

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ**

КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель
программы

образовательной

Декан
факультета

Агроинженерного

_____/доц. Мурзабеков А.А.

_____/проф. М.И. Ужахов

от «28 » апреля 2026 г.

от «30 » апреля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1. В.09. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСНЫХ
ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки (бакалавриат)

36.03.02 Зоотехния,
профиль «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и
сырья животного и растительного происхождения»
Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Назрань, 2026.

1. Цели освоения дисциплины

Целью дисциплины является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области ветеринарии для решения задач, связанных с решением проблем ветеринарно-санитарной экспертизы, которые направлены на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты, и охрану окружающей среды.

Задачи дисциплины:

- охрана населения от заболеваний общих для человека и животных;
- недопущение заноса заразных болезней на территорию Российской Федерации;
- охрана окружающей среды от загрязнителей биологического происхождения;
- обеспечение соответствия пищевой продукции и технического сырья животного происхождения, используемых для пищевых и иных потребительских целей, требованиям действующих нормативных документов.

Перечень основных задач профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
13. Сельское хозяйство. «Работник в области ветеринарии».	Производственный	1.Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Животные всех видов, направляемые предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе определения пригодности использованию
		2.Организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	
		3.Использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям	

		4. Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	Данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья непереработанного и изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения Документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на
		5. Контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	
		6. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц	
		7. Выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях	
	Организационно-управленческий	1. Обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	и методы исследования, подлежащие контролю на
		2. Организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях.	
		3. Организация мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	
		4. Обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах	

		государственного ветеринарного надзора	соответствие ветеринарно- санитарным требованиям.
		5.Участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно- санитарных препаратов и средств , в разработке нормативной и технической документации по ветеринарно- санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	
	Технологи -ческий	1. Использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно- санитарных мероприятий	
		2. Осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки. 3. Участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	

**Сопоставление обобщённых трудовых функций, трудовых функций и
типов задач профессиональной деятельности**

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции			
код	наименование	уровен ь квали фикац ии	наименование	код	Уровень (подуровень квалификаци и)
F	Проведение ветеринарно- санитарного контроля сырья и продуктов животного и		Проведение ветеринарно- санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	F/01.6	6

растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных		продукции		
		Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	F/02.6 F/03.6	6
		Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры		6

2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Данная учебная дисциплина входит в раздел «Б1.В.09.» ФГОС по направлению подготовки 36.03.02.-Зоотехния». Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные, обучающимися в результате изучения : Ветеринарно-санитарная экспертиза, экономика и организация в ветеринарии, ветеринарная санитария правоведения и др.

3. Результаты освоения дисциплины (модуля) направлено на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
УК-1	Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного	Способностью применять знания о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя,	Знания: методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения
			Умения проводить ветеринарно-санитарную

Структура	происхождения	пищевого мясного сырья, мясной продукции в том числе после убойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения
			Навыки методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения
ПК-2 и компетенции дисциплины	Способностью проводить контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	Способностью проводить контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	Знания: Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
			Умения Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
			Навыки Проводить контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 108 часов

№ п/ п	Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	семестр	Виды учебной работы, включаясамостоятельную работу студентов и трудоемкость (в										Формы текущего контроляуспеваемости .Форма промежуточной аттестации(по семестрам)						
			Контактная работа					Самостоя-- тельная работа					Собеседование	Коллоквиум	Проверка тестов	Проверка контролн.	Проверка реферата	Проверка эссе и иных	курсовая работа (проект)
			Всего	Лекции	Практические	Лабораторные	Др. виды контакт.	Всего	Курсовая	Подготовка к	Другие виды самостоятельнойработы								
1.	Раздел 1.																		
1.1.	Морфологический и химический состав мяса убойных животных	5	12	6	6			6			2		4						
1.2.	Техника и схема послеубойного исследования продуктов убоя с/х животных	5	12	6	6			6			4				2				
2.	Раздел 2.																		
2.1.	Пищевая ценность, технология обработки и ветеринарно-санитарный контроль пищевых субпродуктов.	7	14	8	6			4			2				2				
2.2.	Мясо с отклонениями в запахе, вкусе и с ненормальной окраской тканей	7	12	8	4			6			4	2							
3.	Раздел 3.																		
3.1	Мясо исхудавших, истощенных и незрелых животных.	7	10	6	4			4			2	2							

