

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**А. С. Баркова**

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ  
НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ**

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины для студентов  
бакалавриата по направлению подготовки  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Калининград  
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»  
2022

Рецензент

кандидат технических наук, доцент, зам. директора института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «КГТУ» по основной образовательной деятельности, доцент кафедры технологии продуктов питания  
М. Н. Альшевская

Баркова, А. С.

Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студентов бакалавриата по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / А. С. Баркова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 18 с.

В учебно-методическом пособии по изучению дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» представлены учебно-методические материалы по освоению тем лекционного курса, включающие подробный план лекции по каждой изучаемой теме, вопросы для самоконтроля, рекомендации для выполнения контрольной работы для направления 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Табл. 3, список лит. – 10 наименований

Учебно-методическое пособие рассмотрено и рекомендовано к опубликованию кафедрой производства и экспертизы качества сельскохозяйственной продукции 14 октября 2022 г., протокол № 3

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 31 октября 2022 г., протокол № 11

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	12
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	14
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	15

## ВВЕДЕНИЕ

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» является получение студентами необходимых теоретических и практических знаний организационно-управленческой и деятельности по организации работы и проведении оценки сырья животного и растительного происхождения на продовольственных рынках.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» призвана обеспечить формирование знаний и практических навыков, необходимых для определения качества сырья животного происхождения и готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

уметь: определять допустимость (недопустимость) реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продуктов животного и растительного происхождения ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы; определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения, признанного по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; лабораторными методами исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения для определения показателей качества и безопасности продукции

Для успешного освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках», студент должен активно работать на лекционных и лабораторных занятиях, организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Для оценивания поэтапного формирования результатов освоения дисциплины (текущий контроль) предусмотрены тестовые и практические

задания. Тестирование и решение практических задач, обучающихся проводится на лабораторных занятиях после изучения соответствующих тем.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. К зачету допускается студент, успешно выполнивший лабораторные работы и имеющий положительные оценки. Для студентов заочной формы обучения допуском к зачету является положительная оценка по результатам выполнения контрольной работы. Контрольные вопросы по дисциплине приведены в приложении В.

Для успешного освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» в учебно-методическом пособии по изучению дисциплины приводится краткое содержание каждой темы занятия, перечень ключевых вопросов для подготовки и организации самостоятельной работы студентов. Материал пособия содержит рекомендации по написанию контрольной работы для студентов заочной формы обучения.

Универсальная система оценивания результатов обучения приведена в таблице 1 и 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 1 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0–40 %	41–60 %	61–80 %	81–100 %
Критерий	«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 поставлен-	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0–40 %	41–60 %	61–80 %	81–100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
			ной задачи	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 задачи	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

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

## 1 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Осваивая курс, студент должен научиться работать на лекциях, лабораторных занятиях и организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Для успешного усвоения теоретического материала по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» студенту необходимо регулярно посещать лекции, активно работать на лабораторных занятиях, перечитывать лекционный материал, значительное внимание уделять самостоятельному изучению дисциплины. Поэтому, важным условием успешного освоения дисциплины обучающимися является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса. Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день.

Все задания к лабораторным занятиям, а также задания, вынесенные на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять непосредственно после соответствующей темы лекционного курса. Это способствует лучшему усвоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками.

Во время лекции студенту важно внимательно слушать лектора, конспектируя существенную информацию, анализировать полученный в ходе лекционного занятия материал с ранее прочитанным и усвоенным материалом в области содержания животных, укладывать новую информацию в собственную, уже имеющуюся, систему знаний. По ходу лекции необходимо подчеркивать новые термины, определения, устанавливать их взаимосвязь с изученными ранее понятиями. Перед проведением лабораторных занятий рекомендуется повторное изучение лекционного материала для повышения результативности занятий и лучшего усвоения материала.

Тематический план лекционных занятий (ЛЗ) представлен в таблице 2.

Таблица 2 – Тематический план лекционных занятий

Номер темы	Содержание лекционного занятия
1	Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках
2	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра и экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных на продовольственных рынках
3	Определение видовой принадлежности мяса на продовольственных рынках
4	Гигиена производства и ветеринарно-санитарная молока на продовольственных рынках

Номер темы	Содержание лекционного занятия
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза пчелиного меда и продуктов пчеловодства на продовольственных рынках
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы на продовольственных рынках

Если лектор приглашает студентов к дискуссии, то необходимо принять в ней активное участие. Если на лекции студент не получил ответа на возникшие у него вопросы, он может в конце лекции задать эти вопросы лектору курса дисциплины.

