

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 19.12.2024 12:17:54
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9e18383de8b151ce00da

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебно-воспитательной работе и
молодежной политике
А.А. Сухинин
25.06. 2024 г.



Кафедра эпизоотологии имени В.И. Урбана

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

«ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ»

Уровень высшего образования

МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2024

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«21» июня 2024 г.
Протокол № 15

Зав. кафедрой эпизоотологии
кандидат вет.наук, доцент
Л.С. Фогель

Санкт-Петербург
2024

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - получение теоретических знаний и практических навыков для проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях с целью профилактики инфекционных и инвазионных болезней человека и животных, а также получения продуктов, сырья и кормов животного происхождения высокого санитарного качества.

В задачи дисциплины входят: изучение теоретических основ ветеринарной санитарии, гигиены и экологии; применение этих знаний в условиях практики на предприятиях по переработке мяса, молока, рыбы, птицы.

В задачи курса входят:

- изучение номенклатуры физических и химических средств мойки, дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии и дератизации;
- овладение технологиями дезинфекционных, дезинсекционных, дезинвазионных и дератизационных мероприятий и методами контроля их качества;
- изучение основ санитарии почвы, воды, воздуха, способы их обеззараживания;
- освоение методов оценки вредных биологических и химических выбросов в атмосферу от пищевых производств и способов их очистки (дезодорация, дезинфекция);
- изучение бактериологических и физико-химических характеристик сточных вод и освоение способов их очистки, дезинфекции и стерилизации;
- овладение теоретическими и практическими знаниями технологии утилизации и уничтожения биологических отходов;
- изучение методов и критериев оценки санитарного состояния мясо- и молокоперерабатывающих предприятий, контроля качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных животных и птицы;
- освоение методов ветеринарно-санитарной экспертизы типовых и индивидуальных проектов предприятий мясной и молочной промышленности;
- изучение порядка выполнения государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях.

Знания в области ветеринарной санитарии позволят ветеринарно-санитарному эксперту квалифицированно выполнять профессиональную деятельность на всех этапах переработки сырья, производства продукции, утилизации биологических отходов и охраны окружающей среды.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство, 01 Образование и наука.

Типы задач профессиональной деятельности:

- организационно-управленческий.
- производственно-технологический

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

а) общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения (ОПК-1):

ОПК-1.1. Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;-улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных

ОПК-1.2. Проводит оценку данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных

ОПК-1.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: - ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных

- способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2):

ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

б) профессиональные компетенции (ПК):

- способность усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2):

ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.

ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.

ПК-2.3. Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности.

- способность организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий (ПК-5):

ПК-5.1. Имеет представление об основных требованиях системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность.

ПК-5.2. Анализирует результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду.

ПК-5.3. Применяет правила составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.О.05 «Ветеринарная санитария на предприятиях» относится к обязательной части блока Б1 учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается в 1 семестре.

Обучающийся должен обладать знаниями по дисциплинам: неорганической и аналитической химии, зоологии, нормальной и патологической анатомии, физиологии, зоогигиены, биохимии, микробиологии, токсикологии, ветсанэкспертизы, эпизоотологии и инфекционным болезням, паразитологии и другим клиническим ветеринарным дисциплинам; владеть методами патологоанатомических, биохимических, микробиологических, вирусологических, токсикологических и других исследований.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ»

| Вид учебной работы | Всего часов | Семестр |
|---|--------------------|----------------|
| | | 1 |
| Аудиторные занятия (всего) | 75 | 75 |
| В том числе: | | |
| Лекции, в том числе интерактивные формы | 30 | 30 |
| Практические занятия (ПЗ), в том числе интерактивные формы, из них: | 45 | 45 |
| практическая подготовка (ПП) | | |
| Самостоятельная работа (всего) | 105 | 105 |
| Вид промежуточной аттестации (экзамен) | Экзамен – 1 | Экзамен |
| Общая трудоемкость дисциплины часы/зачетные единицы | 180 / 5 | 180 / 5 |

