



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по НР
Кострикова Н.А.

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине
программы подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре
(приложение к рабочей программе дисциплины)

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Группа научных специальностей

4.2 Зоотехния и ветеринария

Научная специальность

**4.2.2 «САНИТАРИЯ, ГИГИЕНА, ЭКОЛОГИЯ, ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ
ЭКСПЕРТИЗА И БИОБЕЗОПАСНОСТЬ»**

Отрасль науки: ветеринарные науки

ИНСТИТУТ:	агроинженерии и пищевых систем
РАЗРАБОТЧИК:	кафедра ветеринарной медицины и технологии животноводства
ВЕРСИЯ	1
ДАТА ВЫПУСКА	18.02.2026

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины **«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»** является сформировать знания по нормальной, патологической анатомии, гистологии, патофизиологии, диагностике и терапии болезней для рассмотрения патологических процессов с точки зрения современного подхода о целесообразности их происхождения в живом организме.

В результате изучения дисциплины **«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»** аспирант должен:

Знать:

- основные технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- основы товароведения, клеймения и консервирование мясопродуктов;
- способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов;
- современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.

Уметь:

- осуществлять прием и сдачу животных (птиц) на боенские предприятия и подготовить их к убою;
- организовать и провести ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птиц;
- организовать и провести послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;

- отобрать пробы, законсервировать материал и отправить их в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- осуществить контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработки продукции и сырья животного происхождения;
- правила транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла

Владеть:

- способностью определять нормативные показатели органов и тканей животных;
- способностью анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска распространения болезней человека и животных.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 К оценочным средствам поэтапного формирования результатов освоения дисциплины (текущего контроля) относятся:

- вопросы для устного опроса по темам дисциплины.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации, проводимой в форме зачета по дисциплине, относятся:

- вопросы к зачету.

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Перечень вопросов для устного опроса по темам дисциплины

Раздел 1 «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях»

1. Ветеринарно-санитарные и технические требования к предприятиям по переработке животных.
2. Надзор, при выборе и отводе участка под строительство боенского предприятия.
3. Организация ветеринарно-санитарного надзора на боенских предприятиях.
4. Пригодность сырья для переработки на пищевые цели.
5. Основные процессы по переработке скота. Конвейерная разделка туш убойных животных.
6. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.
7. Технологическая схема переработки свиней.
8. Особенности обработки туш лошадей.

9. Технологическая схема переработки птицы.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных
11. Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных, мяса и мясопродуктов.
12. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
13. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика.
14. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.
16. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении

Раздел 2 «Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства и растениеводства»

1. Пищевое значение яиц.
2. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка яиц.
3. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.
4. Сливочное масло. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.
5. Сыры. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.
6. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих, беспозвоночных животных и продуктов их переработки.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.
10. Порядок проведения экспертизы и отбора проб для исследования продукции растительного происхождения
11. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов и овощей

12. Экспертиза сушеных корнеклубнеплодов и овощей
13. Экспертиза квашеных, соленых и маринованных овощей
14. Экспертиза свежих и сушеных грибов и орехов
15. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов
16. Экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация по дисциплине «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА» проводится в форме зачета.

Вопросы к зачету:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как отрасль ветеринарной медицины, её цели, задачи, история развития.
2. Предприятия по убою и переработке животных. Требования, предъявляемые к ним.
3. Убой животных (технологические операции, правила их проведения).
4. Технология и гигиена боенской обработки туш крупного рогатого скота.
5. Основы технологии и гигиены переработки птицы
6. Убойные животные и предъявляемые к ним требования.
7. Причины, по которым убой животных запрещен.
8. Предубойное содержание и подготовка к убою.
9. Понятие о мясе, морфологический состав туши и характеристика входящих в неё тканей.
10. Химический состав мяса животных и птицы, пищевая ценность.
11. Ветеринарное клеймение
12. Созревание мяса.
13. Определение видовой принадлежности животных.
14. Вынужденный убой животных и экспертиза мяса.
15. Правила убоя животных, положительно реагирующих на туберкулез.
16. Организация послеубойной экспертизы туш и продуктов убоя, животных на мясокомбинате.
17. Порядок проведения ВСЭ экспертизы туш и продуктов убоя крупного рогатого скота.
18. Порядок проведения ВСЭ туш и продуктов убоя свиней
19. Определение свежести мяса.

20. Виды порчи мяса.
21. Санитарная оценка мяса, его цвета, запаха, наличие постороннего привкуса и инородных тел.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных
23. Послеубойная диагностика сибирской язвы.
24. Мероприятия при выявлении болезней на конвейере мясокомбината.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на рынках.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при туберкулёзе.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при бруцеллёзе.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе млекопитающих.
29. Послеубойная экспертиза при злокачественной катаральной горячке.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза при классической и африканской чуме свиней.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза при некробактериозе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза при фасциоллёзе.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза при диктиокаулёзе.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза при колибактериозе.
35. Диагностика трихинеллёза и санитарная оценка продуктов убоя.
36. Диагностика цистицеркоза и санитарная оценка продуктов убоя.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза при гиподерматозе.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза при аскариозе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза при стронгилятозах.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов дыхания.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов кровообращения.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях печени.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях почек.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов пищеварения.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях обмена веществ.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза при септических процессах.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза при травмах.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ожогах.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях.

51. Ветеринарно-санитарная экспертиза при истощении.
52. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
53. Способы консервирования мяса
54. Способы обеззараживания мяса.
55. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при обнаружении патогенной и условно-патогенной микрофлоры
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынке.
58. Требования ГОСТа к заготавливаемому куриному яйцу. Классификация пищевых яиц
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
61. Методы фальсификации меда и способы ее определения
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Отбор проб рыбы.
63. Определение качества живой товарной рыбы
64. Определение качества свежей рыбы
65. Определение качества соленой рыбы
66. Определение качества копченой и вяленой рыбы
67. Болезни человека, передающиеся через рыбу
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза при дифиллоботриозе
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза при описторхозе
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях рыб
71. Методы обезвреживания рыбы
72. Контроль за качеством молока на фермах
73. Бактерицидные свойства молока
74. Органолептические пороки молока
75. Отбор проб молока для проведения исследований
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеплодов и овощей
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных коров. Режимы и способы обезвреживания молока.

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (таблица 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные данные	В состоянии осуществлять систематический и научно- корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи

4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи
--	---	---	--	--

5. СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине **«Ветеринарно-санитарная экспертиза»** представляет собой образовательный компонент программы высшего образования – программы подготовки кадров высшей квалификации по научной специальности **4.2.2 «Санитария, гигиена, экология, ветеринарно-санитарная экспертиза и биобезопасность»**.

Разработчик ФОС – А. С. Баркова, д.вет.н., доцент

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 7 от 24 февраля 2026г).

Заведующий кафедрой ветеринарной медицины и технологии животноводства
_____ д.вет.н., доцент, А.С. Баркова

Согласовано:

Начальник УПК ВНК _____ к.т.н., доцент Н.Ю. Ключко

.