## **Тема 1. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках**

### *Методические рекомендации*

Общие положения о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Задачи и функции лаборатории ВСЭ. Требования к помещениям лаборатории. Права и обязанности заведующего лабораторией. Порядок приема продукции на исследование. Ответственность специалистов государственной лаборатории ВСЭ. Взаимодействие с администрацией (владельцем) и работниками контрольной службы рынка. Взаимодействие с органами внутренних дел.

### *Вопросы для самоконтроля*

1. Основные пункты положения о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Функции государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Права заведующего лабораторий ВСЭ на продовольственном рынке.

## **Тема 2. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра и экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных на продовольственных рынках**

### *Методические рекомендации*

Документация на продовольственных рынках. Права и обязанности специалистов лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках. Журналы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках. Планировка лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Порядок отбора проб сырья растительного и животного происхождения. Нормы взятия проб пищевых продуктов для проведения ветсанэкспертизы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Ветеринарные сопроводительные документы. Категории убойных животных. Мясо и мясопродукты, не подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе на рынках. Клеймение мяса и

субпродуктов. Методики ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя на рынках. Экспертиза внутренних органов и туш крупного рогатого скота. Экспертиза внутренних органов и туш телят. Экспертиза внутренних органов и туш мелкого рогатого скота. Исследование органов и туш свиней.

*Вопросы для самоконтроля*

1. Журналы лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.
2. Нормы взятия проб растительного сырья для проведения ветсанэкспертизы.
3. Особенности ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш животных на продовольственных рынках.

**Тема 3. Определение видовой принадлежности мяса на продовольственных рынках**

*Методические рекомендации*

Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса (конфигурация, морфологические и органолептические показатели мяса и др.). Объективные методы определения видовой принадлежности мяса методы определения видовой принадлежности мяса. Определение видовой принадлежности по анатомическим особенностям строения костей скелета и внутренних органов. Видовые особенности строения костей скелета коровы, лошади, лося. Видовые особенности строения костей скелета кошки, кролика и нутрии. Определение температуры плавления жира. Определение содержания гликогена в мышцах. Реакция преципитации с видоспецифическими сыворотками.

*Вопросы для самоконтроля*

1. Субъективные методы определения видовой принадлежности туши.
2. Сравнительная характеристика тушек кролика и кошки.
3. Методика определения видовой принадлежности туши по температуре плавления жира.

**Тема 4. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная молока на продовольственных рынках**

*Методические рекомендации*

Санитарная оценка молока. Сопроводительные ветеринарные документы. Отбор проб молока и молочных продуктов для исследования. Органолептические показатели молока разных видов животных. Органолептические исследования. Определение плотности молока. Определение содержание жира в молоке. Определение чистоты молока. Определение кислотности молока. Определение бактериальной обсемененности молока. Определение фальсификации молока (добавление воды, обезжиренного молока, примеси соды). Экспертиза кисломолочных продуктов. Взятие средней

пробы. Органолептические исследования. Определение содержания жира в сметане (сливках). Определение кислотности кисломолочных продуктов. Показатели качества кисломолочных продуктов. Определение фальсификации сметаны и сливок.

*Вопросы для самоконтроля*

1. Ветеринарные сопроводительные документы на молоко и молочные продукты.
2. Органолептические исследования сырого коровьего молока.
3. Методика отбора проб кисломолочных продуктов на продовольственном рынке.

**Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза пчелиного меда и продуктов пчеловодства на продовольственных рынках**

*Методические рекомендации*

Требования, предъявляемые к меду. Ветеринарные сопроводительные документы. Требования к таре. Взятие средней пробы. Классификация меда по происхождению. Монофлорный и полифлорный мед. Падевый мед. Консистенция меда. Органолептические и физико-химические показатели натурального меда. Определение качества меда. Цвет меда. Аромат и вкус меда. Лабораторные методы исследования меда. Определение механических примесей. Определение падевого меда. Определение содержания воды. Определение диастазной активности. Определение фальсификации меда. Определение примеси сахарного сиропа. Определение инвертированного сахара. Определение сахарозы. Определение примеси свекловичной и крахмальной патоки. Определение сахарного меда.

*Вопросы для самоконтроля*

1. Методика отбора средней пробы меда для ветсанэкспертизы на продовольственном рынке.
2. Органолептические показатели цветочного меда.
3. Понятие о падевом меде, методы его определения.

**Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы на продовольственных рынках**

*Методические рекомендации*

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы для определения сортности и доброкачественности. Отбор проб. Органолептическая оценка. Органолептические показатели живой рыбы. Органолептические показатели охлажденной рыбы. Органолептические показатели замороженной рыбы. Органолептические показатели соленой рыбы. Органолептические показатели вяленой рыбы. Органолептические показатели рыбы холодного и горячего копчения. Лабораторные исследования рыбы. Исследование рыбы на

зараженность личинками гельминтов. Исследование пресноводной рыбы на зараженность метацеркариями *Opisthorhis felineus*. Исследование лососевой икры. Исследование морепродуктов.