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ»**

| № | Содержание | Формируемые компетенции | Семестр | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу магистрантов и трудоемкость (в часах) | | | |
|----|---|---|---------|---|----|----|----|
| | | | | Л | ПЗ | ПП | СР |
| 1. | Ветеринарная санитария на предприятиях, ее роль и место в системе ветеринарных наук. Задачи ветеринарной санитарии на предприятиях, ее задачи и основные направления деятельности. | ОПК-1. Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: | 1 | 2 | 3 | | 7 |
| 2. | Структура ветеринарной службы и связь ветеринарной санитарии на предприятиях с другими науками. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве. | - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных | 1 | 2 | 3 | | 7 |
| 3. | Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству, реконструкции и эксплуатации предприятий по производству мясных и молочных продуктов. Общие положения. Проектирование. Генеральные планы. Основные производства. Вспомогательные производства. Генеральные планы типового одноэтажного мясокомбината и городского молочного завода. Требования к зданию, к вентиляции и воздухообмену, к водоснабжению, к освещенности, к условиям хранения, к транспортированию животных и сырья животного происхождения. Санитарно-защитные зоны. | ОПК-1.1. Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;-улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных ОПК-1.2. Проводит оценку данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для | 1 | 2 | 3 | | 7 |

| | | | | | | | |
|----|--|---|---|---|---|--|---|
| 4. | <p>Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий на производстве. Расчет необходимого количества дезинфекционных средств на животноводческих фермах, мясокомбинатах, ветеринарно-санитарных утилизационных заводов. Учет необходимых материалов и специальных средств. Планирование дезинфекционных мероприятий и дератизационных работ. Последовательность проведения профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий (на примере мясокомбината, молочного предприятия и рыбноводческого предприятия).</p> | <p>обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных</p> <p>ОПК-1.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных</p> <p>ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм</p> | 1 | 2 | 3 | | 7 |
|----|--|---|---|---|---|--|---|

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|
| | | <p>животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p> <p>ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.</p> <p>ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p> <p>ПК-5. Способен организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление об основных требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов,</p> | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|--|---|
| | | <p>обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность.</p> <p>ПК-5.2. Анализирует результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду.</p> <p>ПК-5.3. Применяет правила составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.</p> | | | | | |
| 5. | <p>Профилактическая дезинфекция объектов мясокомбинатов. Дезинфекция объектов скотобазы и цеха предубойного содержания животных. Санитарная обработка объектов цехов убой и первичной переработки продуктов убой животных, холодильников, объектов колбасного и консервного цехов, объектов субпродуктового и кишечного цехов, объектов цеха технических фабрикатов, объектов шкурпосолочного цеха, транспортных механизмов. Санитарная обработка объектов с применением растворов в пенной форме.</p> | <p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p> <p>ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.</p> <p>ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной</p> | 1 | 2 | 3 | | 7 |

| | | | | | | | |
|----|---|--|---|---|---|--|---|
| | | экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. | | | | | |
| 6. | Дезинфекция сырья животного происхождения. Дезинфекция сырья при вирусных и неспорообразующих инфекциях. Дезинфекция сырья при сибирской язве. Аэрозольный метод дезинфекции. Аэрозоли дезинфицирующих средств. Аппаратура для получения и применения дезинфекционных аэрозолей. | ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора. ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. | 1 | 2 | 3 | | 7 |
| 7. | Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к строительству и эксплуатации птицекомбината. Общие | ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, | 1 | 2 | 3 | | 7 |

| | | | | | | | |
|----|--|--|---|---|---|--|---|
| | <p>положения. Генеральный план типового птицекомбината. Требования к зданиям птицекомбината (вентиляция, водоснабжение, освещенность). Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицефабриках. Требования к условиям хранения. Требования к транспортированию птицы. Устойчивость некоторых патогенных микроорганизмов во внешней среде.</p> | <p>производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора. ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p> | | | | | |
| 8. | <p>Санация птицеводческих помещений. Порядок санации помещений. Дезинсекция. Оценка эффективности истребительных мероприятий. Инструкция по проведению дезинфекции на птицефабриках. Дезинвазия. Инструкция по обжигу оборудования в период санитарного разрыва для уничтожения ооцист кокцидий. Организация дератизационных мероприятий на птицефабриках. Механическая очистка помещений. Оборудование, применяемые для мойки и пенной обработки птицеводческих</p> | <p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их</p> | 1 | 2 | 3 | | 7 |

| | | | | | | | |
|----|--|---|---|---|---|--|---|
| | помещений. | <p>производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.</p> <p>ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p> | | | | | |
| 9. | <p>Контроль качества дезинфекции. Условия проведения контроля. Отбор проб (смывов, соскобов) для исследования. Методы контроля качества дезинфекции. Исследование смывов. Метод отпечатков на тонкий слой плотной питательной среды. Контроль качества профилактической аэрозольной дезинфекции, проводимой формалином. Контроль качества дезинфекции при туберкулезе. Подготовка материалов и питательных сред для проведения контроля качества дезинфекции.</p> | <p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p> <p>ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.</p> <p>ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной</p> | 1 | 2 | 3 | | 7 |

