

**ФГБОУ ВО ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. ЕЖЕВСКОГО**

**Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины**

**Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы**

**Авторы:  
Дёмина Т.В.**

**Задание и методические указания по выполнению контрольной работы  
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбной  
продукции»**

**Для студентов направления подготовки 36.03.01  
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**Молодёжный 2020**

Цель освоения дисциплины - дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях рыбной промышленности. Основные задачи освоения дисциплины: обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через рыбу и рыбную продукцию; охрана окружающей среды; проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции.

### **Вопросы для контрольной работы**

1. Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла.
2. Классификация гидробионтов.
3. Основы систематики, биологии рыб и объектов водного промысла.
4. Основные виды рыбного сырья, подвергающиеся ветеринарно-санитарной экспертизе.
5. Классификация промысловых рыб.
6. Основные виды рыбного сырья, подвергающиеся ветеринарно-санитарной экспертизе.
7. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.
8. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов.
9. ВСЭ речных раков и ракообразных.
10. Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов.
11. Обеззараживание рыбы, зараженной возбудителями гельминтозов.
12. Утилизация непригодной рыбной продукции.
13. Органолептический метод оценки качества живой рыбы.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей здоровой рыбы.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях.
17. Лабораторные методы исследования неконсервированной и мороженой рыбы.
18. Органолептическое исследование неконсервированной и мороженой рыбы.
19. Лабораторные методы исследования рыбы соленой, вяленой и рыбы холодного копчения.
20. Исследование рыбы на наличие гельминтов и других паразитов.
21. Санитарное исследование икры.
22. Нормативные правовые документы, регламентирующие порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.

23. Заполнение сопроводительных документов, выдаваемых на партию рыбы.
24. Проверка сопроводительных документов, выдаваемых на партию рыбы.
25. Заполнение сопроводительных документов, выдаваемых на партию гидробионтов или иную продукцию, получаемую от них.
26. Проверка сопроводительных документов, выдаваемых на партию гидробионтов или иную продукцию, получаемую от них.
27. Заполнение и проверка сопроводительных документов, выдаваемых на партию рыбной икры.
28. Лабораторные методы определения свежести рыбы.
29. Болезни человека, источниками возбудителей которых являются пресноводная рыба и раки.
30. Аквакультура.
31. Краснуха карпа.
32. Фурункулез лососевых.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы.
34. ВСЭ копченой рыбы.
35. ВСЭ вяленой и сушеной рыбы.
36. Хранение вяленой рыбы.
37. Особенности ВСЭ гидробионтов.
38. ВСЭ речных раков и ракообразных
39. Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов.
40. Обеззараживание рыбы, зараженной возбудителями гельминтозов.
41. Утилизация непригодной рыбной продукции.
42. Основные причины пороков рыбы и порчи рыбной продукции.
43. Способы консервирования рыбы: посол, копчение, вяление. Ветеринарно-санитарные и технологические требования при консервировании рыбы.
44. ВСЭ рыбы при вирусных инфекциях (весенняя виремия карпов, оспа, вирусная геморрагическая септицемия и др.).
45. ВСЭ рыбы при микозах (сапролегниоз, ихтиофоз и др.).

### **Методические указания по выполнению контрольной работы**

Контрольная работа включает в себя ответы на вопросы для самостоятельного изучения (с 1 по 45) (см. табл.). Необходимо согласно шифру (таблица) ответить на поставленные вопросы.

Например, учебный шифр 156, следовательно, номера для контрольной работы будут 4, 12, 19, 27, 37.

Обязательная структура контрольной работы: титульный лист, оглавление, четкие и краткие ответы на каждый из пяти вопросов, список использованных источников.

Образец оформления титульного листа приводится ниже.

Оглавление контрольной работы обязательно должно иметь нумерацию страниц каждого ответа.

В заключение указывается список литературы, использованной при выполнении контрольной работы. Он оформляется так: автор, название источника, издательство, год издания. Для периодической литературы: автор, название публикации, наименование журнала (сборника), номер, выпуск, год, страницы.

Контрольная работа, выполненная с нарушением изложенных требований, к рецензии не принимается.

