

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт Биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра незаразных болезней сельскохозяйственных животных

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой



О.А. Столбова

«27» февраля 2025 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

для группы научных специальностей 4.2. Зоотехния и ветеринария  
научная специальность 4.2.2 Санитария, гигиена, экология, ветеринарно-  
санитарная экспертиза и биобезопасность

Уровень высшего образования – подготовка кадров высшей квалификации

Форма обучения – очная

Тюмень, 2025

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

Федеральные государственные требования к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), условиям их реализации, срокам освоения этих программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов (адъюнктов), утвержденные Министерством науки и высшего образования РФ «20» октября 2021г., приказ № 951

2) Учебный план основной образовательной программы 4.2.2 Санитария, гигиена, экология, ветеринарно-санитарная экспертиза и биобезопасность одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от 27 февраля 2025 г. Протокол № 9.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры незаразных болезней сельскохозяйственных животных от «27» февраля 2025 г. Протокол № 7

Заведующий кафедрой



О.А. Столбова

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией института биотехнологии и ветеринарной медицины от «27» февраля 2025 г. Протокол № 6.

Председатель методической комиссии ИБ и ВМ



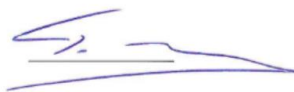
М.А. Часовщикова

Разработчики:

Столбова О.А., зав. кафедрой кафедры незаразных болезней сельскохозяйственных животных, д.в.н., доцент

Зырянова Н.А., доцент кафедры незаразных болезней сельскохозяйственных животных, к.б.н., доцент

Директор института:



А.А. Бахарев

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

| <i>Код<br/>результ<br/>ата</i> | Результаты освоения                                                                  | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Р-7                            | Владение необходимой системой знаний в области соответствующей научной специальности | <p><b>Знать:</b> систему знаний в области, соответствующей направлению подготовки; методологию научного исследования в соответствующей отрасли знаний; теоретические основы и технологию научно-исследовательской и проектной деятельности; научно-методические основы организации научно-исследовательской деятельности обучающихся.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать экспериментальные и теоретические методы исследования в профессиональной деятельности; реализовывать в исследовательской деятельности и в образовательном процессе методологические принципы; использовать опыт и результаты собственных научных исследований в процессе руководства научно-исследовательской деятельностью обучающихся; формулировать примерные темы проектных, исследовательских работ обучающихся, выпускных квалификационных работ в соответствии с актуальными проблемами науки, основными направлениями научной деятельности кафедры, особенностями современного развития отрасли, запросами профессионального сообщества и др.</p> <p><b>Владеть:</b> системой научно-исследовательских методов, терминологией, персоналиями, основными научными фактами и данными, а также практическими навыками речевой коммуникации; теоретическими знаниями на практике в процессе публичных выступлений, а также в процессе последующего обучения и будущей профессиональной деятельности; методологическими подходами в организации исследования в педагогике и образовании; основами методологии научного познания на практике.</p> |
| Р-10                           | Способность осуществлять организацию и                                               | <p><b>Знать:</b> как осуществлять организацию проведения мониторинга возникновения и распространения заболеваний различной этиологии животных и</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|      |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | проведение мониторинга возникновения и распространения заболеваний различной этиологии животных и изыскания наиболее эффективных мер, направленных на защиту населения от болезней общих для человека и животных | изыскания наиболее эффективных мер, направленных на защиту населения от болезней общих для человека и животных.<br><b>Уметь:</b> осуществлять организацию проведения мониторинга возникновения и распространения заболеваний различной этиологии животных и изыскания наиболее эффективных мер, направленных на защиту населения от болезней общих для человека и животных.<br><b>Владеть:</b> способностью и готовностью осуществлять организацию проведения мониторинга возникновения и распространения заболеваний различной этиологии животных и изыскания наиболее эффективных мер, направленных на защиту населения от болезней общих для человека и животных. |
| P-12 | Способность применять современные методы исследований в области животноводства                                                                                                                                   | <b>Знать:</b> современные методы исследований в области животноводства.<br><b>Уметь:</b> применять современные методы исследований в области животноводства.<br><b>Владеть:</b> навыками применения современных методов исследований в области животноводства.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» входит в Б1ДВ – дисциплины по выбору согласно учебному плану подготовки аспирантов по специальности 4.2.2. Санитария, гигиена, экология, ветеринарно-санитарная экспертиза и биобезопасность.

Изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» необходимы знания полученные в ходе изучения фундаментальных и прикладных программ специалитета, бакалавриата и магистратуры.

Основные положения дисциплины используются в практике научных исследований и для улучшения научно-педагогической подготовки специалистов.

Дисциплина изучается на 2 курсе.

## 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часа (3 зачетные единицы).

| Вид учебной работы                                 | Очная форма обучения |
|----------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                  | <b>54</b>            |
| <i>В том числе:</i>                                |                      |
| Лекционного типа                                   | 36                   |
| Семинарского типа                                  | 18                   |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>              | <b>54</b>            |
| <i>В том числе:</i>                                |                      |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 27                   |
| Самостоятельное изучение тем                       | 18                   |

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Доклад                       | 9     |
| Вид промежуточной аттестации | зачет |
| <b>Общая трудоемкость</b>    |       |
| часов                        | 108   |
| зачетных единиц              | 3     |

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины           | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Общая ветеринарно-санитарная экспертиза   | Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных. Клеймение. Учёт и отчётность. Морфология, химия и товароведение мяса Мясо, его пищевая и биологическая ценность. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения. Методы определения свежести мяса по ГОСТ. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2     | Частная ветеринарно-санитарная экспертиза | Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении.<br>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах, патологии обмена веществ. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при эндемических болезнях из биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов. |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>Консервирование мяса и мясных продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.</p> <p>Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов и нутрий.</p> <p>Пищевое значение яиц. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка яиц.</p> <p>Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.</p> <p>Сливочное масло. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка. Сыры. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих, беспозвоночных животных и продуктов их переработки.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4.2. Разделы дисциплин и виды занятий

очная форма обучения

| №<br>п/<br>п | Наименование                              | Лек<br>цио<br>нног<br>о<br>типа | Сем<br>инар<br>ског<br>о<br>типа | СР        | Всего<br>час. |
|--------------|-------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-----------|---------------|
| 1.           | Общая ветеринарно-санитарная экспертиза   | 10                              | 4                                | 10        | 24            |
| 2.           | Частная ветеринарно-санитарная экспертиза | 26                              | 14                               | 44        | 84            |
|              | <b>Всего:</b>                             | <b>36</b>                       | <b>18</b>                        | <b>54</b> | <b>108</b>    |

