиду экономической нецелесообразности лечения.
4) Убой животных, подозрительных в заражении возбудителем инфекционной болезни.
5) Убой привитых животных.

3. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?

1) хранят до проведения экспертизы;
2) ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу;
3) утилизируют после проведения экспертизы;
4) при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
5) выполняются все требования

№ 81

1. *Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:*

1) сертификата
2) прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр»
3) ветеринарное клеймо овальной формы 40 х 60 мм
4) овальное клеймо размером 25 х 40 мм
5) треугольного штампа

2. На каком автотранспорте запрещается доставка скота на мясокомбинат согласно ветеринарному законодательству?

1) На автомобилях, если нет письменного разрешения ветеринарной службы.
2) На самосвалах с металлическими кузовами.
3) На автомобилях, если для них нет разрешения СЭС.
4) На автотранспорте с низкими бортами.
5) На скотовозах

3. *Разрешается ли вывоз убойных животных с территории мясокомбината?*

1) Да, только животных, направляемых в откормочные хозяйства этого же мясокомбината.
2) Да, только кроликов, если предубойная база общая, а цех по убою кроликов находится за пределами мясокомбината.
3) Не разрешается.

4) Да, при несоответствии поголовья сопроводительной документации.
5) Только высокопродуктивных животных.

№ 82

1. *Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для вынужденного убоя?*

1) Больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями.
2) Животных, потерявших хозяйственную ценность.
3) Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.
4) Травмированных животных, которым угрожает смерть.
5) При стихийных бедствиях.

2. *Каких животных не разрешается убивать на мясо?*

1) Подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями.
2) Животных, находящихся в тяжелом состоянии при отравлении.
3) Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.
4) Животных с невыясненным диагнозом.
5) Здоровых животных

3. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?

1) хранят до проведения экспертизы;
2) ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу;
3) утилизируют после проведения экспертизы;
4) при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
5) выполняются все требования

№ 83

1. Что такое партия скота?

1) Группа с/х животных, направляемых на убой.
2) Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом.
3) Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом.
4) Группа животных, собранных одним сдатчиком.
5) Все перечисленное

2. *На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?*

1) Поставить на карантин.
2) Поставить в изолятор.
3) Не принимать на убой и отправить в хозяйство.
4) Провести убой и переработать на санбойне.
5) Утилизировать

3. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?

1) Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.
2) Немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса.
3) Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам.
4) Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим Правилам.
5) На утильзавод.

№ 84

1. На каком автотранспорте запрещается доставка скота на мясокомбинат согласно ветеринарному законодательству?

1) На автомобилях, если нет письменного разрешения ветеринарной службы.
2) На самосвалах с металлическими кузовами.
3) На автомобилях, если для них нет разрешения СЭС.
4) На автотранспорте с низкими бортами.
5) На скотовозах.

2. *Разрешается ли вывоз убойных животных с территории мясокомбината?*

1) Да, только животных, направляемых в откормочные хозяйства этого же мясокомбината.
2) Да, только кроликов, если предубойная база общая, а цех по убою кроликов находится за пределами мясокомбината.
3) Не разрешается.
4) Да, при несоответствии поголовья сопроводительной документации.
5) Только высокопродуктивных животных.

3. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?

1) Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.
2) Немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса.
3) Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам.
4) Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим Правилам.
5) На утильзавод.

№ 85

1. *В каких случаях убой животных считается вынужденным?*

1) Убой больного скота в агональном состоянии.
2) Убой скота по экономическим соображениям.
3) Убой больного скота с целью недопущения падежа или ввиду экономической нецелесообразности лечения.
4) Убой животных, подозрительных в заражении возбудителем инфекционной болезни.
5) Убой привитых животных.

2. *Каких животных не разрешается убивать на мясо?*

1) Подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями.
2) Животных, находящихся в тяжелом состоянии при отравлении.
3) Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.
4) Животных с невыясненным диагнозом.
5) Здоровых животных

3. *Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:*

1) сертификата
2) прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр»
3) ветеринарное клеймо овальной формы 40 х 60 мм
4) овальное клеймо размером 25 х 40 мм
5) треугольного штампа

№ 86

1. *Каких животных не разрешается убивать на мясо?*

1) Подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями.
2) Животных, находящихся в тяжелом состоянии при отравлении.
3) Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.
4) Животных с невыясненным диагнозом.
5) Здоровых животных

2. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?

