

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ**

КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной программы

Декан Агроинженерного факультета

_____/доц. Мурзабеков А.А.
от « 28 » апреля 2026 г.

_____/проф.М.И. Ужахов
от «30 »апреля 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1. В.11. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РЫБЫ И
МОРЕПРОДУКТОВ**

Направление подготовки (бакалавриат)

36.03.02 Зоотехния,
профиль «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и
сырья животного и растительного происхождения»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Назрань, 2026.

1. Цели освоения дисциплины

Целью дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и

навыков в области ветеринарии для решения задач, связанных с решением проблем ветеринарно-санитарной экспертизы, которые направлены на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты, и охрану окружающей среды.

Задачи дисциплины:

- изучить ветеринарно-санитарную оценку рыбы и рыбопродуктов при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- изучить надёжные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания условно годной и непригодной в пищу рыбы и рыбопродуктов.
- освоить методы ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и других гидробионтов;
- освоить методику компрессорного исследования рыбы на описторхоз;
- освоить методы органолептического и физико-химического исследований рыбы и других гидробионтов с целью определения доброкачественности.

Формируемые дисциплиной знания и умения готовят выпускника данной образовательной программы к выполнению следующих обобщенных трудовых функций (трудовых функций):

Профессиональный стандарт ««Работник в области ветеринарии»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021г. № 712н

Перечень основных задач профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
13. Сельское хозяйство. «Работник в области ветеринарии»	Производственный	1.Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Животные всех видов, направляемые

рии».		2. Организация, планирование и контроль ветеринарно- санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе определения пригодности использованию Данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологическо й обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья непищевых продуктов
		3. Использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям	
		4. Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	
		5. Контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	
		6. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц	
		7. Выполнение государственного ветеринарно- санитарного контроля при экспортно-импортных операциях	
	Организа- ционно управленчес кий	1. Обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	о изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения Документация, предприятия перерабатывающе й промышленности, холодильники,
		2. Организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях.	
		3. Организация мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	

		4.Обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах государственного ветеринарного надзора	санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.
		5.Участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств , в разработке нормативной и технической документации по ветеринарно- санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	
	Технологический	1. Использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	
		2. Осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки. 3. Участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	

Сопоставление обобщённых трудовых функций, трудовых функций и типов задач профессиональной деятельности

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции			
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	Уровень (подуровень квалификации)
F	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных		Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	F/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	F/02.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	F/03.6	6

2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Данная учебная дисциплина входит в раздел «Б1.В.11.» ФГОС по направлению подготовки 36.03.02.-Зоотехния». Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные, обучающимися в результате изучения : Ветеринарно-санитарная экспертиза, экономика и организация в ветеринарии, ветеринарная санитария правоведения и др.

3. Результаты освоения дисциплины (модуля) направлено на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2: Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знания: действующих правовых норм в профессиональной сфере
			Умения: определять действующие правовые нормы, необходимые для оптимального решения поставленных задач
			Навыки: определения действующих правовых норм, необходимых для оптимального решения поставленных задач с учетом имеющиеся условий, ресурсов и ограничений
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Знать: задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
			Уметь: Выбирать ресурсы для поиска информации необходимой для решения поставленной задачи
			Навыки: Находит,критически анализирует, сопоставляет, систематизирует и обобщает обнаруженную информацию, определяет парадигму, в рамках которой будет решаться поставленная задача.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов

№ п/ п	Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в									Формы текущего контроля успеваемости .Форма промежуточной аттестации (по семестрам)						
			Контактная работа					Самостоятель-ная работа										
			Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Др. виды контакт.	Всего	Курсовая	Подготовка к экзамену	Другие виды самостоятельной работы	Собеседование	Коллоквиум	Проверка тестов	Проверка контрол.н. работ	Проверка реферата	Проверка эссе и иных курсовых работ	
1.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы																	
1.1.	Основные направления изучения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов.	5	12	2				6			2		4					
1.2.	Морфология и химия мяса рыб.	5	12	4				6			4				2			
2.	Раздел 2. Ветеринарносанитарная экспертиза рыбы при болезнях																	
2.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей клинически здоровой рыбы	7	12	4				4			2				2			
2.2.	Ветсанэкспертиза свежей рыбы при заразных заболеваниях.	7	12	4	2			6			4		2					
3.	Раздел 3. Ветеринарносанитарная экспертиза рыбопродуктов																	
3.1	Уголовное право. Причины естественного автолиза мяса рыбы, влияющего на свежесть (стойкость) и качество.	7	14	4				4			2		2					
3.2.	Контроль безопасности и качества при производстве рыбы и рыбных продуктов.	7	10	4	2			6			2		2	2				
2.	Раздел 4. Ветсанэкспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных																	
4.1.	Ветеринарносанитарная оценка и обеззараживание рыбы и других водных животных при гельминтозоонозах.	7	12	2	2			4							2			
4.2.	Трудовое право. Пороки рыбы. Порча рыбной продукции. Определение больной рыбы. Исследование рыбы на	7	10	4	2		6	6			4		1		1			