Высылаемая контрольная работа для проверки должна не позднее, чем за месяц до сессии. Желательно отослать ее сначала преподавателю для проверки и после одобрения или одобрения после правок она должна быть представлена **в бумажном и электронном вариантах**.

Последний отсылается преподавателю через электронную образовательную среду на сайте ВУЗа.

**Таблица - Номера вопросов контрольной работы**

Пред послед дня цифр а шиф ра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1,11,1 9, 29, 37	2,10,2 0,31, 40	3, 15,21, 32, 39	4,16, 22,33 40,	5, 17,23, 34, 41	6,18, 24, 35, 42	7,19, 25, 35, 43	8,20,2 6,37,4 4	1, 9,27,3 8, 45	2, 10,19, 28, 39
1	3,11,1 9,29, 39	4, 12, 25,30, 40	5, 13, 27, 31, 44	6,14,2 8, 32, 43	7,15, 26,33, 45,	8,16, 25,31, 38	1,9, 17,35, 41	2, 11,18, 27,36	3, 12,19, 29, 38	4,11, 19, 30, 39
2	5, 12,21, 31, 40	6,13,2 2, 32, 41	7,14,2 3, 36, 42	8,15,2 4,34,4 3	9,16,2 5,31, 42	1,17,2 6, 33,41	2,18,2 7, 32, 40	3,10,2 8, 31, 39	4,13,2 0,29,3 8	5,14, 21,30, 39
3	6, 15, 23, 31,41	7, 16,23, 32,40	8,17,2 4,33, 41	9, 18, 25,34, 42	10, 19, 26,35, 40	1, 11,27, 36,45	2, 12,28, 37,44	3,13,2 3,38,4 3	4, 15,30, 39,45	5, 10, 15,31 40
4	6, 18, 28, 32,41	5, 10, 17,33, 42	6,18, 23, 35,44	7, 13,19, 25,34	8, 17, 20,36, 45	1,9, 18, 26,39	2, 13,27, 30,42	3, 10, 17,28, 39	4, 11, 29, 34,40	5,12, 29, 35,42

5	6, 13, 27, 34,41	7,14, 28, 35,44	8,13, 26, 33,43	9, 17, 29,34, 40	2,10,1 6,35,4 5	3,11,1 8, 28, 36,44	4,12,1 9, 27, 37	5, 13,20, 38,44	6, 14,21, 39,45	7,15,2 2,36,4 1
6	1, 9,16, 25,33	2, 10, 17,26, 34	3, 11, 18,34, 40	4,12,1 9,35,4 4	5,19,2 8,36,4 1	6,13, 21,37, 45	7,14,2 2,38, 42	1, 8, 15,23, 39	3,9,24 , 35,40	2,10, 18,25, 41
7	3,11,2 6, 34, 42	1,12,2 7,38, 44	2, 9, 13,28, 43	5,14,2 9,36, 45	1, 8,16, 30,40	2, 9, 15,26, 39	3, 10,16, 27,35	4,13,2 7,38,4 1	5,13, 28,34, 40	6,18, 23,30, 72
8	5,19, 25, 31,38	1, 6,20,3 2,40	7, 19, 21,33, 45	8,16, 28, 34, 43	9,15, 23,35, 42	4,10, 24,32, 41	5,11,2 5,37,4 4	3,12, 26,33, 38, 45	7, 8, 13,27, 39	1,14, 19,28, 37
9	2,15,2 9, 36, 42	3,16,3 0, 35, 41	4, 10,17, 31, 38	2,5,18 ,32, 39	6,19,3 3, 39, 45	7, 15, 20,34, 44	2,8,21 ,35, 43	3,9,22 ,36, 42	4,10,2 3,37, 41	5,11,2 4,38,4 0

*Образец титульного листа*

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ  
А. А. ЕЖЕВСКОГО**

---

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

**КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА**

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Выполнил:

студент 4-го курса заочной формы

обучения факультета «Биотехнологии  
и ветеринарной медицины»,  
группа 452 И.И. Иванов

Проверил: \_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия преподавателя)

Оценка \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Иркутск, 20\_\_ г.