

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Плешаков Владимир Александрович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 12.02.2025 09:22:49  
Уникальный программный ключ:  
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
Алтайский государственный аграрный университет  
Факультет ветеринарной медицины

УТВЕРЖДЕНО

Проректор по учебной работе

 С.И. Завалишин

« 30 » августа 2023 г

## ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки  
**36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль)  
**Ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного  
и растительного происхождения**

Квалификация (степень) - бакалавр

Барнаул 2023

Программа Государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, рекомендациям УМО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины, протокол № 8 от «30 » августа 2023 г.

Председатель методической комиссии,  
к.б.н., доцент

О.Е. Мальцева

Составители:

Председатель методической комиссии к.б.н., доцент О.Е. Мальцева

к.в.н., доцент

О.В. Кроневальд

## Содержание

Раздел 1. Цели и задачи ГИА.

Раздел 2. Место ГИА в структуре ОПОП

Раздел 3. Профессиональные задачи выпускника по соответствующим видам профессиональной деятельности

Раздел 4 Планируемые результаты освоения (компетенции)

Раздел 5. Объем и форма проведения ГИА

Раздел 6. Государственный экзамен

6.1. Цели и задачи Государственного экзамена

6.2. Вид Государственного экзамена

6.3. Примерная структура Государственного экзамена

6.4. Примерная тематика Государственного экзамена

6.5. Требования к оформлению ВКР

6.6. Порядок выполнения ВКР

6.7. Учебно-методическое обеспечение при выполнении ВКР

Раздел 7. Материально-техническое обеспечение ГИА.

## **1. Цели и задачи ГИА**

Выполнение государственной итоговой аттестации является заключительным этапом обучения студентов на соответствующей стадии образования и имеет свои цели и задачи:

## **2. Место ГИА в структуре ОПОП**

Государственная итоговая аттестация состоит в блоке 3, базовой части учебного плана.

## **3. Профессиональные задачи выпускника по соответствующим видам профессиональной деятельности**

Выпускник по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен решать следующие профессиональные задачи по соответствующим видам профессиональной деятельности:

а) научно-исследовательской:

- обрабатывает и анализирует результаты экспериментальных исследований;
- составляет отчеты (разделы отчетов) по теме НИР или её разделу;
- проводит подбор научно-технической литературы в области переработки сырья животного происхождения, осуществляет её анализ и обобщение;
- принимает участие в планировании экспериментальных исследований;
- участвует в выполнении научных экспериментов;
- участвует во внедрении результатов исследований и разработок в практику.

б) производственной деятельности:

- проводит ветеринарно-санитарную экспертизу и оценку безопасности сырья и продуктов животного происхождения;
- осуществляет контроль сырья и продуктов его переработки;
- принимает участие в разработке, внедрении и промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения;
- вносит предложения, направленные на совершенствование нормативных и технических документов;

в) организационно-управленческой деятельности:

- анализирует и обобщает материалы предприятий о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора;
- участвует в организации методического руководства производственной деятельности специалистов предприятия;
- участвует в организации испытаний и внедрении новых

ветеринарно-санитарных препаратов, средств;

- участвует в разработке нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии.

#### 4. Планируемые результаты освоения (компетенции)

Таблица 1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данные дисциплины

## 5. Объем и форма ГИА

Для освоения программы предусматриваются следующие виды занятий: .  
Распределение программного материала по видам занятий и  
последовательность его изучения определяются рабочим учебным планом

Таблица 2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебным планам

Наименование работы	Трудоемкость работы			
	очное обучение		заочное обучение	
	з.ед.	акад.часы	з.ед	акад.ч
Общая трудоемкость практики, в т.ч.: з.ед. / акад.	6	324	9	324
контактная работа со студентами (академ.час.)		19		21
самостоятельная работа студентов (академ.час.)		305		303

Обучение студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) осуществляется в соответствии с Положением об организации обучения студентов с ОВЗ в ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ № 249 от 17.07.2015 г.

Помещения для самостоятельной работы: читальный зал библиотеки АГАУ (пр-кт Красноармейский, 98, ауд.245а, 245б), читальный зал библиотеки ФВМ, 115 ауд., оборудованные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет.

Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза предусмотрены следующие виды итоговой государственной аттестации:

- а) государственный экзамен;
- б) защита выпускной квалификационной работы.

### **Содержание и организация проведения государственного экзамена**

Государственный экзамен проводится для оценки теоретической подготовки выпускника к решению профессиональных задач, установленных государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. На государственном экзамене проводятся освоение знаний по содержанию следующих специальных дисциплин:

- а) ветеринарно-санитарная экспертиза;
- б) производственный ветеринарно-санитарный контроль;
- в) ветеринарная санитария.

Содержание разделов дисциплин, выносимых на государственный экзамен представлено в приложении 1.

Государственный экзамен проводится в устной и письменной форме. На экзамене выпускники получают экзаменационный билет включающий 3 вопроса.

Вопросы для подготовки к государственному экзамену приведены в приложении 2.

При подготовке к ответу студент может пользоваться Программой итоговой государственной аттестации.

По завершении государственного экзамена экзаменационная комиссия обсуждает характер ответа каждого студента или его письменную работу и выставляет каждому студенту согласованную итоговую оценку, руководствуясь критериями выставления оценок по государственному экзамену (Приложение). Итоговая оценка по экзамену сообщается студенту в течении двух рабочих дней.

Рекомендуемое учебно-методическое обеспечение подготовки выпускников к государственному экзамену приведено в приложении 3.

Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии (ГАК) с участием не менее двух третей ее состава в соответствии с утвержденным графиком работы ГАК.

К началу работы ГАК деканат готовит для каждого аттестуемого учебную карточку с выпиской из учебного плана и оценками, полученными за весь период обучения, осуществляет сверку учебной карточки с зачетной книжкой.

Непосредственно перед защитой в аудитории размещается мультимедиатехника, иллюстрационный или графический материал, выносимый на защиту.

Порядок защиты ВКР:

– перед началом заседания ГАК всем его членам раздается сводная информация об аттестуемых, защита ВКР которых запланирована на данном заседании, и ведомость оценки защиты выпускных квалификационных работ;

– секретарь ГАК передает ВКР вместе с отзывом руководителя и рецензией председателю ГАК, который доводит до сведения членов ГАК и присутствующих тему ВКР, фамилию, имя, отчество аттестуемого и фамилию, имя, отчество руководителя;

– аттестуемый делает доклад для защиты ВКР (продолжительность доклада – 10-12 мин.);

– члены ГАК задают вопросы по проблемам, затронутым в ВКР, и аттестуемый отвечает на эти вопросы;

– руководитель выступает с отзывом (при его отсутствии отзыв зачитывается председательствующим или одним из членов ГАК);

– председательствующим или одним из членов ГАК зачитывается рецензия (если рецензент присутствует на защите, то ему дается слово для рецензии);

– аттестуемый отвечает на замечания рецензента;

– председательствующий объявляет об окончании защиты ВКР.

Члены ГАК в ведомости оценки защиты выпускных квалификационных работ (прил. 6) по пятибалльной шкале определяют оценки по следующим критериям:

– качество доклада, при этом оценивается соответствие темы содержанию работы, а также ее актуальность, новизна, прикладное значение, структура доклада, аргументированность выводов, обоснование предложений;

– содержание и оформление иллюстрационного материала, при этом оценивается наличие и мастерство использования наглядных материалов, техническое оформление;

– оформление работы, при этом оценивается соответствие оформления рукописи ГОСТ 7.32-2001;

– ответы на вопросы, при этом оценивается правильность, четкость, аргументированность и краткость ответов;

– оценка рецензента.

Итоговая оценка складывается как средняя арифметическая из оценок по каждому критерию.

Окончательные оценки по защите ВКР выносятся членами государственной аттестационной комиссии на закрытом заседании ГАК после защиты всех запланированных на день защиты выпускников. Решение ГАК о результатах защиты каждого выпускника принимается простым большинством голосов ее членов, участвующих в заседании при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председателя комиссии (или его заместителя) является решающим.

Критерии оценки ВКР. Оценка выставляется исходя из соответствия большинству указанных требований.

