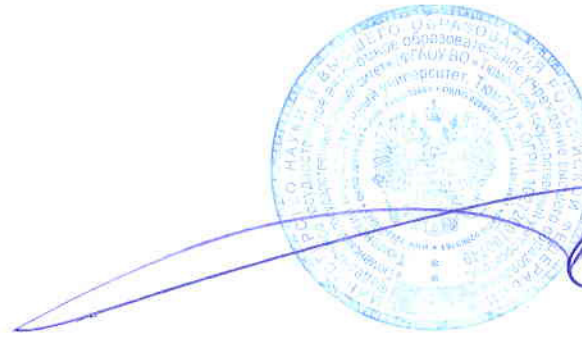


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
АГРАРНЫЙ ИНСТИТУТ



УТВЕРЖДАЮ

Исполнительный директор
программы развития,
руководитель научно-
исследовательской политики
Г.Н. Суворов
«25» июня 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
Научная специальность 4.2.2. Санитария, гигиена, экология, ветеринарно-санитарная
экспертиза и биобезопасность
(для 2025 года поступления)

1. Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Темы дисциплины (модуля)/ Разделы (этапы) практики в ходе текущего контроля, вид промежуточной аттестации (зачет, диф. зачет, экзамен, с указанием семестра)	Код и содержание компетенции	Оценочные материалы (виды и количество)
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	ПК-4 - 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; ПК-5 - способность применять современные методы исследований в области животноводства; ПК-6 - готовность к проведению научных исследований по санитарии, гигиене, ветеринарно-санитарной экспертизе, обработке и анализу их результатов.	Конспект лекции
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза		Доклад и презентация
			Конспект лекции
			Семинар
3	Консультация		Подготовка к диф. зачету
4	Дифференцированный зачет (4 семестр)		Установочные ответы на вопросы к диф. зачету

2. Виды и характеристика оценочных средств

К заданиям в тестовой форме должно быть указано каким образом формируются темы тестовых заданий и каким образом формируется индивидуализация теста для обучающихся.

№	Оценочные средства	Краткая характеристика оценочного средства
1.	Семинар	Средство контроля, позволяющее на основе устного опроса аспирантов, определить объем усвоенных знаний студентами по темам дисциплины.
2.	Доклад	Результат самостоятельной работы аспиранта, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов учебно-исследовательской деятельности по заданной теме. Доклад сопровождается презентацией, подготовленной аспирантом для иллюстрации доклада.

Критерии оценивания ответов на вопросы устного характера на семинаре

5 баллов - всесторонне, систематическое и глубокое знание учебного материала, основной и дополнительной литературы, взаимосвязи основных понятий дисциплины в их

значении для приобретаемой профессии. Проявление творческих способностей в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

4 балла - полное знание учебного материала, основной рекомендованной к занятию. Обучающийся показывает системный характер знаний по дисциплине и способен к самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности. В ответах на вопросы допускает незначительные ошибки.

3 балла - знание учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшего освоения дисциплины, знаком с основной литературой, рекомендованной к занятию. Обучающийся допускает погрешности, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

0 баллов - обнаруживаются существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, допускаются принципиальные ошибки при ответах на вопросы.

3. Оценочные средства

Вопросы к дифференцированному зачету

1. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».
2. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
3. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
4. Структура и содержание нормативной документации на пищевые продукты животного происхождения, ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» и др.
5. Методика предубойного исследования животных и птицы.
6. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
7. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
8. Обеззараживания условно годного мяса.
9. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
10. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
11. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
12. Общие правила убоя животных, больных инфекционными болезнями.
13. Правила убоя животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных.
14. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.
16. Пищевые бактериальные токсикоинфекции и токсикозы. Классификация.
17. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.
18. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.
19. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.
20. Ботулизм как пищевой токсикоз.
21. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека.

Обеззараживание мяса животных и птицы, обсемененного сальмонеллами. Профилактика пищевых сальмонеллезов.

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).

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.

24. Бруцеллез (предубойная и послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя бруцеллез человека).

25. Сальмонеллез. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

26. Лейкоз млекопитающих. Предубойная и послеубойная диагностика, и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

27. Листерия (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).

28. Лептоспироз (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).

29. Прионные болезни (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).

30. Ящур (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя бруцеллез человека).

31. Рожа свиней (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).

32. Болезнь Ауески (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).

33. Сап (предубойная и послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя пути заражения человека).

34. Туляремия (Послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, пути заражения человека).

35. Ку-лихорадка (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).

36. Ботулизм как пищевой бактериальный токсикоз (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, ботулизм человека).

37. Энтеротоксемия (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).

38. Столбняк (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).

39. Некробактериоз (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).

40. Пастереллез (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).

41. Классическая чума свиней (Послеубойная диагностика, санитарная оценка).

42. Трихинеллез (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).

43. Цистицеркоз бовисный (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).

44. Цистицеркоз целлюлозный (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).

45. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях

обмена веществ (гидремия, уремия, желтуха, беломышечная болезнь).

46. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при новообразованиях, механических и термических повреждениях.

47. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при септических процессах.

48. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции

49. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации.

50. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках.

51. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции.

52. Технический Регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки.

53. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.

54. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц сельскохозяйственной птицы.

55. Ассортимент и классификация куриных яиц. Требования, предъявляемые к качеству яиц.

56. Ассортимент и классификация яиц домашней птицы (индеек, цесарок, перепелов). Требования, предъявляемые к качеству яиц.

57. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на рынках. Отбор проб и исследование: органолептически, на чистоту, плотность, кислотность, бактериальную обсемененность и содержание жира.

58. Классификация и ассортимент сыров. Оценка качества. Дефекты.

59. Экспертиза качества сливочного масла. Пороки.

60. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории.

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.).

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.

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.

64. Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеклубнеплодов.

65. Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей, зелени, зерна и зернопродуктов.

66. Ветеринарно-санитарная экспертиза бахчевых культур.

67. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда.

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.

69. Формы и правила ведения журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

70. Форма и правила оформления ветеринарных документов, об обезвреживании (обеззараживании), утилизации или уничтожении небезопасной продукции.

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 убоя.
6. Отечная болезнь поросят. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
7. Инфекционный атрофический ринит свиней. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
8. Энзоотический энцефаломиез свиней. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
9. Медленно текущие инфекции. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
10. Вирусные болезни молодняка КРС. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
11. Вирусные болезни молодняка свиней. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
12. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при плевродении, транспортной лихорадке, переохлаждении, перегревании, стрессах.
13. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при воспалении верхних дыхательных путей, пневмониях, перикардитах, капиллярной эктазии печени, жировом перерождении и жировой инфильтрации печени.
14. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при желудочно-кишечных болезнях, перитонитах.
15. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при нейрофиброматозе, липомах, саркомах, карциномах и меланосаркомах, пигментациях.

Процедура оценивания устного дифференцированного зачета

Зачет проходит в письменной форме и в форме собеседования. Аспиранту достается вариант задания путем собственного случайного выбора и предоставляется 30 минут на подготовку. Зачетный билет состоит из 2 вопросов (теоретических и практических).

Пример билета

Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«Тюменский государственный университет»
Аграрный университет
Департамент 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. Антропозоонозы, их классификация. Характеристика отдельных зоонозов. Меры профилактики.

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

Составил: _Столбова О.А. / _____ / «_____» _____ 20____ г.
Заведующий кафедрой _Столбова О.А. / _____ / «_____» _____ 20____ г.

Критерии оценки:

Критерии выставления оценок:

Оценка «отлично» выставляется, если аспирант показал отличное знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшего освоения курса, ответил на все поставленные вопросы, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой.

Оценка «хорошо» выставляется, если аспирант показал хорошие знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшего освоения курса, ответил на большинство поставленных вопросов, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если аспирант показал знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшего освоения курса, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при наличии существенных пробелов в знаниях или при неспособности выполнить задания.

Доклад

В течение освоения дисциплины необходимо аспиранту самостоятельно выбрать тему доклада. Структура доклада должна содержать: введение, тематические главы, заключение, список литературных источников, приложение. Защита доклада осуществляется в виде презентации.

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.

Критерии оценки: соответствие выбранной теме, полнота раскрытия темы, адекватность передачи первоисточника, логичность построения, доказательность, оформление.

Критерии оценивания:

Применяется пятибалльная шкала оценивания - «отлично» (5), «хорошо» (4), «удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2).

«Отлично» - тема раскрыта всесторонне, использован актуальный материал, соответствующая, логичная структура, материал изложен последовательно, заключение аргументированное, оформление соответствует требованиям, корректно оформлены ссылки, оформление списка литературы соответствует стандарту. Доклад в виде структурированной презентации, отражающей основные положения содержания реферата, лаконичен.

«Хорошо» - тема раскрыта достаточно полно, при этом использован актуальный материал, структура реферата соответствует требованиям, материал изложен последовательно, заключение аргументированное, но имеет незначительные ошибки, не изменяющие смысла, оформление соответствует требованиям, с незначительными ошибками, оформлены ссылки, оформление списка литературы соответствует стандарту, с незначительными ошибками. Доклад в виде структурированной презентации, отражающей основные положения содержания реферата.

«Удовлетворительно» - тема раскрыта лишь поверхностно, основная суть вопроса затронута слабо, структура не логична, отсутствует стройная система аргументации, грубые нарушения в оформлении списка литературы, структуры и объема работы. Доклад в виде презентации, при этом нарушена логика последовательности представления материала.

«Неудовлетворительно» - тема не раскрыта, материал не соответствует заявленной проблематике, структура не логична, оформление не соответствует требованиям. Доклад в виде презентации, не соответствующей требованиям.