	описторхоз, дифиллоботриоз и др. Методы органолептического и лабораторного исследований																
4.3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза икры. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков и ракообразных	7	14	8	8		6	6		4		1				1	
	Подготовка к зачету						6		6								
	Общая трудоемкость, в часах	7	72	46	26		30					Промежуточная аттестация					
		се										Форма					
		м										Зачет					+
												Зачет с оценкой					
												Экзамен					

5.Образовательные технологии

Освоение курса осуществляется на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной работы студентов с теоретической литературой и с практическими заданиями.

При подготовке бакалавров можно выбрать следующие основные формы проведения учебных занятий:

- интерактивные лекции;
- лекции-пресс-конференции;
- тренинги и семинары по развитию профессиональных навыков;
- групповые, научные дискуссии, дебаты

6.Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

6.1.План самостоятельной работы студентов

№ нед.	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература	Количество часов

1.	Основные направления изучения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбопродуктов	Реферат		№ 2,3	2
2.	Морфология и химия мяса рыб.	Реферат		№ 4, 5	2
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей клинически здоровой рыбы	Реферат		№ 1,10	2
4.	Ветсанэкспертиза свежей рыбы при заразных заболеваниях.	Доклад		№ 3,11	2
5.	Уголовное право.	Доклад		№ 6,14	2
6.	Гражданское право. Наследственное право.	Реферат		№ 8,10	2
7.	Трудовое право.	Реферат		№ 9,11	2
8.	Земельное право. Ветеринарное законодательство.	Реферат		№ 7,13	2
	Подготовка к зачету				
	ВСЕГО				36

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Задачами самостоятельной работы студента по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов» является: - расширение теоретических знаний студента по разделам дисциплины, изучаемым на лекционных занятиях,

- самостоятельное знакомство с некоторыми вопросами дисциплины,
- овладение методиками выполнения практических заданий.

На самостоятельную работу студента в плане отводится 54 часа.

Формами заданий для самостоятельной работы обучающихся в аудитории под контролем преподавателя являются:

- контрольная работа;
- коллоквиум;
- тестирование;
- самостоятельное изучение разделов дисциплины с помощью специальной литературы и Интернет-ресурсов,
- подготовку к мероприятиям текущего контроля (коллоквиумы и контрольные работы, опросы на лекциях тесты),

- подготовку к промежуточной аттестации на основе лекционного материала и материала, изученного самостоятельно.

Самостоятельная работа обучающихся в компьютерном классе (в дистанционном режиме) включает следующие организационные формы учебной деятельности: работа с электронным учебником, просмотр видеолекций, компьютерное тестирование, изучение дополнительных тем занятий, выполнение домашних заданий и т.д.

Самостоятельная работа студента заключается в изучении некоторых разделов курса, выполнении и оформлении заданий, начатых во время практических занятий, подготовке рефератов.

6.3.Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

В процессе освоения дисциплины « Ветеринарное законодательство» студент должен посещать занятия лекционного типа, во время которых вести конспект; посещать занятия семинарского типа с обязательным выполнением всех заданий преподавателя в рабочей тетради для практических занятий. Изучать разделы и выполнять задания преподавателя, предусмотренные для самостоятельной работы

По окончании изучения каждого раздела студент должен выполнить контрольные задания, ответить на контрольные вопросы, к концу студент выполняет тестовые задания. Оценка знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся: на занятиях (опрос, решение задач, тестирование (письменное или

компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ.

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям. Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о проведении текущего контроля и

промежуточной аттестации обучающихся по программам бакалавриата. Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде сдачи зачета в 5 семестре.