*Вопросы для самоконтроля*

1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы свежей рыбы.
2. Критерии определения свежести охлажденной рыбы.
3. Диагностика зараженности рыб гельминтами. Ветеринарно-санитарная оценка на продовольственных рынках.

## 2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Согласно учебному плану дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» по направлению подготовки 35.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза студенты заочной формы обучения закрепляют изучаемый материал, самостоятельно в виде выполнения контрольной работы.

При выполнении контрольной работы студенты отвечают на два вопроса. Варианты вопросов определяется по таблице 3 в зависимости от двух последних цифр студенческого шифра (номера студенческого билета и зачетной книжки). В таблице по горизонтали Б размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя цифра шифра студента. По вертикали А также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых – предпоследняя цифра шифра студента. Пересечение горизонтальной и вертикальной линий определяет клетку с номерами вариантов контрольной работы. Перечень вопросов для выполнения контрольной работы представлен в приложении А.

Таблица 3 – Варианты заданий

Б		Последняя цифра шифра									
А		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предпоследняя цифра шифра	0	1,10	2, 11	3,13	4,14	5,15,	6,1,	7,17	8,18	9,19	1,20
	1	2, 19	3, 20	4,10,	5,11,	6,12,	7,13,	7, 14	9, 15,	10, 16	11,17
	2	12, 18	1, 11,	2, 19	3, 20	4, 12,	5, 13,	6, 19	7, 14,	8, 15,	9, 16,
	3	10, 17	1, 17	2, 18	3, 19	4, 20	5, 11	6, 12	7, 13,	8, 14	9, 15
	4	1, 20	2, 9	3, 10	4, 11	5,12	6,13	7,14	8,15	9,16	10, 18
	5	19,4	20,5	11,6	2,7	3,8	4,9	5,10	6,11	7,12	8,13
	6	9,14	10,15	11,16	12,17	13,18	14,19	15,20	1,9	2,10	3,11
	7	4,12	5,13	6,14	7,15	8,16	9,17	1,12	2,13	3,14	4,15
	8	5,16	6,17	7,18	8,19	9,20	10,18	11,19	12,20	1,8	2,11
	9	3,12	4,14	5,15	6,16	7,17	8,18	9,19	10,20	9,11	6,20

Ответы на рассматриваемые вопросы должны излагаться по существу, быть четкими, полными, ясными и содержать элементы анализа.

При ответе на вопросы студент должен использовать не только учебную литературу, но и статьи, публикуемые в периодической печати, указывая в работе источники информации. Текстовая часть работы может быть иллюстрирована рисунками, схемами, таблицами. В конце приводится список использованных источников (не менее 10 источников), 80 % которых не старше 5 лет.

Работа должна быть выполнена на листах формата А4 с одной стороны листа, в печатном компьютерном варианте. Шрифт текстовой части размер – 12 (для заголовков – 14), вид шрифта – Times New Roman, интервал 1,5. Поля

страницы: левое 3 см, правое 1,5 см, верхнее и нижнее 2 см. Нумерация страниц внизу посередине.

*Структура контрольной работы:*

- титульный лист (приложение Б)
- содержание
- текстовая часть (каждый вопрос начинать с нового листа)
- список используемой литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.0.100-2018, ГОСТ 7.82-2001, ГОСТ Р 7.0.5-2008.

В текстовой части не допускается сокращение слов. Объем выполненной работы не должен превышать 15 листов А4.

Контрольная работа должна быть оформлена в соответствии с общими требованиями, предъявляемыми к контрольным работам: Стиль и язык изложения материала контрольной работы должны быть четкими, ясными и грамотными. Грамматические и синтаксические ошибки недопустимы. Выполненная контрольная работа представляется для регистрации на кафедру, затем поступает на рецензирование преподавателю.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу). Студент, получивший контрольную работу с оценкой «зачтено», знакомится с рецензией и с учетом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний.

Контрольная работа с оценкой «не зачтено» возвращается студенту с рецензией, выполняется студентом вновь и сдается вместе с не зачтенной работой на проверку преподавателю. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки и зачета.