3.2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров	7	12	8	4			6			2		2		2			
2. Раздел 4.																		
4.1.	Инструментальные и биологические методы идентификации мясного сырья	7	12	8	4			4								2		
4.2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья и пищевых продуктов из крови	7	12	8	4			6	6			4		1			1	
4.3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кроликов, охотничье-промысловых животных и птицы	7	12	8	4			6	6		4		1				1	
	Подготовка к экзамену							6		6								
	Общая трудоемкость, в часах	7	108	66	42			48				Промежуточная аттестация						
												Форма						
												Зачет						
												Зачет с оценкой						
												Экзамен						
											+							

4.2. Содержание дисциплины (модуля)

Указывается наименование разделов, тем дисциплины

5.Образовательные технологии

Освоение курса осуществляется на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной работой студентов с теоретической литературой и с практическими заданиями.

При подготовке бакалавров можно выбрать следующие основные формы проведения учебных занятий:

- интерактивные лекции;
- лекции-пресс-конференции;
- тренинги и семинары по развитию профессиональных навыков;
- групповые, научные дискуссии, дебаты

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ нед.	Тема	Вид самостоя тельной работы	Задание	Рекомен дуемая литерату р а	Колич ество часов
1.	Морфологический и химический состав мяса убойных животных	Реферат		№ 2,3	2
2.	Техника и схема послеубойного исследования продуктов убоя с/х животных	Реферат		№ 4, 5	2
3.	Пищевая ценность, технология обработки и ветеринарно-санитарный контроль пищевых субпродуктов.	Реферат		№ 1,1 0	2
4.	Мясо с отклонениями в запахе, вкусе и с ненормальной окраской тканей	Доклад		№ 3,1 1	2
5.	Мясо исхудавших, истощенных и незрелых животных.	Доклад		№ 6,1 4	2
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров	Реферат		№ 8,10	2
7.	Инструментальные и биологические методы идентификации мясного сырья	Реферат		№ 9,11	2
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья и пищевых продуктов из крови	Реферат		№ 7,13	2
	Подготовка к зачету				
	ВСЕГО				36

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Задачами самостоятельной работы студента по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» является: - расширение теоретических знаний студента по разделам дисциплины, изучаемым на лекционных занятиях,

- самостоятельное знакомство с некоторыми вопросами дисциплины,
- овладение методиками выполнения практических заданий.

На самостоятельную работу студента в плане отводится 54 часа.

Формами заданий для самостоятельной работы обучающихся в аудитории под контролем преподавателя являются:

- контрольная работа;
- коллоквиум;
- тестирование;
- самостоятельное изучение разделов дисциплины с помощью специальной литературы и Интернет-ресурсов,
- подготовку к мероприятиям текущего контроля (коллоквиумы и контрольные работы, опросы на лекциях тесты),
- подготовку к промежуточной аттестации на основе лекционного материала и материала, изученного самостоятельно.

Самостоятельная работа обучающихся в компьютерном классе (в дистанционном режиме) включает следующие организационные формы учебной деятельности: работа с электронным учебником, просмотр видеолекций, компьютерное тестирование, изучение дополнительных тем занятий, выполнение домашних заданий и т.д.

Самостоятельная работа студента заключается в изучении некоторых разделов курса, выполнении и оформлении заданий, начатых во время практических занятий, подготовке рефератов.

