

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Научно-образовательный центр Передовая инженерная школа «Агробиотек»

Оценочные материалы по дисциплине

Ветеринарно-санитарная экспертиза

по специальности

36.05.01 Ветеринария

специализация:

Ветеринария

Форма обучения

Очная

Квалификация

Ветеринарный врач

Год приема

2025

1. Компетенции и индикаторы их достижения, проверяемые данными оценочными материалами

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.

ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.

ПК-4 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить вскрытие и устанавливать посмертный диагноз, объективно оценивать правильность лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства, соблюдать правила хранения и утилизации трупов, биологических отходов.

ПК-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИОПК 5.1 Использует современное прикладное и специализированное программное обеспечение, технические средства реализации информационных процессов

ИОПК 5.2 Осуществляет ветеринарный учет и ведение отчетности, документооборот в профессиональной деятельности, оформление ветеринарно-сопроводительных документов в федеральной государственной информационной системы (ВетИС)

ИОПК 6.1 Использует существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей

ИОПК 6.2 Проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб

ИОПК 6.3 Осуществляет контроль за наличием запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах

ИОПК 6.4 Осуществляет проведение процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

ИПК 4.1 Понимает сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводя вскрытие и устанавливая посмертный диагноз

ИПК 4.2 Владеет навыками заполнения протокола и акта вскрытия на павшее животное

ИПК 4.4 Соблюдает правила хранения и утилизации трупов, биологических отходов

ИПК 5.1 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья

ИПК 5.2 Осуществляет ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

ИПК 5.3 Осуществляет подготовку документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого

мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

ИПК 5.4 Осуществляет контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности

ИПК 5.5 Организует дезинфекцию и дезинсекцию животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий, а также контроль за их проведением на предприятиях по выращиванию животных и переработке сырья животного происхождения

2. Оценочные материалы текущего контроля и критерии оценивания

Устный опрос (ИОПК 5.1, ИОПК 5.2, ИОПК 6.1, ИОПК 6.2, ИОПК 6.3, ИОПК 6.4, ИПК 4.1, ИПК 4.2, ИПК 4.4, ИПК 5.1, ИПК 5.2, ИПК 5.3, ИПК 5.4, ИПК 5.5):

- 1 Организация вынужденного убоя животного. Санитарная оценка продуктов убоя.
- 2 Ветсанэкспертиза продуктов убоя при отравлениях животных.
- 3 Методы определения свежести мяса. Санитарная оценка мяса различной категории свежести.
- 4 Методы определения видовой принадлежности мяса.
- 5 Методы распознавания мяса больных и убитых в агональном состоянии животных.
- 6 Ветсанэкспертиза продуктов убоя при механических и термических поражениях животных.
- 7 Ветсанэкспертиза туш и органов животных при нарушении обмена веществ (истощение, гидремия, желтуха, беломышечная болезнь).
- 8 Биологические принципы консервирования мяса. Способы консервирования.
- 9 Организация и методика проведения послеубойной экспертизы туш и органов животных.
- 10 Значение осмотра лимфатических узлов в ветсанэкспертизе. Какие лимфатические узлы головы, ливера, туши подлежат обязательному осмотру.
- 11 Ветсанэкспертиза продуктов убоя при бруцеллезе. Санитарная оценка туш и органов.
- 12 Ветсанэкспертиза продуктов убоя при трихинеллезе.
- 13 Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (*E. coli*, *B. proteus*, *Bac. cereus*). Источники загрязнения пищевых продуктов, санитарная оценка, профилактика.
- 14 Порядок использования молока и молочных продуктов в неблагополучных по туберкулезу и бруцеллезу хозяйствах.
- 15 Предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе.
- 16 Процесс созревания мяса здоровых и больных животных.
- 17 Санитарная оценка продуктов убоя при роже, чуме, пастереллезе, болезни Ауески свиней.
- 18 Санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней.
- 19 Эпидемическое значение пищевых токсикоинфекций, вызываемых бактериями рода *Salmonella*. Этиология, источники загрязнения пищевых продуктов, санитарная оценка.
- 20 Цель и порядок проведения бактериологического исследования мяса

- 21 Эпидемическое значение пищевых токсикозов, вызываемых кокковыми микроорганизмами. Профилактика пищевых токсикозов
- 22 Правила клеймения мяса
- 23 Понятие о мясе, Морфология, химический состав, физико-коллоидная структура мяса.
- 24 Понятие об условно-годном мясе, методы его обеззараживания.
- 25 Маркировка баночных консервов. Методы исследования консервов.
- 26 Режимы пастеризации молока. Принципы лабораторного контроля пастеризации молока.
- 27 Пищевое значение, физические свойства и химический состав молока. Пороки молока.
- 28 Микрофлора молока. Способы удлинения бактериостатической фазы.
- 29 Определение общей бактериальной обсемененности молока.
- 30 Лабораторный контроль качества молока.
- 31 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.
- 32 Товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
- 33 Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на доброкачественность.
- 34 Методы исследования пищевых животных жиров.
- 35 Виды порчи жира, методы исследования. Санитарная оценка.
- 36 Химический состав и пищевая ценность меда.
- 37 Методы определения доброкачественности меда.
- 38 Методы определения натуральности меда.
- 39 Методы определения фальсификации меда.
- 40 Исследования продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.