#### 4.3. Занятия семинарского типа

| №<br>п/п | Тема                                                                                                                                                      | Трудоемкость<br>(час)<br>Очная |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 1.       | Методика предубойного осмотра животных и птицы и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.                                           | 1                              |
|          | Особенности убоя разных видов животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.                 | 1                              |
|          | Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Случаи, при которых производится бактериологическое исследование. Отбор проб и схема проведения. | 1                              |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    | Распознавание мяса больных и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследования и их обоснованность для характеристики мяса                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 |
|    | Определение степени свежести мяса. Отбор проб. Определение степени свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТ и действующими Правилами                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 |
| 2. | Характерные изменения в туше и органах при обнаружении особо опасных инфекционных болезней (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, рожа, лейкоз и др.). Ветеринарно-санитарная оценка и способы обеззараживания продуктов убоя.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5 |
|    | Исследование мяса на трихинеллез. Отбор проб, техника проведения трихинеллоскопии, особенности исследования консервированного и неконсервированного мяса. Исследование мяса на цистицеркоз бовисный и целлюлозный. Методика проведения исследования. Способы обеззараживания мяса. Характерные изменения в туше и органах при инвазионных болезнях (фасциолез, эхинококкоз, цистицеркозы и др.). Характерные изменения в туше и органах при обнаружении незаразных болезней и патологических состояниях (желтуха, гидремия, уремия и др.). Ветеринарно-санитарная оценка | 1 |
|    | Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов<br>Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.<br>Источники микробного обсеменения молока.<br>Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТ. Базисная жирность молока.<br>Ветеринарно-санитарная оценка молока больных животных.                                                                                                              | 1 |
|    | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих, беспозвоночных животных и продуктов их переработки. Способы консервирования. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.                                                                                                                                                                                                  | 2 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Функции и задачи. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов животного и растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках.</p> <p>Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на продовольственных рынках. Отбор проб. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, рыбы и пищевых яиц. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Утилизация конфискатов.</p> <p>Документация. Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели. Документация.</p> | 2         |
|  | <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>18</b> |

#### 4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

### 5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

#### 5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

| Тип самостоятельной работы                         | Очная форма обучения | Текущий контроль               |
|----------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------|
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 27                   | Собеседование или тестирование |
| Самостоятельное изучение тем                       | 18                   | Собеседование или тестирование |
| Доклад                                             | 10                   | Защита доклада                 |
| Всего часов:                                       | 54                   |                                |

#### 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Сидорова К.А., Череменина Н.А., Белецкая Н.И., Свицерский В.И. Основы безопасности пищевой продукции: учебное пособие. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. (2-е издание, переработанное и дополненное). – 281 с.

#### 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Первичная ветеринарно–санитарная экспертиза мяса в хозяйствах.
2. Инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
3. Парагрипп крупного рогатого скота. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
4. Вирусная диарея крупного рогатого скота. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
5. Везикулярная болезнь свиней. Послеубойная диагностика и санитарная оценка

продуктов убоа.

6. Отечная болезнь поросят. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоа.

7. Инфекционный атрофический ринит свиней. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоа. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоа.

8. Энзоотический энцефаломиез свиней. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоа.

9. Медленно текущие инфекции. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоа.

10. Вирусные болезни молодняка КРС. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоа.

11. Вирусные болезни молодняка свиней. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоа.

12. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоа при плевродонии, транспортной лихорадке, переохлаждении, перегревании, стрессах.

13. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоа при воспалении верхних дыхательных путей, пневмониях, перикардитах, капиллярной эктазии печени, жировом перерождении и жировой инфильтрации печени.

14. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоа при желудочно-кишечных болезнях, перитонитах.

15. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоа при нейрофиброматозе, липомах, саркомах, карциномах и меланосаркомах, пигментациях.

#### **5.4. Темы докладов**

1. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при экспортно- импортных операциях

2. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при сборе, хранении и утилизации и уничтожении биологических отходов.

3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы.

4. Положение о едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза.

5. Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору).

6. Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору).

7. Единые формы ветеринарных сертификатов.

8. Порядок осуществления ветеринарного контроля (надзора) при ввозе на таможенную территорию Союза подконтрольных товаров в ручной клади и багаже, физических лиц, а также почтовых отправлений.

9. Решение комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе.

10. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 12 октября 2012 г. № 85 "О внесении изменений в Положение о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Таможенного союза и на таможенной территории Таможенного союза.

11. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2014 г. № 95 "О внесении изменений в Положение о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе таможенного союза и на таможенной территории таможенного союза.

12. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 г. № 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях".

13. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Замораживание мяса. Требования ГОСТ к охлажденному и мороженому мясу. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов.

14. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Новые методы консервирования мяса. Сублимационная сушка. Облучение ультрафиолетовыми лучами. Ионизирующее облучение. Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ). Оценка и практическое применение этих методов консервирования.

15. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых видов колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинки, кореек, окороков и др. Пороки. Действующие ГОСТ на колбасные и ветчинно-штучные изделия. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.

16. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Виды транспортных средств и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в изотермические вагоны и рефрижераторы. Размещение различных пищевых продуктов в транспортных средствах. Условия и допустимые сроки транспортировки пищевых грузов. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.

17. Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТ.

18. Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена вытопки пищевых жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Технохимический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТ.

19. Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТ.

20. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.

21. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.

22. Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования. Дезинфекция и дезинсекция. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, копыт и рогов. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.

## 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

| Код<br>результата | Результаты освоения                                                                    | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Наименование оценочного средства |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Р-7               | Владение необходимой системой знаний в области соответствующей научной специальности и | <p><b>Знать:</b> систему знаний в области, соответствующей направлению подготовки; методологию научного исследования в соответствующей отрасли знаний; теоретические основы и технологию научно-исследовательской и проектной деятельности; научно-методические основы организации научно-исследовательской деятельности обучающихся.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать экспериментальные и теоретические методы исследования в профессиональной деятельности; реализовывать в исследовательской деятельности и в образовательном процессе методологические принципы; использовать опыт и результаты собственных научных исследований в процессе руководства научно-исследовательской деятельностью обучающихся; формулировать примерные темы проектных, исследовательских работ обучающихся, выпускных квалификационных работ в соответствии с актуальными проблемами науки, основными направлениями научной деятельности кафедры, особенностями современного развития отрасли, запросами</p> | Тест, зачетный билет, доклад     |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                              |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|      |                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>профессионального сообщества и др.</p> <p><b>Владеть:</b> системой научно-исследовательских методов, терминологией, персоналиями, основными научными фактами и данными, а также практическими навыками речевой коммуникации; теоретическими знаниями на практике в процессе публичных выступлений, а также в процессе последующего обучения и будущей профессиональной деятельности; методологическими подходами в организации исследования в педагогике и образовании; основами методологии научного познания на практике.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                              |
| P-10 | Способность осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения заболеваний различной этиологии животных и изыскания наиболее эффективных мер, направленных на защиту населения от болезней общих для человека и животных | <p><b>Знать:</b> как осуществлять организацию проведения, мониторинга возникновения и распространения, заболеваний различной этиологии животных и изыскания наиболее эффективных мер, направленных на защиту населения от болезней общих для человека и животных;</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять организацию проведения мониторинга возникновения и распространения заболеваний различной этиологии животных и изыскания наиболее эффективных мер, направленных на защиту населения от болезней общих для человека и животных;</p> <p><b>Владеть:</b> способностью и готовностью осуществлять организацию проведения мониторинга возникновения и распространения заболеваний различной этиологии животных и изыскания наиболее эффективных мер, направленных на защиту населения от болезней общих для человека и животных;</p> | Тест, зачетный билет, доклад |
| P-12 | Способность применять современные методы исследований                                                                                                                                                                                                   | <p><b>Знать:</b> современные методы исследований в области животноводства.</p> <p><b>Уметь:</b> применять современные методы исследований в области животноводства.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками применения</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Тест, зачетный билет, доклад |

|  |                                 |                                                               |  |
|--|---------------------------------|---------------------------------------------------------------|--|
|  | в области<br>животноводст<br>ва | современных методов исследований в<br>области животноводства. |  |
|--|---------------------------------|---------------------------------------------------------------|--|