**Отлично** выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены глубокий анализ и критический разбор практической деятельности, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. ВКР имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента. При ее защите студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, во время доклада использует раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

**Хорошо** выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. Она имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При ее защите студент-выпускник показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

**Удовлетворительно** выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. В отзывах рецензентов имеются существенные замечания по содержанию работы и методике проведения исследования. При ее защите студент-выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, во время доклада использует раздаточный материал, не всегда дает аргументированные ответы на заданные вопросы.

**Неудовлетворительно** выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не имеет анализа практической деятельности, в ней нет выводов либо они носят декларативный характер. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания. При защите ВКР студент-выпускник затрудняется отвечать на поставленные

вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответах допускает существенные ошибки. К защите не подготовлен раздаточный материал.

На этом же заседании ГАК принимает решение о рекомендации лучших ВКР к публикации в научной печати, внедрению на производстве, рекомендации к поступлению студентов-выпускников в аспирантуру.

Результаты защиты ВКР объявляются в день защиты в присутствии выпускников.

Решение ГАК протоколируется. В протоколе фиксируется итоговая оценка по защите ВКР, присужденная квалификация по специальности (направлению), резолюция о выдаче диплома о высшем образовании и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГАК подписываются председателем, заместителем председателя, членами комиссии, техническим секретарем ГАК.

Студент, получивший в ходе защиты ВКР на заседании ГАК неудовлетворительную оценку, отчисляется из университета и ему выдается академическая справка установленного образца. Он имеют право на повторную защиту через год после серьезной доработки ВКР и устранения отмеченных недостатков.

В случае неявки на защиту выпускник считается не вышедшим на защиту. Лицам, не проходившим защиты ВКР на заседании ГАК по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, подтвержденных документально), предоставляется возможность пройти защиту в период следующего заседания ГАК по специальности (направлению).

## Приложение 1

### Содержание разделов дисциплин выносимых на государственный экзамен:

#### *Перечень разделов, выносимых на государственный экзамен по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»:*

Ветеринарно-санитарная экспертиза — определение дисциплины, её цель, задачи, связь с другими профильными дисциплинами; основные нормативные документы, регламентирующие осуществление ветсанэкспертизы пищевых продуктов животного и растительного происхождения.

Вопросы, регламентируемые «Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов».

Убойные животные и ветеринарно-санитарные требования предъявляемые при их заготовке, транспортировке, приёмке на убойных предприятиях, предубойном содержании и предубойном ветосмотре; «Правила ветосмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов».

Ветеринарно-санитарные требования к организации и проведению послеубойного ветосмотра и ветсанэкспертизы продуктов убоя в полном объёме, методика ветсанэкспертизы туш и органов крупного рогатого скота и оленей, свиней, овец и коз, лошадей; «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при опасных и не опасных для человека инфекционных болезнях животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при опасных и не опасных для человека паразитарных болезнях животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при внутренних незаразных болезнях, нарушениях обмена веществ, травмах, гнойно-некротических процессах, ожогах, акушерско-гинекологических и хирургических болезнях животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мяса и других продуктов при вынужденном убое животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при отравлениях и радиационных поражениях животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя птицы, кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.

Пищевые токсикоинфекции и токсикозы их сущность, этиология и профилактика среди населения по линии ветеринарной службы.

Ветеринарно-санитарные требования и ветсанэкспертиза продукции при производстве колбасных изделий, мясных копчёностей, мясных баночных консервов и пищевых топлёных жиров.

Ветеринарно-санитарные требования и ветсанэкспертиза продуктов при их хранении на хладокомбинатах.

Ветеринарно-санитарные требования при производстве, первичной обработке, хранении, транспортировке, переработке и реализации молока и молочных продуктов, требования, предъявляемые к молоку-сырью «Техническим регламентом на молоко и молочные продукты», методы исследования молока согласно ГОСТов, «Правил ветсанэкспертизы молока и молочных продуктов на продовольственных рынках».

Ветеринарно-санитарные требования при производстве куриных пищевых яиц, ГОСТ- «яйца пищевые куриные», «Правила ветсанэкспертизы яиц домашней птицы на рынках».