6.3. Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

В процессе освоения дисциплины студент должен посещать занятия лекционного типа, во время которых вести конспект; посещать занятия семинарского типа с обязательным выполнением всех заданий преподавателя в рабочей тетради для практических занятий. Изучать разделы и выполнять задания преподавателя, предусмотренные для самостоятельной работы

По окончании изучения каждого раздела студент должен выполнить контрольные задания, ответить на контрольные вопросы, к концу студент выполняет тестовые задания. Оценка знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

на занятиях (опрос, решение задач, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ.

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям. Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о проведении текущего контроля и

промежуточной аттестации обучающихся по программам бакалавриата. Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде сдачи зачета в 5 семестре.

Таблица - Шкала и критерии оценки итоговой аттестации в форме зачета

Оценка	Критерии
Зачтено	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины

Не зачтено	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены
------------	--

Контроль освоения компетенций

№ п\п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1.	Реферат		УК-9, ПК-3
2.	Контрольная работа	Все темы	УК-9, ПК-3
4	Зачет	Все темы	УК-9, ПК-3

Материалы для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации прилагаются.

7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины

7.1 Учебная литература:

1. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан; под ред. Е. С. Воронина.
2. Конспект лекций по дисциплине "Метрология, стандартизация и сертификация" для студентов заочной и очной формы обучения направления подготовки 260200 - Продукты питания животного происхождения : учебно-методическое пособие / составители С. С. Цикин, Т. А. Сенькина.
3. Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. 4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 г. с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022 г.).

7.2. Интернет-ресурсы

Наряду с традиционными изданиями студенты и сотрудники имеют возможность пользоваться электронными полнотекстовыми базами данных:

Название ресурса	Ссылка/доступ
Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru
«Образовательный ресурс России»	http://school-collection.edu.ru
Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	http://www.edu.ru
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	http://fcior.edu.ru
Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru
Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.ioso.ru
Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru
Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Arc_hives/Index.htm
Научная электронная библиотека «e-Library»	http://elibrary.ru/defaultx.asp
Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru
Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информιο»	http://www.informio.ru
Информационно-правовая система «Консультант-плюс»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru

Информационно-библиотечное обеспечение учебного процесса включает в себя:

- доступ к электронно-библиотечным системам и электронным документам;
- хранение выпускных работ и ведения электронного портфолио обучающихся;
- WV-reader (IPRbooks) для мобильных устройств для незрячих и слабовидящих.

7.3. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение, используемое в ИнГГУ

1. Microsoft Windows 7, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10
 - 1.1. Microsoft Windows server 2003, 2008, 2012, 2016
 - 1.2. Microsoft Office 2007, 2010, 2016
 - 1.3. Программный комплекс ММИС “Деканат”
 - 1.4. Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия Тестирования”
 - 1.5. Программный комплекс ММИС "ПЛАНЫ"
 - 1.6. Программный комплекс ММИС "ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕДОМОСТИ"
 - 1.7. Программный комплекс ММИС ВЕБ-ПРИЛОЖЕНИЕ "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ-ОНЛАЙН"
 - 1.8. Программный комплекс ММИС "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ"
 - 1.9. Программный комплекс ММИС "ВЕДОМОСТИ КАФЕДРЫ"
 - 1.10. 1С Зарплата и Кадры

- 1.11. 1С Кадры: расчет заработной платы
- 1.12. Антивирусное ПО Kaspersky endpoint security
- 1.13. Справочно-правовая система “Консультант”
- 1.14. 1С Бухгалтерия

Имеющиеся в вузе адаптивные технологии для внедрения инклюзивного образования обеспечивают возможность внедрения методов инклюзивного образования для обучения людей с нарушениями зрения в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

7.4. Материально-техническое обеспечение

Лекционные и лабораторно-практические занятия проводятся в учебной аудитории № 104. Аудитория оснащена: специализированная мебель, 20 посадочных мест, кафедра, аудиторная доска, мел, салфетки; учебно-наглядные пособия (учебники и учебные пособия, справочники, словари, коллекция демонстрационных плакатов, муляжей, племенные книги животных).