Критерии оценивания:

Результаты опроса определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется, если даны правильные ответы на все вопросы, на теоретический вопрос дан развернутый ответ и все задачи решены без ошибок.

Оценка «хорошо» выставляется, если даны правильные ответы с небольшими неточностями и ошибками.

Оценка «удовлетворительно» выставляется если ответы неуверенные и со значительными ошибками. Оценка «неудовлетворительно» выставляется если учащийся не смог дать ответ на вопрос.

3. Оценочные материалы итогового контроля (промежуточной аттестации) и критерии оценивания

Вопросы к экзамену (ИОПК 5.1, ИОПК 5.2, ИОПК 6.1, ИОПК 6.2, ИОПК 6.3, ИОПК 6.4, ИПК 4.1, ИПК 4.2, ИПК 4.4, ИПК 5.1, ИПК 5.2, ИПК 5.3, ИПК 5.4, ИПК 5.5):

- 1 Значение и задачи ветсанэкспертизы в деле охраны здоровья людей, животных и окружающей среды.
- 2 Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных на мясоперерабатывающие предприятия.
- 3 Топография лимфатических узлов головы, туши и ливера свиней. Значение осмотра лимфатических узлов в ветсанэкспертизе.
- 4 Скотобойные пункты, требования к ним. Ветеринарно-санитарный надзор на скотобойных пунктах.
- 5 Способы убоя животных. Значение степени обескровливания животных.
- 6 Определение упитанности убойных животных

- 7 Лимфатическая система и значение ее в экспертизе мяса.
- 8 Правила клеймения мяса на мясоперерабатывающих предприятиях
- 9 Мероприятия, проводимые на скотобазе при обнаружении сибирской язвы
- 10 Методика проведения послеубойной экспертизы туш и органов животных
- 11 Топография лимфатических узлов головы, туши и ливера крупного рогатого скота. Значение осмотра лимфатических узлов в ветсанэкспертизе
- 12 Мероприятия в случае обнаружения сибирской язвы на конвейере мясоперерабатывающего предприятия
- 13 Случаи, при которых запрещается убой животных на мясо
- 14 Убой птицы и ветеринарно-санитарный контроль при первичной ее переработке
- 15 Понятие о мясе. Морфология, химический состав, физико-коллоидная структура мяса
- 16 Сущность процесса созревания мяса здоровых и больных животных
- 17 Послеубойное изменение в мясе при хранении (загар, осаливание, плесневение, гниение, флуоресценция)
- 18 Товароведение мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту животных, упитанности, пищевой ценности и термическому состоянию
- 19 Методы распознавания мяса различных видов животных
- 20 Методы определения и санитарная оценка мяса животных, убитых в тяжелом патологическом состоянии и агонии
- 21 Понятие об условно-годном мясе, методы обеззараживания его
- 22 Методы определения свежести мяса. Санитарная оценка мяса в зависимости от результатов органолептического и лабораторного исследований
- 23 Методы консервирования мясных продуктов. Биологические принципы консервирования
- 24 Технология и ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства
- 25 Гигиена консервного производства. Ветеринарно-санитарный контроль в процессе консервного производства. Маркировка баночных консервов.
- 26 Пороки баночных консервов. Методы исследования баночных консервов
- 27 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при туберкулезе животных
- 28 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лептоспирозе.
- 29 Злокачественная катаральная горячка. Инфекционный атрофический ринит. Санитарная оценка продуктов убоя
- 30 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лейкозе животных
- 31 Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при ящура, оспе, некробактериозе
- 32 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе
- 33 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при чуме и пастереллезе свиней
- 34 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при листериозе
- 35 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при актиномикозе
- 36 Санитарная оценка тушек птицы и яиц при оспе, тифе, пастереллезе, болезни Маррека, туберкулезе, чуме и ньюкаслской болезни
- 37 Случаи, при которых мясо подлежит бактериологическому исследованию. Правила отбора проб.
- 38 Порядок проведения бактериологического исследования
- 39 Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний
- 40 Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями группы сальмонелл. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении сальмонелл
- 41 Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка продуктов убоя