## 6.2. Шкалы оценивания

Учебным планом предусмотрен вид промежуточной аттестации по дисциплине – зачет. Зачет проводится с использованием зачетных тестовых заданий. В таблице, представленной ниже указан процент правильных ответов для оценки зачета.

### Шкала оценивания тестирования на зачете

| % выполнения задания | Результат  |
|----------------------|------------|
| 50 – 100             | зачтено    |
| менее 50             | не зачтено |

### Шкала оценивания зачета

| Оценка            | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>зачтено</b>    | Если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями по предмету; при ответе на два вопроса демонстрирует исчерпывающее; последовательное и логически обоснованное изложение знаний; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из практики, сделал вывод по излагаемому материалу. |
| <b>не зачтено</b> | Если обучающий не знает значительную часть материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают.                                                                     |

## 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

## 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

### а) основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 476 с. . — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152644>

### б) дополнительная литература

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143135>

2. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы

продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

4. Авдеева Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум: учебное пособие/ Е.В.Авдеева, Н.А.Головина.-СПб.: Проспект Науки, 2011.-192с.

5. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учебное пособие / В.В.Пронин, С.П.Фисенко.- СПб.: Лань, 2012.-240с.

6. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций: учебное пособие/ Б.В.Уша, И.Г.Серегин.-СПб.: ООО «Квадро», 2013.-512с.

7. Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебное пособие/ К.С.Маловастый.-СПб.: Лань, 2013.-512с.:ил.

8. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учебное пособие/ Ю.Ф.Мишанин.-СПб.: Лань, 2012.-560с.:ил.

9. Ветеринарно-санитарный контроль при ритуальном убою животных, производстве кошерной и халяльной продукции: Уша Б.В., Серегин И.Г., учебное пособие. - СПб: ООО «Квадро», 2014.-212с.- 2 экз.

10. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения: учебное пособие. - СПб.: ООО «Квадро», 2017.-240с. – 2 экз.

11. Реутова, Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. — 95 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=44514](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514)

12. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Е. Никитченко, И.Г. Серёгин, Д.В. Никитченко. — Электрон. текстовые данные. — М: Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — 978-5-209-03421-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>

## **8.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com);
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>
- Официальные интернет-сайты Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Департамента ветеринарии, Федерального агентства по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ Россельхознадзора.
- Базы данных, информационно – справочные и поисковые системы: yandex.ru, google.ru, rambler.ru.

- [www.1gost.ru](http://www.1gost.ru) – стандарты
- [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) (Справочно-правовая система «Консультант+»).

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>

2. Руководство к практическим занятиям по внутренним незаразным болезням [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.В. Яшин [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71741>. — Загл. с экрана.

3. Методические указания МУК 4.2.2747-10 Методы санитарно-паразитологической экспертизы мяса и мясной продукции (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11 октября 2010 г.)

## **10. Перечень информационных технологий – ИСС «Техэксперт»**

## **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для чтения лекций по дисциплине используются аудитории, оборудованные мультимедийными средствами. Используется компьютерный класс для проведения занятий и зачета.

## **12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством

привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV - Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра незаразных болезней сельскохозяйственных животных

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**Ветеринарно-санитарная экспертиза**

для группы научных специальностей 4.2. Зоотехния и ветеринария  
научная специальность 4.2.2 Санитария, гигиена, экология, ветеринарно-санитарная  
экспертиза и биобезопасность

Уровень высшего образования – подготовка кадров высшей квалификации

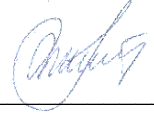
Форма обучения – очная

Разработчики:

Столбова О.А., зав.кафедры незаразных болезней сельскохозяйственных животных, д.в.н.,  
доцент

Зырянова Н.А., доцент кафедры незаразных болезней сельскохозяйственных животных,  
к.б.н., доцент

Утверждено на заседании кафедры  
протокол № 7 от «27» февраля 2025 г.

Заведующий кафедрой  О.А. Столбова

Тюмень, 2025

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины**  
*Ветеринарно-санитарная экспертиза*