Шкала и критерии оценки итоговой аттестации в форме зачета

Оценка	Критерии
Зачтено	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины
Неудовлетворительно	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

Контроль освоения компетенций

№ п\п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1.	Реферат		УК-1, УК-2
2.	Контрольная работы	Все темы	УК-1, УК-2
4	Зачет	Все темы	УК-1, УК-2

--	--	--	--

Материалы для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации прилагаются.

7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов»

7.1 Учебная литература:

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйства Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 г. с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022 г.).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» – Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 г. ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией).
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) – Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование.
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+».
10. Справочная правовая система «Гарант» – Учебная лицензия.
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.

Интернет-ресурсы

<http://fizrast.ru/sitemap.html>

<http://www.don-agro.ru>

<http://xn-80abucjiibhv9a.xn-plai/>

<http://www.agroxxi.ru/> (РГБ)

<http://elibrary.rsl.ru> Научная электронная библиотека

<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека

<http://primo.nlr.ru> <http://nbmgu.ru> Электронная библиотека

Российской государственной библиотеки

Наряду с традиционными изданиями студенты и сотрудники имеют возможность пользоваться электронными полнотекстовыми базами данных:

Название ресурса	Ссылка/доступ
------------------	---------------

Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru
«Образовательный ресурс России»	http://school-collection.edu.ru
Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	http://www.edu.ru –
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	http://fcior.edu.ru -
ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	http://polpred.com/news
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://www.studentlibrary.ru -
Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru –
Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.ioso.ru –
Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru –
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://e.lanbook.com -
Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm
Научная электронная библиотека «e-Library»	http://elibrary.ru/defaultx.asp -
Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru -
Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информιο»	http://www.informio.ru
Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru

7.3. Программное обеспечение

Информационно-библиотечное обеспечение учебного процесса включает в себя:

- доступ к электронно-библиотечным системам и электронным документам;
- хранение выпускных работ и ведения электронного портфолио обучающихся;
- WV-reader (IPRbooks) для мобильных устройств для незрячих и слабовидящих.

Имеющиеся в вузе адаптивные технологии для внедрения инклюзивного образования обеспечивают возможность внедрения методов инклюзивного образования для обучения людей с нарушениями зрения в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Университет обеспечен следующим комплектом лицензионного программного обеспечения.

1. Лицензионное программное обеспечение, используемое в ИнГГУ
 - 1.1. Microsoft Windows 7, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10
 - 1.2. Microsoft Windows server 2003, 2008, 2012, 2016
 - 1.3. Microsoft Office 2007, 2010, 2016
 - 1.4. Программный комплекс ММИС “Деканат”
 - 1.5. Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия Тестирования”
 - 1.6. Программный комплекс ММИС "ПЛАНЫ"
 - 1.7. Программный комплекс ММИС "ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕДОМОСТИ"
 - 1.8. Программный комплекс ММИС ВЕБ-ПРИЛОЖЕНИЕ "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ-ОНЛАЙН"
 - 1.9. Программный комплекс ММИС "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ"
 - 1.10. Программный комплекс ММИС "ВЕДОМОСТИ КАФЕДРЫ"
 - 1.11.1С Зарплата и Кадры
 - 1.12.1С Кадры: расчет заработной платы
 - 1.13. Антивирусное ПО Kaspersky endpoint security
 - 1.14. Справочно-правовая система “Консультант”
 - 1.15.1С Бухгалтерия

7.4. Материально-техническое обеспечение

Лекционные и лабораторно-практические занятия проводятся в учебной аудитории № 104. Аудитория оснащена: специализированная мебель, 20 посадочных мест, кафедра, аудиторная доска, мел, салфетки; учебно-наглядные пособия (учебники и учебные пособия, справочники, словари, коллекция демонстрационных плакатов, муляжей, племенные книги животных).

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов» составлена в соответствии требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01. «Санитарно-ветеринарная экспертиза» (бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «19» сентября 2017г. № 939, профессионального стандарта профессиональный стандарт ««Работник в области ветеринарии»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021г. № 712н

Программу составили :

1. И.о.зав.кафедрой зоотехнии, доцент Мурзабеков А.А.
2. Доцент Долгиева З.М.