Ветеринарно-санитарные требования по обеспечению качества и безопасности рыбы и других гидробионтов, «Правила ветсанэкспертизы пресноводной рыбы и раков».

Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках, «Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках», «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов на продовольственных рынках», «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы мёда на продовольственных рынках».

***Перечень разделов, выносимых на государственный экзамен по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»:***

Производственный ветеринарно-санитарный контроль в системе государственного ветеринарного надзора по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, - цели, задачи, объекты и субъекты нормативно-правовая база надзора и контроля.

Осуществление государственного надзора и контроля согласно «Положения о государственном надзоре и контроле по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов».

Осуществление госветнадзора и производственного ветеринарно-санитарного контроля согласно «Положения о государственном ветеринарном надзоре».

Порядок осуществления госветнадзора и производственного ветеринарно-санитарного контроля согласно «Положения о подразделении госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства».

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий в цехах по переработке мяса и мясопродуктов.

Порядок осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при убое животных;

Порядок осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при производстве продуктов животного происхождения.

Порядок осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при переработке продуктов животного происхождения.

***Перечень разделов, выносимых на государственный экзамен по дисциплине «Ветеринарная санитария»:***

Ветеринарная санитария, термины и определения, цели, задачи. Связь с другими профильными дисциплинами;

Структура ветеринарно-санитарной службы, объекта ветеринарной санитарии;

Нормативно-правовая база, нормативные документы по ветеринарной санитарии;

Источники обсеменения продукции и сырья животного происхождения патогенного происхождения;

Ветеринарно-санитарные требования к убойным и мясоперерабатывающим предприятиям;

Дезинфекция, её виды, дезинфицирующие средства;

Санитарная обработка помещений оборудования и инвентаря на предприятиях мясной промышленности;

Гигиена и санитария на холодильниках;

Ветеринарно-санитарные требования к убойным пунктам для промышленного убоя скота;

Санитарные требования к мясоперерабатывающим предприятиям;

Санитарные и ветеринарные правила для молочных ферм;

Дезинфекция на предприятиях по производству молока на промышленной основе;

Санитарные правила по уходу за доильными установками и молочной посудой;

Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении на предприятиях по производству продукции животного происхождения инфекционных болезней общих для человека и животных;

Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения;

Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств после перевозки продуктов и сырья животного происхождения;

Ветеринарно-санитарные требования по утилизации биологических отходов.

## **Приложение 2.**

### **Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза, её цель, задачи, связь с другими профильными дисциплинами; Основные нормативные документы по ветсанэкспертизе

2. Вопросы, регламентируемые «Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов».

3. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировке, приёмки, предубойном содержании и предубойном ветосмотре животных.

4. Задачи и методика предубойного ветосмотра (исследования) животных; болезни и другие состояния при которых убой животных на мясо не допускается.

5. Ветеринарно-санитарные требования к организации и проведению послеубойного ветосмотра и ветсанэкспертизы.

6. Ветосмотр продуктов убоя крс и оленей.

7. Ветосмотр продуктов убоя свиней.

8. Ветосмотр продуктов убоя лошадей и других однокопытнОсновные требования «Инструкции по ветеринарному клеймению мяса».

9. Ветеринарно-санитарные требования при переработке животных, больных инфекционными болезнями и ветсанэкспертиза продуктов убоя.

10. Ветеринарно-санитарные мероприятия при убое животных в случае подозрения на сибирскую язву.

11. Предубойная, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и ветеринарно-санитарные мероприятия при сибирской язве.

12. Предубойная, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и ветеринарно-санитарные мероприятия при туберкулёзе животных.

13. Предубойная, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и ветеринарно-санитарные мероприятия при бруцеллёзе животных.

14. Предубойная, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и ветеринарно-санитарные мероприятия при лептоспирозе животных.

15. Предубойная, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и ветеринарно-санитарные мероприятия при чуме свиней.

16. Предубойная, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и ветеринарно-санитарные мероприятия при лейкозе.

17. В каких случаях при выявлении инфекционных болезней продукт убоя животных признаётся условно-годными и подлежат обеззараживанию.