**1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)**

| Результаты освоения                                                                                            | Вопросы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Р-7<br>Владение<br>необходимой<br>системой знаний<br>в области<br>соответствующе<br>й научной<br>специальности | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».</li> <li>2. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».</li> <li>3. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.</li> <li>4. Структура и содержание нормативной документации на пищевые продукты животного происхождения, ТР ТС “О безопасности мяса и мясной продукции” и др.</li> <li>5. Методика предубойного исследования животных и птицы.</li> <li>6. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.</li> <li>7. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.</li> <li>8. Обеззараживания условно годного мяса.</li> <li>9. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.</li> <li>10. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.</li> <li>11. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению</li> <li>12. Общие правила убоя животных, больных инфекционными болезнями</li> <li>13. Правила убоя животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных.</li> <li>14. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.</li> <li>15. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.</li> <li>16. Пищевые бактериальные токсикоинфекции и токсикозы. Классификация.</li> <li>17. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.</li> <li>18. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной</li> </ol> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>микрофлорой. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.</p> <p>19. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.</p> <p>20. Ботулизм как пищевой токсикоз.</p> <p>21. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Обеззараживание мяса животных и птицы, обсемененного сальмонеллами. Профилактика пищевых сальмонеллез</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>Р-10</p> <p>Способность осуществлять организацию и проведение мониторинга возникновения и распространения заболеваний различной этиологии животных и изыскания наиболее эффективных мер направленных на защиту населения от болезней общих для человека и животных</p> | <p>22. Сибирская язва (Современные методы прижизненной диагностики. Послеубойная диагностика при септической, карбункулезной, атипичной и ангинозной хронической форме, дифференциальный диагноз, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, сибирская язва человека).</p> <p>23. Туберкулез. предубойная и послеубойная диагностика, (продуктивная, экссудативная форма. Первичный туберкулез. Вторичный туберкулез, локальный (местный) и генерализованный туберкулез. дифференциальный диагноз. Санитарная оценка. Туберкулез. человека.). Современные методы обеззараживания.</p> <p>24. Бруцеллез (предубойная и послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя бруцеллез человека).</p> <p>25. Сальмонеллез. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя</p> <p>26. Лейкоз млекопитающих. Предубойная и послеубойная диагностика, и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя</p> <p>27. Листерия (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>28. Лептоспироз (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>29. Прионные болезни (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>30. Ящур (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя бруцеллез человека).</p> <p>31. Рожа свиней (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>32. Болезнь Ауески (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>33. Сап (предубойная и послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя пути заражения человека).</p> <p>34. Туляремия (Послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, пути заражения человека).</p> <p>35. Ку-лихорадка (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                   | <p>36. Ботулизм как пищевой бактериальный токсикоз (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, ботулизм человека).</p> <p>37. Энтеротоксемия (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>38. Столбняк (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>39. Некробактериоз (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>40. Пастереллез (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>41. Классическая чума свиней (Послеубойная диагностика, санитарная оценка).</p> <p>42. Трихинеллез (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>43. Цистицеркоз бовисный (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>44. Цистицеркоз целлюлозный (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).</p> <p>45. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ (гидремия, уремия, желтуха, беломышечная болезнь).</p> <p>46. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при новообразованиях, механических и термических повреждениях</p> <p>47. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при септических процессах</p> |
| <p>Р-12</p> <p>Способность применять современные методы исследований в области животноводства</p> | <p>48. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции</p> <p>49. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации</p> <p>50. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках</p> <p>51. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции</p> <p>52. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки</p> <p>53. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов</p> <p>54. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц сельскохозяйственной птицы</p> <p>55. Ассортимент и классификация куриных яиц. Требования, предъявляемые к качеству яиц.</p> <p>56. Ассортимент и классификация яиц домашней птицы (индеек, цесарок, перепелов). Требования, предъявляемые к качеству яиц.</p> <p>57. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных</p>                                                                                                                                                                                                            |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>продуктов на рынках. Отбор проб и исследование: органолептически, на чистоту, плотность, кислотность, бактериальную обсемененность и содержание жира.</p> <p>58. Классификация и ассортимент сыров. Оценка качества. Дефекты.</p> <p>59. Экспертиза качества сливочного масла. Пороки.</p> <p>60. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории.</p> <p>61. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Органолептические (внешний вид, консистенция, аромат, вкус) и лабораторные исследования (удельная масса, кислотность, наличие воды, сухого остатка, фермента диастазы, инвертированного сахара, различных примесей и т. д.).</p> <p>62. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынках: корнеклубнеплодов, овощей, зелени, зерна и зернопродуктов фруктов семечковых и косточковых; ягод садовых, растительных пищевых масел и семян масличных культур, дикорастущих ягод, грибов и орехов. Отбор проб.</p> <p>63. Органолептические исследования растительных пищевых продуктов на рынках (внешний вид, форма, величина, цвет, консистенция, прозрачность, запах, вкус, товарный вид, наличие или отсутствие загрязнения, вредных примесей), амбарных вредителей в зернопродуктах, повреждений и болезней растений. Отбор проб.</p> <p>64. Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеклубнеплодов</p> <p>65. Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей, зелени, зерна и зернопродуктов</p> <p>66. Ветеринарно-санитарная экспертиза бахчевых культур.</p> <p>67. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда.</p> <p>68. Форма и правила оформления ветеринарных документов, удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении</p> <p>69. Формы и правила ведения журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p> <p>70. Форма и правила оформления ветеринарных документов, об обезвреживании (обеззараживании), утилизации или уничтожении небезопасной продукции</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Пример зачетного билета*

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра незаразных болезней сельскохозяйственных животных

Учебная дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
по научной специальности 4.2.2 Санитария, гигиена, экология, ветеринарно-санитарная  
экспертиза и биобезопасность

**Зачетный билет №1**

1. Сибирская язва (Современные методы прижизненной диагностики. Послеубойная диагностика при септической, карбункулезной, атипичной и ангинозной хронической форме, дифференциальный диагноз, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, сибирская язва человека).
2. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации

Составил: Зырянова Н.А. / \_\_\_\_\_ / « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой Столбова О.А. / \_\_\_\_\_ / « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Критерии оценки:**

**зачет** – если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями по предмету; при ответе на два вопроса демонстрирует исчерпывающее; последовательное и логически обоснованное изложение знаний; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из практики, сделал вывод по излагаемому материалу.

**незачет** - если обучающий не знает значительную часть материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают.

**2. Тестовые задания для промежуточной аттестации**  
**Зачет в форме тестирования- бумажного или электронного**

1. На каждую партию животных, направляемых на убой, выдают:
2. Вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории мясокомбинатов и птицекомбинатов:
3. Ветеринарное клеймение мяса большим овальным клеймом проводится:
4. Однокопытных (лошадей, мулов, ослов) на мясокомбинате или убойном пункте подвергают:
5. Под термином «утилизация» понимают:
6. После последнего случая скармливания рыбы, рыбных отходов и рыбной муки, не подлежат отправке для убоя:
7. Убой животных при использовании вакцины против сибирской язвы:
8. Партия животных, в которой обнаружены животные больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы:
9. Убой животных при использовании вакцины против ящура в неблагополучных пунктах:
10. При выявлении в пути следования или во время приемки на мясокомбинате сибирской язвы в партии крупного рогатого скота, транспортируемой на предприятие по железной дороге или автотранспортом:
11. На линии переработки крупного рогатого скота рабочие места для осмотра:

12. На линии переработки свиней рабочие места для осмотра:
13. На линии переработки мелкого рогатого скота рабочие места для
14. Для исследования на цистицеркоз на голове крупного рогатого скота:
15. У лошадей, ослов, мулов с целью исключения сапа:
16. Для установления видовой принадлежности тушек кроликов, полученных в домашних условиях:
17. В случае установления убоя животного в агональном состоянии или при тяжело протекающем патологическом процессе реализация мяса:
18. Санитарная оценка мяса при сибирской язве
19. Возбудитель туберкулеза человека
20. Санитарная оценка мяса при локальном туберкулезе
21. Санитарная оценка мяса при генерализованном туберкулезе
22. Санитарная оценка мяса при обнаружении в свиних тушах туберкулезных обызвествленных очагов только в подчелюстных лимфатических узлах.
23. Санитарная оценка мяса при обнаружении в свиних тушах туберкулезных обызвествленных очагов только в брыжеечных лимфатических узлах.
24. Санитарная оценка мяса при обнаружении в одном из брыжеечных лимфоузлов казеозных (необызвествленных) очагов или туберкулезных поражений (независимо от их вида) одновременно как в подчелюстных, так и в брыжеечных узлах
25. Санитарная оценка мяса при костном туберкулезе
26. Санитарная оценка мяса при обнаружении в лимфатических узлах свиних туш туберкулезоподобных поражений, вызванных коринобактериями
27. Санитарная оценка мяса при убое животных, положительно реагирующих на туберкулин, при условии, что туберкулезные поражения в лимфатических узлах, тканях и органах не обнаруживаются
28. Возбудитель бруцеллеза, наиболее патогенный для человека
29. Санитарная оценка мяса при бруцеллезе
30. Мясо, полученное от убоя крупного рогатого скота и свиней, реагирующих на бруцеллез, но при отсутствии у них клинических признаков бруцеллеза и патологических изменений в мясе и органах:
31. Мясо, полученное от убоя овец и коз, положительно реагирующих на бруцеллез, но при отсутствии у них клинических признаков бруцеллеза и патологических изменений в мясе и органах:
32. Санитарная оценка шкур при бруцеллезе
33. При лептоспирозе основные изменения в
34. При лептоспирозе туши выдерживают
35. Санитарная оценка мяса при лептоспирозе, если желтушность при выдержке исчезает
36. Санитарная оценка мяса при лептоспирозе, если желтушность не исчезает
37. При роже свиней при наличии дегенеративных изменений в мускулатуре тушу и все субпродукты:
38. Неизмененное мясо при роже свиней:
39. Неизмененное мясо при классической чуме свиней:
40. В случаях убоя животных, больных сапом туши со всеми внутренними а.
41. В случае убоя больного столбняком тушу животного вместе с
42. При поражении актиномикозом только лимфатических узлов головы:

43. При актиномикозном поражении костей и мускулатуры головы:
44. При распространенном актиномикозном процессе с поражением костей, внутренних органов и мускулатуры тушу вместе со всеми органами:
45. В случае убоя животных, больных лейкозом мясо:
46. Санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе
47. Возбудитель ботулизма
48. Возбудитель энтеротоксемии
49. Возбудитель столбняка
50. Возбудитель эмфизематозного карбункула
51. Возбудитель бродзота
52. В случае убоя животных при столбняке тушу животного вместе с внутренними органами
53. В случае убоя животных при злокачественном отеке тушу животного вместе с внутренними органами, а также все обезличенное сырье, смешанное с продуктами убоя больных животных
54. В случае убоя животных при эмфизематозном карбункуле тушу животного вместе с внутренними органами, а также все обезличенное сырье, смешанное с продуктами убоя больных животных
55. В случае убоя животных при энтеротоксемии тушу животного вместе с внутренними органами
56. В случае убоя животных при бродзоте тушу животного вместе с внутренними органами
57. Санитарная оценка мяса при туляремии.
58. Санитарная оценка мяса при ку-лихорадке.
59. Санитарная оценка мяса при бешенстве.
60. Санитарная оценка мяса при губкообразной энцефалопатии.
61. Санитарная оценка мяса при гидремии, если гидремичность при выдержке исчезает
62. Санитарная оценка мяса при гидремии, если гидремичность при выдержке не исчезает
63. Санитарная оценка мяса при желтухе, если желтушность при выдержке исчезает
64. Санитарная оценка мяса при уремии
65. Санитарная оценка мяса при истощении
66. Санитарная оценка мяса при исхудании
67. Санитарная оценка мяса при желтухе, если желтушность не исчезает
68. Санитарная оценка печени при её жировой инфильтрации
69. Санитарная оценка мяса при жировой инфильтрации печени
70. Санитарная оценка печени при её жировом перерождении
71. Санитарная оценка мяса при жировом перерождении печени
72. Санитарная оценка мяса при беломышечной болезни, при наличии дегенеративных изменений в мышцах
73. Санитарная оценка мяса при беломышечной болезни, если изменения выражены слабо
74. Убой животных после последнего введения селена (селенита натрия и др.) разрешается не ранее чем через
75. Убой птицы после последнего введения селена (селенита натрия и др.) разрешается не ранее чем через

76. Санитарная оценка мяса при кетозе
77. Санитарная оценка мяса при эндемической остеодистрофии с выраженными изменениями
78. Санитарная оценка мяса при единичных абсцессах без реакции регионарных лимфоузлов
79. Санитарная оценка мяса при небольших гнойных ранах
80. Санитарная оценка мяса при ограниченных флегмонах
81. Санитарная оценка мяса при единичных абсцессах с реакцией регионарных лимфоузлов
82. Санитарная оценка печени при обнаружении в ней абсцесса
83. Санитарная оценка мяса при абсцессе в печени
84. Санитарная оценка мяса при пиемии
85. Санитарная оценка мяса при септицемии
86. Санитарная оценка мяса при плевродении лошадей
87. Санитарная оценка мяса при перегревании (тепловом ударе)
88. Санитарная оценка мяса при транспортной (вагонной) болезни
89. Санитарная оценка мяса при переохлаждении (замерзании)
90. Санитарная оценка мяса при обморожениях
91. Санитарная оценка мяса при аспирационной пневмонии
92. Санитарная оценка легких при аспирационной пневмонии
93. Санитарная оценка при доброкачественных новообразованиях
94. Санитарная оценка при злокачественных новообразованиях
95. Санитарная оценка вымени при маститах без реакции регионарных лимфоузлов
96. Санитарная оценка вымени при маститах с реакцией регионарных лимфоузлов
97. Санитарная оценка мяса при маститах без реакции регионарных лимфоузлов
98. Санитарная оценка мяса при маститах с реакцией регионарных лимфоузлов
99. Санитарная оценка мяса при множественных абсцессах
100. Санитарная оценка мяса при пигментации только в отдельных внутренних органах
101. Санитарная оценка мяса при септикопиемии
102. Журнал, в который вносят результаты трихинеллоскопии
103. Основной документ, регламентирующий безопасность мясной продукции
104. Реакция с сернокислой медью проводится
105. Летучие жирные кислоты в мясе определяют с целью
106. Микроскопию мазков-отпечатков проводят при
107. Формольной пробой исследуют мясо
108. При отборе проб от свиней в обязательном порядке в лабораторию направляют
109. При вынужденном убое в обязательном порядке в лабораторию направляют
110. Для исследования на сибирскую язву на голове свиней:
111. Для исключения рожи свиней на мясокомбинатах:
112. Предубойная диагностика лейкоза крупного рогатого скота по результатам исследований
113. Вирусоносительство лейкоза крупного рогатого скота по результатам исследований
114. Органы, изменяющиеся при лейкозе в первую очередь
115. Для исключения пастереллеза свиней на мясокомбинатах
116. Основной признак пастереллеза крупного рогатого скота