Программа одобрена на заседании кафедры
«Зоотехния» Протокол №8 от «28 »апреля 2026 года

Программа одобрена учебно-методической комиссией агроинженерного
факультета
Протокол №3 от «30 » апреля 202 года

Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и регистрации изменений

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Примерный перечень вопросов и заданий для устного опроса

1. Для чего нужна ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов?
2. Как исследуют мускулатуру, зараженную миксоспоридиями?
3. Как обеззараживают и утилизируют рыбу?
4. Как обеззараживают рыбу от анизакид?
5. Как обеззараживают рыбу от лентеца широкого?
6. Как обеззараживают рыбу от описторхиса, псевдоамфистомы, хиса, метагонимуса, нанофиетуса?
7. Как осуществляют внешний осмотр морской рыбы?
8. Как оценивают рыбу из хозяйств, неблагополучных по инвазионным болезням?
9. Как оценивают рыбу из хозяйств, неблагополучных по инфекционным болезням?
10. Как оценивают рыбу при отравлениях?
11. Как оценивают ядовитую и обсеменённую возбудителями пищевых токсикоинфекций рыбу?
12. Как проводят ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы внутренних водоемов и в рыбоводных хозяйствах?
13. Как проводят вскрытие рыбы?
14. Как проводят обработку результатов ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб?
15. Как проводят сбор, фиксацию, этикетирование и определение паразитов?
- 14
16. Какие критерии жизнеспособности личинок гельминтов?
17. Какие мероприятия по обеспечению безопасности рыбной продукции имеют значение в комплексе мер борьбы и профилактики?
18. Какие методы исследования мускулатуры?
19. Какие нематоды учитываются при паразитологической экспертизе морской рыбы?
20. Какие нематоды учитываются при паразитологической экспертизе пресноводной рыбы?
21. Какие нормативы оценки пищевой пригодности рыбной продукции и условия её реализации в качестве продукта питания при наличии в мясе рыб паразитов?
22. Какие паразитические копеподы учитываются при паразитологической

экспертизе рыб?

23. Какие паразиты выявляются при паразитологической экспертизе морских рыб?

24. Какие паразиты имеют значение при определении пищевой пригодности морских рыб?

25. Какие патогенные стафилококки учитываются при ветсанэкспертизе рыб?

26. Какие плесневые грибы учитываются при ветсанэкспертизе рыб?

27. Какие показатели являются решающими при определении пищевой пригодности и качества морской рыбы?

28. Какие признаки доброкачественности рыбы?

29. Какие признаки недоброкачественности рыбы?

30. Какие простейшие учитываются при паразитологической экспертизе?

31. Какие скребни учитываются при паразитологической экспертизе рыб?

32. Какие трематоды учитываются при паразитологической экспертизе морской рыбы?

33. Какие трематоды учитываются при паразитологической экспертизе пресноводной рыбы?

34. Какие цестоды учитываются при паразитологической экспертизе морской рыбы?

35. Какие цестоды учитываются при паразитологической экспертизе пресноводной рыбы?

36. Какие энтерококки учитывают при ветсанэкспертизе рыб?

37. Какими документами руководствуются при проведении ветеринарносанитарной экспертизы по микробиологическим показателям?

38. Какими документами руководствуются при проведении экспертизы?

39. Каких клостридий учитывают при ветсанэкспертизе рыб?

40. Какова микрофлора живой рыбы?

41. Какова оценка пищевой пригодности рыбного сырья по микробиологическим показателям?

42. Какова оценка пищевой пригодности рыбного сырья по паразитологическим показателям?

43. Каковы гигиенические нормативы по микробиологическим показателям?

44. Каковы особенности паразитологического инспектирования различных типов сырья и продукции?

45. Контроль и мониторинг паразитологической ситуации в водоемах.

46. Наличие паразитов в организме морской рыбы может ли служить основанием для её браковки?

47. О чем свидетельствует обсеменение рыбы бактериями рода *Proteus*?

48. О чем свидетельствует обсеменение рыбы плесневыми грибами?

49. По каким показателям оценивают пищевую пригодность и качество рыбного сырья и продукции?
50. По какому документу проводят органолептическую оценку продукции?
51. Профилактика гельминтозов, передающихся через рыбу.
52. Чем руководствуются при проведении гигиенической сертификации рыбной продукции?
53. Чем сопровождается порча рыбы?
54. Что делают с условно годной рыбой?
55. Что указывают в акте паразитологического инспектирования?

7.3.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тест 1. Контрольная работа № 1.