1) хранят до проведения экспертизы;
2) ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу;
3) утилизируют после проведения экспертизы;
4) при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
5) выполняются все требования

3. *Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для вынужденного убоя?*

1) Больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями.
2) Животных, потерявших хозяйственную ценность.
3) Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.
4) Травмированных животных, которым угрожает смерть.
5) При стихийных бедствиях.

Варианты контрольных работ

Пред. цифры	Последняя цифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 32, 63, 77	2, 33, 64, 78	3, 34, 65, 79	4, 35, 66, 80	5, 36, 67, 81	6, 37, 69, 82	7, 38, 69, 83	8, 39 70, 84	9, 59, 71, 85	10, 40, 72, 86

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

5. Библиографический список

1. Загаевский И. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства. М.:Агропромиздат, 1989 г.

2. Макаров В. А., Фролов В. П, Щуклин Н. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. – М.: ВО Агропромиздат, 1991.
3. Житенко П.В, боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник. – М.: Колос, 2000.
4. Петров А. Ф. ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки и стандартизации продуктов животноводства. – Ижевск, Печать-сервис, 2000.
5. Правила ветеринарной экспертизы меда на рынках, утвержд. Департаментом ветеринарии, 1995.
6. «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков», утвержд. ГУВ Госагропрома, 17.06.88
7. Санитарные правила по уходу за доильными установками и молочной посудой, контролю их санитарного состояния и санитарного качества молока, утвержд. Госагропромом 29.09.96
8. Действующие ГОСТы на продукцию животного происхождения.
9. Колоболотский Г. В. Справочник по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях.— М.: Колос, 1974.—239 с.
10. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях и в ветеринарных лабораториях ГУВМСХ СССР.—М.: Колос, 1979.—12 с.
11. Пчеловодство. Термины и определения. ГОСТ ,25629-83.
12. Житенко П. В., Боровков М. В., Макаров В. А. Справочник по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства.—М.: Колос, 1980.—189 с.
13. Ряховский В. И. Мед, воск, прополис.—Алма-Ата: Кайнар, 1983.— 83 с.
14. Чернигов В. Д. Мед.—Минск: Урожай, 1979.—78 с.
15. Чудаков В. Г Технология продуктов пчеловодства.—М.: Колос, 1979.—49 с.
16. Касаткин В. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда ГСХИ, Горький, 1985.—29 с.

Приложение 1

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ СЛУЖБА

_____ Форма N 4

(субъект Российской Федерации)

_____

(район (город))

_____

(наименование учреждения)

КОРЕШОК ВЕТЕРИНАРНОЙ СПРАВКИ N

от "__" _____ 20__ г.

Я, нижеподписавшийся, выдал настоящую ветеринарную справку

_____

(кому - наименование юридического лица или ф.и.о.

_____

физического лица)

_____

в том, что принадлежащая ему _____

(наименование продукции; вид,

возраст, пол животных, птиц, (рыб))

в количестве _____ _____ _____

(кг, мест, штук, голов) (упаковка) (маркировка,

_____

номер и форма клейма)

подвергнута(ы) _____

(исследованиям, вакцинации, обработкам,

_____

дезинфекции, консервации, пастеризации (стерилизации),

_____

ветэкспертизе и др.)

направляе(ю)тся _____ _____

(вид транспорта) (маршрут следования)

в _____

(наименование и адрес получателя)

для _____

(доращивания, откорма, убоя, реализации, хранения,

_____

переработки и др.)

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ _____

(указываются: номера ветеринарных клейм, номера

и клички животных)

(заполняется при отправке на особых условиях)

Ветеринарная справка действительна только в оригинале и на территории района (города) в течение 3-х дней с момента выдачи и до начала транспортировки, реализации, хранения.