117. Мясо животных при сальмонеллезе обеззараживают
118. Внутренние органы животных при обнаружении сальмонелл
119. Основной признак пастереллеза свиней
120. Для исключения сапа на мясокомбинатах:
121. Каждую тушу конины исследуют на...
122. Каждую тушу свинины исследуют на...
123. Каждую тушу медвежатины исследуют на...
124. Каждую тушу морских млекопитающих исследуют на...
125. Каждую тушу конины исследуют на...
126. Пастереллез часто является осложнением
127. Некробактериоз часто является осложнением
128. Сальмонеллез часто является осложнением
129. Пастереллез часто является осложнением
130. Туши свиней для исключения поражения цистицеркозом (финнозом) исследуют следующим образом...
131. Туши крупного рогатого скота для исключения поражения цистицеркозом (финнозом) исследуют следующим образом...
132. Туши лошадей для исключения поражения альфортиозом исследуют следующим образом...
133. Туши лошадей для исключения меланом исследуют следующим образом...
134. Для исключения сальмонеллеза у телят исследуют...
135. Для исключения сальмонеллеза у поросят исследуют...
136. Реакция на пероксидазу проводится
137. Летучие жирные кислоты в мясе определяют с целью
138. Микроскопию мазков-отпечатков проводят для
139. Формольная проба считается положительной, если
140. Формольная проба считается сомнительной, если
141. Формольная проба считается отрицательной, если
142. Проба варкой - метод органолептической оценки.
143. Правила убоя животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных предусматривают...
144. Доставку на убой животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных осуществляют по разрешению...
145. При выявлении на убое инфекционных болезней, общих для человека и животных сообщают...
146. Партия свиней, в которой обнаружены животные, больные сибирской язвой
147. Партия оленей, в которой обнаружены животные, больные сибирской язвой
148. Партия крупного рогатого скота, в которой обнаружены животные, больные сибирской язвой
149. Мясо животных, привитых от классической чумы свиней и убитых с повышенной температурой:
150. Ранний признак классической чумы свиней
151. Осложнение классической чумы свиней
152. Вынужденный убой - это:
153. К случаям вынужденного убоя не относятся:
154. Реализация мяса животных вынужденного убоя на рынках

155.Реализация мяса животных вынужденного убоя в сыром виде, в том числе и через сеть общественного питания (столовые и др.) без предварительного обеззараживания проваркой:

156.В случае установления убоя животного в агональном состоянии или при тяжело протекающем патологическом процессе реализация мяса:

157.Если по результатам экспертизы, бактериологического и биохимического исследований мясо вынужденного убоя будет признано пригодным для использования в пищу, то его:

158.Реализация мяса животных вынужденного убоя через магазины

159.В случае убоя свиней, больных трихинеллезом внутренний жир:

160.В случае убоя свиней, больных трихинеллезом, шпиг:

161.В случае убоя свиней, больных трихинеллезом, тушу:

162.Тушки кроликов при пастереллезе проваривают при температуре 100°С не менее

163.Тушки кур при пастереллезе проваривают при температуре 100°С не менее

164.Тушки птицы при сальмонеллезе считаются обеззараженными, если в толще мышц температура достигла

165.При контроле качества обеззараживания условно годного мяса проваркой температура внутри куска должна быть не ниже

166.Тушки кроликов при сальмонеллезе проваривают при температуре 100°С не менее

167.Тушки кроликов при сальмонеллезе считаются обеззараженными, если в толще мышц температура достигла

168.Обеззараживание условно годного мяса проваркой проводится следующим образом: ....

169.При переработке условно годного мяса на колбасные хлеба ...

170.Колбасные батоны из условно годного мяса готовят следующим образом.....

171.Варено-копченые грудинки и корейки из условно годного мяса готовят следующим образом.....

172.Обеззараживание внутреннего жира и шпика проводят следующим образом: ....

173.Тушки птицы и кроликов при сальмонеллезе проваривают...

174.Мясо свиней, пораженное цистицеркозом (финнозом), обеззараживают при следующих режимах.....

175.Мясо крупного рогатого скота, пораженное цистицеркозом (финнозом), обеззараживают при следующих режимах.....

176.Обеззараженное замораживанием мясо направляют для переработки на....

177.Обеззараживание мяса при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней методом посола проводят следующим образом....

178.Свинину 1 категории маркируют

179.Свинину 2 категории маркируют

180.Свинину 3 категории маркируют

181.Свинину 4 категории маркируют

182.Свинину 5 категории маркируют

183.Свинину 6 категории маркируют

184.Баранину от взрослого скота 1 категории маркируют

185.Баранину от взрослого скота 2 категории маркируют

186.Ветеринарное клеймение мяса малым овальным клеймом проводится:

187.Ветеринарное клеймение мясопродуктов малым овальным клеймом проводится:

188. Данные о результатах ветсанэкспертизы мяса на рынке заносятся..
189. Летучие жирные кислоты в мясе определяют с целью
190. Микроскопию мазков-отпечатков проводят для
191. Формольная проба считается положительной, если
192. Формольная проба считается сомнительной, если
193. Формольная проба считается отрицательной, если
194. Реакция на пероксидазу считается положительной, если
195. Реакция на пероксидазу считается отрицательной, если
196. 54.pH мяса здоровых животных
197. 54.pH мяса больных животных
198. 54.pH мяса животных, убитых в агонии
199. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначены...
200. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначены
201. Проверка ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации на рынках включает
202. В ветеринарных сопроводительных документах на мёд, предназначенный для реализации указывают
203. В ветеринарных сопроводительных документах на яйца неперомышленного изготовления, предназначенные для реализации указывают
204. в журнал ветеринарно-санитарной экспертизы сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и молочных продуктов вносят
205. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы выдают ...
206. Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации изложены
207. Исследование молочных продуктов на рынках включает...
208. Исследование растительных продуктов на рынках включает...
209. Исследование мёда на рынках включает...
210. Исследование пищевых яиц на рынках включает...
211. Пищевые токсикозы стафилококковой этиологии чаще возникают при...
212. Пищевые токсикозы стрептококковой этиологии чаще возникают при....
213. Продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки и представляющий собой концентрат сывороточных белков молока:
214. Продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белка молока:
215. Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него:
216. Продукт переработки молока, произведенный из молочной сыворотки или ультрафильтрата молочной сыворотки путем концентрирования, кристаллизации и сушки лактозы:
217. Взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты:
218. Побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из

коровьего молока:

219.Состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения - это

220.Пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока, или пищевые добавки, или витамины, или микро- и макроэлементы, или белки, или жиры, или углеводы немолочного происхождения:

221.Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков):

222.Сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок:

223.Фальсификация меда включает...

224.ветеринарно-санитарная оценка фальсифицированного меда.