Письменно ответить на вопросы:

1. В каких случаях рыба отправляется на техническую утилизацию или уничтожение?
2. Кто участвует в ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы?

Раздел 2. «Порядок проведения паразитологической экспертизы морских и пресноводных рыб»

Тест № 1

1. К микроорганизмам, способным вызывать порчу пищевых продуктов, относятся:
 - а) вирусы;
 - б) бактерии;
 - в) микоплазмы.
2. Распространенным заболеванием, передающимся через рыбу и других гидробионтов человеку, является:
 - а) чума щук;
 - б) оспа карпов;
 - в) описторхоз.
3. При отсутствии стандартов на рыбу и рыбопродукт, для паразитологического исследования вскрывают единиц упаковки, %:
 - а) 5;
 - б) 3;
 - в) 10.
4. Для исследования на наличие метацеркарий *Opisthorchis felinus* и плероцеркоидов *Diphyllbothrium latum* отбирают:
 - а) мальков рыб;
 - б) рыб старших возрастов;

в) сеголеток.

5. Метациркарий *Metorchis bilis* (albidus) чаще встречаются:

а) у сеголеток;

б) мальков;

в) взрослой рыбы.

6. Свежую рыбу сохраняют до начала паразитологического исследования в холодильнике при температуре:

а) +7–8 °С;

б) +5–6 °С;

в) + 2–4 °С.

7. При обнаружении живых личинок гельминтов, опасных для человека и животных, рыба:

а) может допускаться в реализацию;

б) допускается в реализацию после обезвреживания;

в) не допускается в реализацию.

8. В разряд «условно годная» переводят рыбную продукцию, в пробе которой обнаружена:

а) одна живая личинка гельминтов;

б) две живые личинки гельминтов;

в) три живые личинки гельминтов.

9. Мороженую рыбу перед исследованием размораживают до температуры не ниже:

а) 0 °С в толще тела рыбы;

б) +1 °С в толще тела рыбы;

в) +2 °С в толще тела рыбы.

10. Подвижность личинки вызывают ее механическим подогреванием до температуры не выше:

а) +50 °С;

б) +45 °С;

в) +40 °С.

Раздел 3.

Тест № 2

1. К микроорганизмам, способным вызывать порчу пищевых продуктов, относятся:

а) простейшие;

б) скребни;

в) грибы.

2. Микрофлора охлажденной рыбы представлена бактериями родов:

а) *Escherichia*;

б) *Staphylococcus*;

в) *Pseudomonas*.

3. Рост большинства микроорганизмов можно предотвратить применением:

а) консервантов;

б) подогревом;

в) нельзя предотвратить.

4. При бактериологическом исследовании в мазках мышц рыбы сомнительной свежести видны:

а) 3–4 кокков и палочек;

б) 30–50 кокков и палочек;

в) 80–100 кокков и палочек.

5. Палочка ботулизма развивается:

а) в анаэробных условиях;

б) в аэробных условиях;

в) не имеет значения.

6. Палочка ботулизма развивается при температуре:

а) +15–20 °С;

б) +28–30 °С;

в) +50–60 °С.

7. Бактерии группы Протея (*Proteus*), попадая на рыбные продукты, вызывают:

а) плесневение;

б) гнилостную порчу;

в) закисание.

8. Стафилококковый интеротоксин разрушается при температуре плюс 120 °С:

а) в течение 35 мин;

б) в течение 5 мин;

в) в течение 60 мин.

9. Возбудитель стафилококка чувствителен:

а) к нейтральной среде;

б) щелочной среде;

в) кислой реакции среды.

10. Возбудитель стафилококка к антибиотикам:

а) нечувствителен;

б) чувствителен;

в) не имеет значения.

Раздел 4. «Санитарные нормы и правила»

Контрольная работа № 2.

Письменно ответить на вопросы:

1. Каким образом осуществляется профилактика гельминтозов, передающихся через рыбу?

2. Что такое «критическая интенсивность»?

Раздел 5. «Технологические нормы при обработке рыбного сырья»

Контрольная работа № 3.

Письменно ответить на вопросы:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных продуктов. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы (соленой, копченой, вяленой и сушеной) и рыбных изделий.

Раздел 6. «Нерыбные объекты водного промысла»

Контрольная работа № 4.

Письменно ответить на вопросы:

1. Как осуществляется ветеринарно-санитарная экспертиза мяса беспозвоночных животных?
2. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза икры при ее производстве?