18. В каких случаях при выявлении инфекционных болезней продукты убоя признаются непригодными для пищевых целей и подлежат утилизации или уничтожению.

19. Цистицеркоз (финоз) крс, биологический цикл развития, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и меры профилактики.

20. Цистицеркоз (финоз) свиней, биологический цикл развития, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и меры профилактики.

21. Цистицеркозы овец, оленей, коликов и зайцев биологический цикл развития, диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и меры профилактики.

22. Методы обеззараживания пораженного цистицеркозом мяса.

23. Трихинеллёт, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и меры профилактики.

24. Отбор проб и сущность методов исследования продуктов убоя животных на трихинеллёт.

25. Объёмы и методы исследования мяса на трихинеллёт в зависимости от степени эпидемиолого-эпизоотического благополучия по этому заболеванию территории выхода мяса.

26. Микроскопические исследования (компрессорная трихинеллоскопия) мяса и солёного шпика на трихинеллёт, в том числе обызвествленных трихинелл, дифференциация от саркоцист и микрофинн.

27. Биохимическое исследование (трихинеллоскопия после искусственного исследования мышц в том числе групповым методом) мяса на трихинеллоз.

28. Ценуроз церебральный, межмышечный и подкожной клетчатки, биологический цикл развития, предубойная, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и меры профилактики.

29. Эхинококкоз, биологический цикл развития, послеубойная, в том числе дифференциальная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и меры профилактики.

30. Альвеокаккоз, биологический цикл развития, послеубойная диагностика, санитарная оценка продуктов убоя и меры профилактики.

31. Фасциоллоз, дикроцелиоз, послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.

32. Ветсанэкспертиза и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при механических повреждениях тканей.

33. Ветсанэкспертиза и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении абсцессов, флегмон и гангренозных поражений тканей.

34. Ветсанэкспертиза и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении пневмоний, плевритов, травматических перикардитах.

35. Ветсанэкспертиза и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении маститов, эндометритов.

36. Ветсанэкспертиза и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при исхудании и истощении животных.

37. Ветсанэкспертиза и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при кетозе и индемической дистрофии.

38. Ветсанэкспертиза и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при беломышечной болезни.

39. Сущность процесса созревания и его влияние на пищевые, технологические и ветеринарно-санитарные показатели мяса.

40. Сущность процесса гнилостной порчи и его влияние на ветеринарно-санитарные показатели мяса.

41. Сущность процессов ослизнения и плесневения мяса и его ветеринарно-санитарная оценка.

42. Сущность биохимического процесса порчи мяса парного мяса («загар»), его санитарная оценка и профилактика.

43. Органолептические показатели, определяемые при определении свежести мяса и их характеристика для мяса свежего, сомнительной свежести и не свежего; ветеринарно-санитарная оценка мяса сомнительной свежести и не свежего.

44. Лабораторные методы определения свежести мяса, их сущность и его санитарная оценка по результатам исследования.

45. Лабораторные методы определения свежести мяса птицы и их

сущность и его санитарная оценка по результатам исследования.

46. Виды порчи колбасных изделий и санитарная оценка при их возникновении.

47. Органолептические и лабораторные показатели, определяемые при исследовании животных топлёных жиров согласно ГОСТа и их сущность.

48. Понятие о вынужденном убое животных, порядок его проведения, ветсанэкспертиза продуктов убоя и в чём его опасность для потребителя..

49. Органолептические признаки туш и органов и лабораторные методы исследования по выявлению получения мяса от находившихся в состоянии агонии или павших животных.

50. Ветеринарно-санитарная оценка мяса вынужденного убоя по результатам исследования, порядок его доставки на мясоперерабатывающее предприятие и использования.

51. Виды отравлений продуктивных животных, порядок вынужденного убоя вследствие отравления, методы исследования мяса и в чём его опасность для потребителя.

52. Санитарная оценка мяса вынужденного убоя вследствие отравления по результатам проведенных исследований.

53. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы в птицеперерабатывающих цехах и на продовольственных рынках.

54. Порядок ветосмотра продуктов убоя кроликов и нутрий на продовольственных рынках.

55. Порядок ветсанэкспертизы продуктов убоя животных на продовольственных рынках.

56. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра оставшегося, охлажденного и замороженного мяса на холодильниках.

57. Порядок обеззараживания условно-годного мяса согласно Правил ветсанэкспертизы.

58. На какие сорта и в зависимости от каких органолептических и физикохимических показателей подразделяют молоко-сырьё согласно действующему ГОСТу.

59. По каким контролируемым показателям и с какой периодичностью исследуют молоко-сырьё при приёмке его на молокоперерабатывающем предприятии согласно действующему ГОСТу.

60. Что понимают под титруемой кислотностью молока, выраженной в градусах Тернера, от чего она зависит и в чём сущность методики её определения.

61. С какой целью определяют плотность молока, как она изменяется в зависимости от его температуры, добавления воды, обрата и сущность методики её определения.

62. Кислотный метод определения жирности молока, необходимая аппаратура и реактивы, техника безопасности и сущность метода.

63. Сущность методов по определению чистоты и степени бактериальной обсеменённости молока по редуктазной пробе.

64. Какие вещества относятся к ингибирующим, как они попадают в молоко, в чём их негативно влияние и сущность методики определения.

65. Что понимают под соматическими клетками, от чего зависит их количество в тысячах на 1 см<sup>3</sup> молока и в чём сущность методики определения.

66. Сущность микробиологического метода степени бактериальной обсеменённости молока в КОЕ/г.

67. Изменения, происходящие при хранении пищевых куриных яиц, цели, методы исследования и ветсанэкспертиза на продовольственных рынках.

68. В каких случаях рыба может представлять опасность для здоровья потребителя, методы исследования рыбы и сущность органолептического исследования рыбы на свежесть.

69. Лабораторные методы определения свежести рыбы и их сущность.

70. Исследование рыбы на заражённость личинками (плероцеркоидами) лентеца широкого возбудителей дифиллоботриоза человека и животных - поражаемые виды рыб, диагностические признаки личинок и сущность методики.

71. Исследование рыбы на заражённость личинками (метоцеркариями) trematodes *Opisthorehis felineus* возбудителей описторхоза человека и животных - паразитирующие виды рыб, диагностические признаки метацеркариев и сущность методики.

### **Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»**

1. Производственный ветсанконтроль, как составная часть государственного надзора - цель, задачи, объёмы контроля.

2. Нормативно-правовая база производственного ветеринарно-санитарного контроля.

3. Производственный ветсанконтроль за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при убое животных: требования к территории предприятий по убою животных, водоснабжению, канализации.

4. Производственный ветсанконтроль за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при убое животных: требования к вспомогательным помещениям, технологическому оборудованию, инвентарю, технологическим процессам.

5. Производственный ветсанконтроль за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при убое животных: требования к холодильникам, бытовым помещениям, требования по предупреждению заболевания работников предприятий по убою животных болезнями общими для животных и человека.

6. Контролируемые показатели при контроле выполнения ветеринарно-

санитарных требований при убое животных.

7. Производственный ветсанконтроль за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при производстве продукции животного происхождения: контролируемые показатели и требования к безопасности молока при его производстве.

8. Контролируемые показатели и требования к устройству и оборудованию помещений и территории молочных ферм.

9. Контролируемые показатели и требования по содержанию помещений, территории ферм и уходу за животными.

10. Контролируемые показатели при доении коров, при первичной обработке, хранении и транспортировке молока.

11. Контролируемые показатели и требования при производстве яиц.

12. Контролируемые показатели и ветеринарно-санитарные требования при производстве пчелопродуктов.

13. Производственный ветсанконтроль за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм при переработке мяса: контролируемые показатели и требования к территории и помещениям мясоперерабатывающих предприятий.

14. Контролируемые показатели и требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре на мясоперерабатывающих предприятиях.

15. Контролируемые показатели и требования к производственным процессам на мясоперерабатывающих предприятиях.

16. Контролируемые показатели и требования по содержанию и эксплуатации складских помещений, холодильников, транспорта для перевозки мяса и мясопродуктов.

17. Контролируемые показатели и требования к организации мойки и дезинфекции территории и объектов на мясоперерабатывающих предприятиях.