- 42 Идентификация бактерий рода *Salmonella* и *E.coli*
- 43 Пищевые заболевания, вызываемые *Cl. botulinus*, санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении возбудителя
- 44 Пищевые токсикозы, вызываемые кокковой микрофлорой. Санитарная оценка продуктов убоя
- 45 Инвазионные болезни, передающиеся человеку через рыбу
- 46 Послеубойная диагностика трихинеллеза. Санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинелл
- 47 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе и альвеококкозе животных
- 48 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при цистицеркозе крупного рогатого скота, свиней
- 49 Санитарная оценка туш и органов при обнаружении в них тонкошейных финн
- 50 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при протозойных болезнях животных (токсоплазмоз, саркоцистоз, кокцидиоз)
- 51 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при пироплазмидозах животных
- 52 Организация вынужденного убоя. Санитарная оценка продуктов убоя
- 53 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов при механических и термических повреждениях
- 54 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при травматическом перикардите
- 55 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, связанных с нарушением обмена веществ (эндемическая остеодистрофия, беломышечная болезнь, желтуха, истощение)
- 56 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при заболевании органов грудной полости незаразной этиологии
- 57 Санитарная оценка продуктов убоя при болезнях печени (цирроз, капиллярная эктозия, жировое перерождение и жировая инфильтрация)
- 58 Режимы пастеризации молока. Принцип лабораторного контроля пастеризации молока
- 59 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при нарушении обмена веществ (гидремия, уремия, желтуха, истощение)
- 60 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя вынужденно убитых животных в связи с отравлением
- 61 Переработка пищевых субпродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль в цехе субпродуктов
- 62 Пищевое значение, физические свойства и химический состав молока. Пороки молока
- 63 Микрофлора молока. Способы удлинения бактериостатической фазы
- 64 Санитарная оценка молока при заболевании животных бруцеллезом
- 65 Определение общей бактериальной обсемененности и коли-титра молока
- 66 Токсикозы и токсикоинфекции, обуславливаемые инфицированным молоком
- 67 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных
- 68 Кисломолочные продукты, пищевое и диетическое значение. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
- 69 Товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза яиц
- 70 Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на доброкачественность
- 71 Способы вытопки животных жиров. Пороки топленого жира
- 72 Методы исследования животных жиров
- 73 Виды порчи жира. Методы выявления порчи, санитарная оценка в зависимости от результатов исследования

74 Химический состав, пищевая ценность меда

75 Методы определения фальсификации меда

Критерии оценивания:

Результаты экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется, если даны правильные ответы на все вопросы теста, на теоретический вопрос дан развернутый ответ и все задачи решены без ошибок.

Оценка «хорошо» выставляется, если даны правильные ответы с небольшими неточностями и ошибками.

Оценка «удовлетворительно» выставляется если ответы неуверенные и со значительными ошибками. Оценка «неудовлетворительно» выставляется если учащийся не смог дать ответ на вопрос.

4. Оценочные материалы для проверки остаточных знаний (сформированности компетенций)

Теоритические вопросы (ИОПК 5.1, ИОПК 5.2, ИОПК 6.1, ИОПК 6.2, ИОПК 6.3, ИОПК 6.4, ИПК 4.1, ИПК 4.2, ИПК 4.4, ИПК 5.1, ИПК 5.2, ИПК 5.3, ИПК 5.4, ИПК 5.5)

1 Правила отбора проб для различных методов исследования.

2 Современные требования законодательства, регламентирующие требования и правила отбора проб.

3 Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.

4 Бактериоскопическое исследование мазков-отпечатков.

5 Проба варкой.

6 Реакция с сернокислой медью.

7 Определение количества летучих жирных кислот.

8 Реакция на пероксидазу.

9 Определение pH мяса.

10 Методы проведения экспертизы молока в лаборатории.

11 Экспресс-тесты для определения антибиотиков в молоке.

12 Определение аромата, вкуса, массовой доли воды меда.

13 Определение массовой доли редуцирующих веществ, массовой доли сахарозы меда

14 Определение диастазного числа, механических примесей меда.

15 Экспресс-методы определения фальсификации натурального пчелиного меда.

16 Характеристика экспресс-метода определения степени свежести мяса птицы.

Критерии оценивания:

Результаты экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется, если даны правильные ответы на все вопросы теста, на теоретический вопрос дан развернутый ответ и все задачи решены без ошибок.

Оценка «хорошо» выставляется, если даны правильные ответы с небольшими неточностями и ошибками.

Оценка «удовлетворительно» выставляется если ответы неуверенные и со значительными ошибками. Оценка «неудовлетворительно» выставляется если учащийся не смог дать ответ на вопрос.

Информация о разработчиках

Бородина Светлана Владимировна - заведующий виварием, Хоменко Василий Александрович, ветеринарный врач, учебный мастер каф. физиологии человека и животных