225.Ветеринарно-санитарную экспертизу корнеклубнеплодов проводят с целью

226.Ветеринарно-санитарную экспертизу овощей проводят с целью

227.Ветеринарно-санитарную экспертизу фруктов проводят с целью

228.Ветеринарно-санитарную экспертизу грибов проводят с целью

229.Ветеринарно-санитарную экспертизу зерна проводят с целью

230.Ветеринарно-санитарную экспертизу растительных масел проводят с целью

231.Обеззараживание пищевых продуктов в условиях рынка проводят

232.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока назначается в целях:

233.Молоко, предназначенное для переработки на пищевые цели, исследуется по показателям - консистенция, вкус и запах, цвет, температура (°C), массовая доля жира (%), массовая доля белка (%), плотность (кг/м), кислотность (°T) со следующей периодичностью:

234.Молоко, предназначенное для переработки на пищевые цели, исследуется по показателям - содержание соматических клеток, потенциально опасных веществ (антибиотики), массовая доля СОМО (%)со следующей периодичностью:

235.Молоко, предназначенное для переработки на пищевые цели, исследуется по показателям - содержание нормированных техническими регламентами, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов (количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (далее - КМАФАнМ) и бактерий группы кишечных палочек, в том числе патогенных со следующей периодичностью:

236.При реализации на рынках молоко и молочные продукты исследуются по показателям - консистенция, вкус и запах, цвет, температура (°C), массовая доля жира (%), массовая доля белка (%), плотность (кг/м), кислотность (°T) со следующей периодичностью:

237.При реализации на рынках молоко и молочные продукты исследуются по показателям - содержание соматических клеток, потенциально опасных веществ (антибиотики), массовая доля СОМО (%)со следующей периодичностью:

238.При реализации на рынках молоко и молочные продукты исследуются по показателям - содержание нормированных техническими регламентами, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов (количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (далее - КМАФАнМ) и бактерий группы кишечных палочек, в том числе патогенных со следующей периодичностью:

239.Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц и яйцепродукции,

предназначенных для переработки на пищевые цели, не должен превышать ..

240.Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц непромышленного изготовления, реализуемых на рынках, не должен превышать

241.Яйца и яйцепродукция, предназначенные для переработки на пищевые цели, исследуются со следующей периодичностью по органолептическим показателям:

242.Яйца и яйцепродукция, предназначенные для переработки на пищевые цели, исследуются со следующей периодичностью на содержание нормированных техническим регламентом "О безопасности пищевой продукции" микроорганизмов, в том числе сальмонелл:

243.Яйца и яйцепродукция, предназначенные для переработки на пищевые цели, исследуются со следующей периодичностью на содержание нормированных техническим регламентом "О безопасности пищевой продукции" токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков:

244.При реализации на рынках яйца непромышленного изготовления исследуются со следующей периодичностью по органолептическим показателям:

245.При реализации на рынках яйца непромышленного изготовления исследуются со следующей периодичностью на содержание нормированных техническим регламентом "О безопасности пищевой продукции" микроорганизмов, в том числе сальмонелл:

246.При реализации на рынках яйца непромышленного изготовления исследуются со следующей периодичностью на содержание нормированных техническим регламентом "О безопасности пищевой продукции" токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков:

247.Органолептические исследования мёда включают

248.Органолептические исследования кисломолочных продуктов включают

249.Органолептические исследования растительных пищевых продуктов на рынке включают

250.Тара, в которой запрещается доставлять мед на рынок

251.Мед на рынок в дубовых бочках доставлять на рынок

252.Мед на рынок в бочках из хвойных пород деревьев доставлять на рынок

253.Ветеринарно-санитарная экспертиза меда назначается в целях:

254.Диастазное число меда зависит от...

255.Плотность меда ...

256.Пыльцевой состав меда исследуют...

257.мед, фальсифицированный сахаром распознают ..

258.мед, фальсифицированный сахарным сиропом распознают ...

259.мед, фальсифицированный инвертными сахарами распознают.. .

260.к реализации на рынках допускаются растительные пищевые продукты ...

261.в журнал ветеринарно-санитарной экспертизы сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и молочных продуктов вносят

262.По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы выдают ...

263.Молоко животных, больных туберкулезом

264.Молоко животных, больных бруцеллезом

265.Молоко животных, больных сибирской язвой

266.Молоко животных, больных туляремией

267.Молоко животных, больных ку-лихорадкой

268.Молоко животных, больных лептоспирозом

269.Молоко животных, больных листериозом

- 270. яйца кур, больных туберкулезом
- 271. яйца кур, больных сальмонеллезом
- 272. яйца кур, больных пастереллезом
- 273. яйца кур, больных гриппом
- 274. Проверка ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации на рынках включает
- 275. В ветеринарных сопроводительных документах на мёд, предназначенный для реализации указывают
- 276. В ветеринарных сопроводительных документах на яйца непромышленного изготовления, предназначенные для реализации указывают
- 277. в журнал ветеринарно-санитарной экспертизы сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок и молочных продуктов вносят
- 278. По результатам ветеринарно-санитарной экспертизы выдают ...
- 279. Исследование молочных продуктов на рынках включает...
- 280. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных лейкозом
- 281. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, инфицированных вирусом лейкоза.
- 282. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных туберкулезом
- 283. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных бруцеллезом
- 284. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных сибирской язвой
- 285. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных туляремией
- 286. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных ку-лихорадкой
- 287. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных лептоспирозом
- 288. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных листериозом
- 289. Ветеринарно-санитарная оценка молока животных, больных болезнью Ауески
- 290. Ветеринарно-санитарная оценка яиц кур, больных лейкозом
- 291. Ветеринарно-санитарная оценка яиц кур, больных туберкулезом
- 292. Ветеринарно-санитарная оценка яиц кур, больных сальмонеллезом
- 293. Ветеринарно-санитарная оценка яиц кур, больных туберкулезом
- 294. Ветеринарно-санитарная оценка яиц кур, больных пастереллезом
- 295. Ветеринарно-санитарная оценка яиц кур, больных хламидиозом
- 296. Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растительных пищевых продуктах осуществляют
- 297. Мед на пищевые цели выпускают...
- 298. Ветсаноценка молочных продуктов, обсемененных стрептококковой микрофлорой
- 299. Ветсаноценка молочных продуктов, обсемененных стафилококковой микрофлорой
- 300. Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеклубнеплодов
- 301. к реализации на рынках не допускаются растительные пищевые продукты ...
- 302. к реализации на рынках не допускаются грибы...
- 303. к реализации на рынках допускаются грибы...
- 304. Отбор проб растительных пищевых продуктов проводят в соответствии
- 305. Отбор проб молочных продуктов проводят в соответствии
- 306. Отбор проб пищевых яиц проводят в соответствии
- 307. Отбор проб продуктов пчеловодства проводят в соответствии
- 308. Яйца и яйцепродукция, предназначенные для переработки на пищевые цели, исследуются на содержание нормированных техническим регламентом "О безопасности

пищевой продукции" микроорганизмов, в том числе:

309. Яйца и яйцепродукция, предназначенные для переработки на пищевые цели, исследуются на содержание нормированных техническим регламентом "О безопасности пищевой продукции" токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков:

310. При реализации на рынках яйца непромышленного изготовления исследуются со следующей периодичностью по органолептическим показателям:

311. При реализации на рынках яйца непромышленного изготовления исследуются со следующей периодичностью на содержание нормированных техническим регламентом "О безопасности пищевой продукции" микроорганизмов, в том числе сальмонелл:

312. При реализации на рынках яйца непромышленного изготовления исследуются со следующей периодичностью на содержание нормированных техническим регламентом "О безопасности пищевой продукции" токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков:

313. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда назначается в целях:

314. Диагностическое число меда зависит от...