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01. «Санитарно-ветеринарная экспертиза» (бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «19» сентября 2017г. № 939, профессионального стандарта профессиональный стандарт ««Работник в области ветеринарии»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021г. № 712н

Программу составили :

1. И.о.зав.кафедрой зоотехнии, доцент Мурзабеков А.А.
2. Доцент Долгиева З.М.

Программа одобрена на заседании кафедры
«Зоотехния» Протокол №8 от «28 » апреля 2026
года

Программа одобрена учебно-методической комиссией агроинженерного
факультета
Протокол № 3 от « 30 » апреля 2026 года

Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и регистрации изменений

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Как оформляется браковка в утиль?
2. Какие операции влияют на доброкачественность мяса?
3. Какие существуют причины плохого обескровливания?
4. Чем определяется пищевая ценность мяса?
5. Какие незаменимые аминокислоты в мясе?
6. Какой химический состав мышц?
7. Чем отличается исхудание от истощения?
8. Недостатки незрелого мяса животных?
9. Признаки мяса незрелых животных.
10. Показатели различия мяса разных видов животных.
11. Порядок осмотра головы. Что осматривают на голове?
12. Порядок осмотра внутренних органов. Что осматривают?
13. Какие органы обязательно вскрывают при убое животного?
14. Какие патологические изменения могут быть на туше с наружной и с внутренней стороны?
15. От чего изменяется запах в мясе?
16. Что исследуют на запах в мясе?
17. Как оценивают желтушное окрашивание жира у старых КРС и лошадей без признаков желтухи?
18. Что влияет на желтое окрашивание тканей?
19. Как дифференцируют кормовую желтуху от «билирубина»?
20. От чего бывает пигментация мяса и органов?
21. От чего появляется черный цвет?
22. При каких болезнях меняется внешний вид мяса?
23. Методы определения свежести мяса.
24. Какие органолептические показатели учитывают при оценке свежести мяса?
25. Признаки свежего, сомнительного и несвежего мяса.
26. Методы лабораторного исследования мяса на свежесть.
27. Какие изменения, не связанные с порчей мяса, не исключают использование в пищевых целях?
28. Что такое загар мяса?
29. Чем обусловлено закисание мяса (кислое брожение)?
30. Что такое гниение мяса?

31. Этапы гниения. Их характеристики.
32. Пути продвижения гнилостных микроорганизмов в тканях.
33. Какая рН созревшего мяса здоровых животных?
34. Какие факторы влияют на бактериальное обсеменение мяса?
35. Чем обусловлено ослизнение и плесневение мяса?
36. Как подразделяются жиры по месту расположения и усвояемости?
37. Какое содержание жира в мясе I категории?
38. Что определяет мраморность мяса?
39. Какова температура плавления и застывания жира животных?
40. Какие сроки хранения топленого жира?
41. Виды порчи жира.
42. Что обуславливает прогоркание и осаливание жира?
43. Характеристики животного жира.
44. Какие собираются железы при убойе животных?
45. Где располагаются у животного железы?
46. Что является ферментным сырьем?
47. К чему приводит нарушение целостности железы?
48. Какое время консервирования желез?
49. Какие показатели для выбраковки эндокринного и ферментного сырья?
50. Какие препараты готовят из эндокринно-ферментного сырья?
51. Какой срок хранения желез?
52. От какой птицы наиболее ценное мясо?
53. Какой проводят туалет тушек птицы?
54. Что вызывает подозрение при ВСЭ тушек птицы?
55. Какие показатели птицы 2-ой категории?
56. Когда мясо птицы не идет в продажу?
57. Как определяют свежесть мяса птицы?
58. Какой документ регламентируют бакисследование тушек птицы?
59. Есть ли лимфоузлы у птицы?
60. Болезни птиц и оценка мяса при их обнаружении.
61. Какой порядок ВСЭ кроликов, нутрий?
62. Болезни кроликов и оценка мяса при их обнаружении.
63. Какие особенности ВСЭ мяса дичи?
64. Основные болезни диких промысловых животных и оценка мяса при их обнаружении. продукции