18. Производственный ветсанконтроль за соблюдением ветеринарно-санитарных правил и норм: контролируемых показателей и общих требований при хранении продукции животного происхождения.

19. Производственный ветсанконтроль за хранением и применением на мясоперерабатывающем предприятии нитрита натрия.

20. Производственный ветсанконтроль за соблюдением правил по профилактике попадания посторонних предметов в готовую продукцию.

21. Контролируемые показатели на убойных пунктах отвечающих требованиям промышленного убоя скота.

22. Контролируемые показатели в цехах по переработке птицы.

23. Контролируемые показатели, предусмотренные Программой производственного контроля за соблюдением санитарных, ветеринарных правил и выполняет санитарно-противоэпидемических мероприятий на предприятиях по убою животных.

24. Производственный ветсанконтроль при производстве пищевого жира.

25. Производственный ветсанконтроль за соблюдением ветеринарно-

санитарных правил промышленной переработки импортного мяса и мясопродуктов.

26. Производство, ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке пищевых продуктов.

27. Производственный ветсанконтроль при убое и переработке животных больных инфекционными болезнями.

28. Производственный ветсанконтроль при обезвреживании условно годного мяса и других продуктов убоя.

### **Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен по дисциплине «Ветеринарная санитария»**

1. Понятия: санитария, гигиена, Ветеринарная санитария её задачи и основные направления, связь с другими дисциплинами.

2. Нормативно-правовая база, организация и структура ветеринарно-санитарной службы в РФ. Ветеринарно-санитарные мероприятия в технологических процессах производства, переработки, хранения, транспортировки и реализации продуктов животного происхождения. Ветеринарно-санитарные объекты ветеринарной санитарии.

3. Факторы и пути микробного загрязнения окружающей среды, сырья и продукции животного происхождения.

4. Санитарные требования к территории и базе предубойного содержания скота на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях.

5. Санитарные требования к водоснабжению и канализации, к освещению, вентиляции и отоплению на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях.

6. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям, их планировке, столам, полам, окнам, стеллажам, уборочному инвентарю на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях.

7. Санитарные требования к технологическому оборудованию, столам обвалочным доскам на убойных и перерабатывающих предприятиях.

8. Санитарные требования к производству кормовых и технических продуктов на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях.

9. Санитарные требования к холодильникам и складским помещениям, к перевозкам мяса и субпродуктов.

10. Соблюдение личной гигиены, защитные и истребительные меры против грызунов и насекомых. Ответственность и контроль за выполнением санитарных правил на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях.

11. Ветеринарно-санитарные требования к убойным пунктам для промышленного убоя скота: санитарные правила к территории, производственным помещениям, оборудованию, канализации, утилизации конфискатов, обеспеченности спецодеждой.

12. Виды дезинфекции: профилактическая вынужденная, заключительная; дезинфицирующие средства, применяемые в ветеринарной

санитарии: химические, физические средства дезинфекции. биологические методы дезинфекции.

13. Санитарные требования к холодильным камерам, требования к приемке холодильной обработке, хранению и отпуску продуктов (на холодильниках).

14. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, транспортным средствам (на холодильниках).

15. Требования к санитарной обработке производственных помещений, оборудованию и инвентарю (на холодильниках).

16. Мероприятия при проведении дезинфекционных и дератизационных работ, правила личной гигиены (на холодильниках).

17. Требования ветеринарных и санитарных правил при обнаружении на предприятиях по производству продукции животноводства бруцеллёза; общие сведения о бруцеллёзе.

18. Обязанности владельцев животных по предупреждению заражения животных бруцеллёзом.

19. Порядок использования молока и молочных продуктов из неблагополучных по бруцеллёзу хозяйств.

20. Мероприятия по обеззараживанию источников инфекции бруцеллёза.

21. Мероприятия по профилактике бруцеллёза на предприятиях мясной промышленности.

22. Мероприятия по защите людей от инфицирования бруцеллёзом.

23. Требования ветеринарных и санитарных правил при обнаружении на предприятиях по производству продукции животноводства сальмонеллёза; общие сведения о сальмонеллёзе.