315. Плотность меда ...

316. Пыльцевой состав меда исследуют...

317. мед, фальсифицированный сахаром распознают ..

318. мед, фальсифицированный сахарным сиропом распознают ...

319. мед, фальсифицированный инвертными сахарами распознают... .

320. к реализации на рынках допускаются растительные пищевые продукты ...

321. Основные документы, регламентирующие порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и правила безопасности продукции водного промысла ...

322. Идентификация пищевой рыбной продукции изложена в документе.

323. Требования безопасности пищевой рыбной продукции изложены в документе

324. Требования к процессам производства пищевой рыбной продукции изложены в документе

325. Требования к упаковке и маркировке пищевой рыбной продукции изложены в документе

326. Микробиологические нормативы безопасности рыбной продукции

327. Журнал учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы

328. слизь прозрачная, без примесей крови и постороннего запаха у свежей (свежеуснувшей) рыбы

329. Жаберные крышки плотно закрывают жаберную полость у свежей (свежеуснувшей) рыбы...

330. Глаза обычно выпуклые или слегка запавшие, роговица прозрачная, в передней камере могут быть отдельные кровоизлияния у свежей (свежеуснувшей) рыбы...

### **Процедура оценивания зачета**

Зачет проходит в форме тестирования (бумажное тестирование) или электронное тестирование на платформе вуза Moodle. При бумажном тестировании обучающему достается вариант зачетного тестового задания путем собственного случайного выбора и предоставляется от 45 минут для подготовки. Тестовое задание состоит из перечня вопросов по дисциплине, каждый из вопросов имеет четыре варианта ответа, один из которых правильный. Количество тестовых заданий - 30. В зачетное тестовое задание входят вопросы для контроля знаний, умений и навыков обоих индикаторов.

При электронном тестировании формирование зачетного билета происходит автоматически путем случайного выбора тестовых заданий из каждого раздела дисциплины. Обучающемуся дается две попытки по 45 минут каждая с интервалом 10 минут. Количество тестовых заданий – 30. Оценка выставляется по высшему баллу по шкале оценивания.

#### **Шкала оценивания тестирования на зачете**

| <b>% выполнения задания</b> | <b>Результат</b> |
|-----------------------------|------------------|
| 50 – 100                    | зачтено          |
| менее 50                    | не зачтено       |

### **3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы**

#### **Доклад**

##### **Темы докладов**

1. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при экспортно- импортных операциях
2. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при сборе, хранении и утилизации, и уничтожении биологических отходов.
3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы
4. Положение о едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза
5. Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)
6. Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)
7. Единые формы ветеринарных сертификатов
8. Порядок осуществления ветеринарного контроля (надзора) при ввозе на таможенную территорию Союза подконтрольных товаров в ручной клади и багаже, физических лиц, а также почтовых отправлений
9. Решение комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317 "О применении ветеринарно-санитарных мер в Евразийском экономическом союзе
10. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 12 октября 2012 г. № 85 "О внесении изменений в Положение о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Таможенного союза и на таможенной территории Таможенного союза.
11. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2014 г. № 95 "О внесении изменений в Положение о Едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе таможенного союза и на таможенной территории таможенного союза.
12. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 г. № 589 "Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению

ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях"

13. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Замораживание мяса. Требования ГОСТ к охлажденному и мороженому мясу. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов.

14. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Новые методы консервирования мяса. Сублимационная сушка. Облучение ультрафиолетовыми лучами. Ионизирующее облучение. Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ). Оценка и практическое применение этих методов консервирования.

15. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых видов колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинки, кореек, окороков и др. Пороки. Действующие ГОСТ на колбасные и ветчинно-штучные изделия. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.

16. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Виды транспортных средств и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в изотермические вагоны и рефрижераторы. Размещение различных пищевых продуктов в транспортных средствах. Условия и допустимые сроки транспортировки пищевых грузов. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.

17. Классификация и пищевая ценность субпродуктов. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТ.

18. Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена вытопки пищевых жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Технохимический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТ.

19. Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТ.

20. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.

21. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.

22. Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования. Дезинфекция и дезинсекция. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, копыт и рогов. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.

### **Вопросы к дискуссии**

1. Исторический анализ проблемы.

2. Выявление трудностей, определяемых контекстом проблемы.
3. Мониторинг распространения изучаемого заболевания животных на территории Тюменской области, России и за рубежом
4. Пути заражения человека, актуальность проблемы на современном этапе (в том числе по данным ВОЗ)
5. Особенности эпидемиологии и эпизоотологии в зависимости от региона, вида или штамма возбудителя
6. Современные методы лабораторной диагностики
7. Обоснование санитарной оценки продукции (уничтожение, утилизация, обеззараживание)
8. Организация и проведение мероприятий, направленных на защиту населения от антропозоонозов в России и за рубежом.

### Процедура оценивания доклада

Доклад – это письменное или устное сообщение, на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных работ или разработок по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих большое значение для теории науки и практического применения, представляет собой обобщенное изложение результатов проведенных исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.

| Критерий               | Требования                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                              |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | доклад                                                                                                                                                                               | презентация                                                                                                                                                                                  |
| Полнота изложения темы | В докладе должны быть представлены следующие пункты: введение, основное содержание (описание заболевания, мер профилактики, лечения, контроль качества продукции и т.д.), заключение | Обязательна иллюстрация этапов течения болезни, мер профилактики, лечения, контроль качества продукции и т.д., с использованием рисунков, фото, схем, методов, нормативов                    |
| Построение работы      | Ясность и логичность изложения вопроса.                                                                                                                                              | Информация, представленная в докладе, должна согласовываться с порядком представления слайдов. Допускается представление видеоролика, демонстрирующего материал для раскрытия выбранной темы |
| Оформление работы      | Требования не предъявляются                                                                                                                                                          | Титульный лист с указанием темы, автора, текст на слайдах должен быть хорошо виден, не должно быть нагромождения информации на одном слайде                                                  |

**Критерии оценивания:**

- «**зачтено**» выставляется обучающемуся, если обучающийся самостоятельно решает поставленные задачи, используя весь арсенал имеющихся знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и обобщать, делать выводы по результатам собственной деятельности, демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Знает требования санитарно-гигиенических норм и правил на животноводческих предприятиях.
- «**не зачтено**» выставляется обучающемуся, если обучающийся допустил грубые ошибки и не мог применить полученные знания для решения (выполнения) поставленной задачи (задания), обосновать применяемые положения, демонстрирует непонимание проблемы. Не имеет представления о требованиях санитарно-гигиенических норм и правил на животноводческих предприятиях.