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Ветеринарное законодательство: учеб. пособие / сост.: О. И. Уланова. – Пенза: ПГАУ, 2022. – 120 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/261518>
2. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров: 2019-08-14 / сост.: Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков. – Казань: КГАВМ им. Баумана, 2018. – 44 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/122946>
3. Кухаренко, Н. С. Определение вида животных по волосу: учеб.-метод. пособие / Н. С. Кухаренко. – Благовещенск: ДальГАУ, 2015. – 26 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/137728>
4. Бачинская, В. М. Лабораторный контроль продукции растительного происхождения на продовольственных рынках: учеб.-метод. пособие / В. М. Бачинская, Ю. В. Петрова, Д. В. Гончар. – Москва: МГАВМиБ им. К. И. Скрябина, 2022. – 51 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/256541>
5. Гертман, А. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. Радиационный контроль / А. М. Гертман, Л. Н. Кузьмина, Н. М. Колобкова. – 1-е изд. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 200 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/202994>
6. Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения: учеб. пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. – Омск: Омский ГАУ, 2015. – 104 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/90739>
7. Осинцева, Л. А. Технология, показатели качества, безопасности и товароведная оценка меда: учеб. пособие / Л. А. Осинцева. – Новосибирск: НГАУ, 2012. – 132 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/4571>
8. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока: учеб. пособие для вузов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 96 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/173067>
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. – Казань: КГАВМ им. Баумана, 2020. – 184 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/156774>
10. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учеб. пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 84 с. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/165815>

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Приложение А

#### Вопросы для контрольной работы

1. Структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы и их материально-техническое оснащение.
2. Задачи и функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Ответственность ветеринарных работников за нарушение методов контроля сырья и готовой продукции.
4. Ветсанэкспертиза яиц на рынках.
5. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких промысловых животных.
6. Ветсанэкспертиза свежей рыбы.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях (описторхоз, дифиллоботриоз, анизакидоз).
8. Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов на рынках.
9. Методы контроля овощей и фруктов в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Нормативные уровни контролируемых показателей.
10. Методы контроля меда. Нормативные уровни контролируемых показателей.
11. Нормы отбора и подготовки проб разных продуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы.
12. Определение видовой принадлежности мяса на продовольственных рынках (корова, лось, лошадь).
13. Определение видовой принадлежности мяса на продовольственных рынках (кролик, кошка, нутрия).
14. Органолептические показатели молока. Фальсификация молока.
15. Методы контроля кисломолочных продуктов в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
16. Ветеринарно-санитарный контроль холодильных камер и продукции, хранящейся в них. Причины выбраковки продовольственных товаров на холодильниках.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
18. Методы контроля грибов и зерновых в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
19. Методы контроля промысловой рыбы. Нормативные уровни контролируемых показателей.
20. Методы контроля беспозвоночных гидробионтов. Нормативные уровни контролируемых показателей.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Калининградский государственный технический университет»**

Институт агроинженерии и пищевых систем

Кафедра производства и экспертизы качества сельскохозяйственной продукции

Контрольная работа  
допущена к защите  
Руководитель: \_\_\_\_\_  
(уч. степень, звание, должность)  
\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Контрольная работа  
защищена  
Руководитель: \_\_\_\_\_  
(уч. степень, звание, должность)  
\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**Контрольная работа**

по дисциплине

**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
РЫНКАХ»**

Шифр студента \_\_\_\_\_

Вариант № \_\_\_\_\_

Работу выполнил:

студент гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Калининград

202\_

**ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
(ЗАЧЕТ)**

1. Задачи и функции государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
2. Ответственность заведующего и сотрудников лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
3. Ветеринарные сопроводительные документы на мясо и мясную продукцию.
4. Понятие о мясе, морфологический состав туши и характеристика входящих в неё тканей.
5. Ветеринарное клеймение свинины и говядины.
6. Клеймение тушек мелких животных и птицы.
7. Определение видовой принадлежности животных.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных.
9. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и продуктов убоя крупного рогатого скота на продовольственных рынках.
10. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и продуктов убоя свиней на продовольственных рынках.
11. Санитарная оценка мяса, его цвета, запаха, наличие постороннего привкуса и инородных тел.
12. Классификация пищевых яиц.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
14. Методы фальсификации меда и способы ее определения.
15. Характеристика рыбы как промышленного сырья.
16. ВСЭ рыбы. Отбор проб рыбы.
17. Определение свежести рыбы.
18. Определение качества свежей рыбы.
19. Определение качества соленой копченой и вяленой рыбы.
20. Болезни человека, передающиеся через рыбу.
21. Контроль качества молока на продовольственных рынках.
22. Контроль качества кисломолочных продуктов на продовольственных рынках.
23. Органолептические пороки молока.
24. Фальсификация молока и молочных продуктов.
25. Нормы взятия проб растительного сырья для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.

Локальный электронный методический материал

Анна Сергеевна Баркова

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
РЫНКАХ**

Редактор Е. Билко

Уч.-изд. л. 1,4. Печ. л. 1,1

Федеральное государственное  
бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»,  
236022, Калининград, Советский проспект, 1