Ветеринарную справку получил: М.П. Ветеринарную справку выдал

(подпись, наименование должности или серия и N паспорта) (подпись)

(фамилия, инициалы) (наименование должности)

(фамилия, инициалы)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ СЛУЖБА

(субъект Российской Федерации)

(район (город))

(наименование учреждения)

Форма N 4

ВЕТЕРИНАРНАЯ СПРАВКА N

от "__" _____ 20__ г.

Я, нижеподписавшийся, выдал настоящую ветеринарную справку

(кому - наименование юридического лица или ф.и.о. физического лица)

в том, что принадлежащая ему (наименование продукции; вид, возраст, пол животных, птиц, (рыб))

в количестве (кг, мест, штук, голов) (упаковка) (маркировка, номер и форма клейма)

подвергнута(ы) (исследованиям, вакцинации, обработкам, дезинфекции, консервации, пастеризации (стерилизации), ветэкспертизе и др.)

направляе(ю)тся (вид транспорта) (маршрут следования)

в (наименование и адрес получателя)

для (доращивания, откорма, убоя, реализации, хранения, переработки и др.)

ОСОБЫЕ ОТМЕТКИ (указываются: номера ветеринарных клейм, номера и клички животных)

(заполняется при отправке на особых условиях)

Ветеринарная справка действительна только в оригинале и на территории района (города) в течение 3-х дней с момента выдачи и до начала транспортировки, реализации, хранения.

М.П. Ветеринарную справку выдал

_____
(подпись)

_____
(наименование должности)

_____
(фамилия, инициалы)

Приложение 2

Сопроводительная

В _____ лабораторию
Адрес: _____

При этом направляется для_____(*вид исследования)*_____
Патологический материал (перечислить какой)_____
_____
_____
_____
От _____ принадлежащих _____
(вид, возраст животных) (наименование хозяйства)
Дата заболевания животного _____
Дата забоя_____ _____
Клиническая картина
_____
_____
_____
патологоанатомические данные _____
_____
_____
Предположительный диагноз _____
Дата отправки материала _____

Ветврач (ветфельдшер)
_____
(подпись)

Приложение 3

АКТ

От_____200_г.

Мы, нижеподписавшиеся _____ (должность, ФИО)
составили настоящий акт, на выбраковку _____ , в количестве ___ гол.
(вид животных)

1. _____ _____ _____
2. _____ _____ _____
3. _____ _____ _____
4._____ _____ _____
5._____ _____ _____

Дата. Подписи._____
_____
_____

Приложение 4

В ОГУ «Ирбитская зональная
Ветеринарная лаборатория»
Адрес: п. Пионерский,
Ул. Ожиганова, 14
От _____
_____

СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ

Направляется ПРОБА МОЛОКА (сырье, коровье) в количестве 1 литра для исследования на бактериологический и биохимический анализ.
Проба отобрана согласно акта №_____.

Дата отправки «_____»_____201__ г.

Подпись_____/_____/

МП

Российская Федерация
Государственный ветеринарный надзор

АКТ № _____от «_____»_____201_ г.

Отбора проб продовольственного сырья и пищевых продуктов

1. Наименование изготовителя (заявителя)_____
   _____
   ___
   (наименование и адрес организации)
   _____
   __
2. Наименование вида продукции: молоко заготовляемое, сырье,
3. Цель отбора: соответствие ГОСТ Р 52054-2003, Сан Пин 2.3.2.1078-01
4. Проба (образец) отобрана в соответствии с ГОСТ 3622-68
5. Количество отобранных образцов_____, объем_____
6. Дата отбора пробы _____, время отбора
   _____ч._____мин.
7. Все образцы (пробы) отобраны, упакованы, опечатаны и направлены в Ирбитскую ветеринарную лабораторию.

   ПРОБА ВОЗВРАТУ НЕ ПОДЛЕЖИТ

   Представители госветслужбы_____
   _____
   (подпись) (фамилия, имя, отчество)
   Представители заказчика_____
   _____
   (подпись) (фамилия, имя, отчество)
   Отметка о получении проб:

Пробы получил_____
_____
(должность, фамилия, имя, отчество) (подпись)

Дата получения_____, время:_____ч. _____мин.