24. Мероприятия по профилактике инфицирования продуктов сальмонеллами на предприятиях торговли.

25. Мероприятия по профилактике инфицирования продуктов сальмонеллами на предприятиях общественного питания.

26. Требования ветеринарных и санитарных правил при обнаружении сибирской язвы; общие сведения о сибирской язве.

27. Мероприятия по профилактике заболеваний животных и людей сибирской язвой.

28. Мероприятия при заболевании животных сибирской язвой.

29. Мероприятия при обнаружении сибирской язвы на мясоперерабатывающих предприятиях.

30. Требования ветеринарных и санитарных правил при обнаружении на предприятиях по производству продукции животноводства туберкуллёзом.

31. Ограничительные мероприятия в пунктах, неблагополучных по туберкуллёзу.

32. Лептоспироз: общие сведения о лептоспирозе, профилактика и борьба с лептоспирозом сельскохозяйственных и домашних животных.

33. Общие требования и порядок обработки доильного оборудования,

молочной посуды и инвентаря (согласно «Правил» по уходу за доильными установками).

34. Моющие, моюще-дезинфицирующие и дезинфицирующие средства и порядок приготовления основных и рабочих растворов (для обработки доильных установок и молочной посуды).

35. Порядок санитарной обработки доильных установок всех видов, доильных аппаратов, в том числе при отсутствии устройств для циркуляционной промывки резервуаров, молочной посуды.

36. Порядок обработки молочного оборудования с целью удаления молочного камня.

37. Контроль за полнотой удаления остатков моющего дезинфицирующего или кислотного средства после заключительного сполоскания молочного оборудования.

38. Контроль санитарного состояния доильного оборудования и качества молока.

39. Понятие о биологических отходах; обязанности владельцев животных об извещении ветеринарного специалиста о гибели животного или обнаружении абортированного или мертворожденного плода и доставки биологических отходов для переработки или захоронения (сжигания).

40. Способы утилизации уничтожения биологических отходов; случаи требующие утилизации биологических отходов сжиганием.

41. Порядок уборки, перевозки биологических отходов, дезинфекции места, где лежал труп, транспортного средства, инвентаря, спецодежды.

42. Порядок утилизации биологических отходов путём переработки на мясокостную муку и другие белковые кормовые добавки.

43. Порядок уничтожения путем захоронения трупов в земельные ямы.

44. Порядок сжигания трупов в земляных траншеях.

45. Порядок выбора земельного участка для строительства скотомогильника (биотермических ям), размещения, строительства, приёмки и эксплуатации скотомогильников (биотермических ям). ответственность за устройство, санитарное состояние и оборудование скотомогильников (биотермических ям) и контроль за выполнением ветеринарно-санитарных прав

## **8. Материально-техническое обеспечение ГИА**

Для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации имеются учебные аудитории.

Таблица 7 – Перечень материально-технического обеспечения

№ауд.	Наименование аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Перечень оборудования
-------	--	-----------------------

120	Учебная аудитория	1. Трибуна 2. Парты (49 шт.) 3. Экран (1 шт.) 4. Столы (2 шт.) 5. Проектор (1 шт.) 6. Ноутбук (1 шт.)
110	Учебная аудитория	Парти (10 шт.) Стол (1 шт.) Доска учебная (1 шт.) Методические указания.
120 а	Лаборатория ВСЭ	Парт (12 шт) Стол (1 шт) Вытяжные шкафы (2 шт) Шкафы стеклянные (2 шт) Прибор «Гастрос» (1 шт) Электронный анализатор качества молока (1 шт) Овоскоп (1 шт) Проекционный трихинеллоскоп «Стейк-Про» (1 шт) Водяная баня (1 шт) Рефрактометр (1 шт) Микроскоп (1 шт) Нитратомер (1 шт) рН-метр (1 шт) Лабораторная посуда

Лист внесения дополнений и изменений  
в рабочую программу ГИА  
на 2019 – 2020 учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № \_\_\_\_ от  
\_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

Вносятся следующие изменения: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

Составители изменений и дополнений:

ученая степень, должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия \_\_\_\_\_

ученая степень, должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой,  
д.в.н, профессор

П.И. Барышников