| | | | | | | | |
|-----|---|---|---|---|---|--|---|
| | | экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. | | | | | |
| 10. | Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах. Ветеринарно-санитарные и гигиенические требования к молочно-товарным фермам. Санитарно-гигиенические требования к молочным заводам. Моющие и моюще-дезинфицирующие средства для применения на предприятиях по производству и переработке молока. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах. Хранение и транспортировка молока. Санитарный контроль качества молока на молочных заводах. Методы определения качества молока. Обеззараживание молока и молочных продуктов. | <p>ОПК-1. Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных <p>ОПК-1.1. Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;-улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных</p> <p>ОПК-1.2. Проводит оценку данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения</p> | 1 | 2 | 3 | | 7 |

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|
| | | <p>продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных</p> <p>ОПК-1.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных</p> <p>ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|-----|--|---|---|---|---|--|---|
| | | <p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p> <p>ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.</p> <p>ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p> | | | | | |
| 11. | <p>Средства и методы дератизации. Синантропные грызуны и их распространение. Методы борьбы с мышевидными грызунами. Вещества, обладающие родентицидным действием. Физико-химические свойства некоторых родентицидов. Порядок дератизации с применением химических, механических и физических средств. Техника безопасности при работе с</p> | <p>ОПК-1. Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и | 1 | 2 | 3 | | 7 |

| | | | | | | | |
|--|-----------------------|--|--|--|--|--|--|
| | <p>родентицидами.</p> | <p>санитарно-гигиенических показателей содержания животных</p> <p>ОПК-1.1. Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;-улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных</p> <p>ОПК-1.2. Проводит оценку данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных</p> <p>ОПК-1.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания</p> | | | | | |
|--|-----------------------|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>животных</p> <p>ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p> <p>ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности,</p> | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|-----|--|--|---|---|---|--|---|
| | | <p>ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.</p> <p>ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p> <p>ПК-5. Способен организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление об основных требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность.</p> <p>ПК-5.2. Анализирует результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду.</p> <p>ПК-5.3. Применяет правила составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.</p> | | | | | |
| 12. | <p>Дезинфекция в птицеводстве. Дезинфекция системы поения. Дезинфекция воздуха птицеводческих помещений в присутствии</p> | <p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы,</p> | 1 | 2 | 3 | | 7 |

| | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|
| | <p>птицы. Дезинфекция вспомогательных объектов. Дезинфекция пуха и пера, обсемененных вирусами и неспорообразующими возбудителями инфекционных болезней. Дезинфекция пуха и пера при инфекционных болезнях. Переработка пера птиц в производстве кормовой муки. Способы обеззараживания помета. Технология утилизации отходов животного происхождения птицефабриках. Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицефабриках.</p> | <p>производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p> <p>ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.</p> <p>ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p> <p>ПК-5. Способен организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление об основных требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность.</p> <p>ПК-5.2. Анализирует результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и</p> | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|-----|--|--|---|---|---|--|---|
| | | <p>безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду.</p> <p>ПК-5.3. Применяет правила составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.</p> | | | | | |
| 13. | <p>Средства и методы дезинсекции. Виды вредных насекомых. Вещества, обладающие инсектицидным и акарицидным действиями. Методы дезинсекции. Химические средства дезинсекции. Биологический метод дезинсекции. Физический метод дезинсекции. Требования к проведению дезинсекции. Оценка токсичности и опасности препаратов. Оценка эффективности мероприятий. Правила применения химических дезинсекционных средств. Меры безопасности при проведении дезинсекционных работ.</p> | <p>ОПК-1. Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных <p>ОПК-1.1. Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;-улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных</p> <p>ОПК-1.2. Проводит оценку данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: -ветеринарно – санитарного</p> | 1 | 2 | 3 | | 7 |

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|
| | | <p>благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных</p> <p>ОПК-1.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных</p> <p>ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-</p> | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p> <p>ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.</p> <p>ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p> <p>ПК-5. Способен организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление об основных требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и</p> | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|-----|---|---|---|---|---|--|---|
| | | <p>продовольственную безопасность.</p> <p>ПК-5.2. Анализирует результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду.</p> <p>ПК-5.3. Применяет правила составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.</p> | | | | | |
| 14. | <p>Утилизация и уничтожение биологических отходов. Классификация отходов животного происхождения по биологической опасности. Пункты сбора биологических отходов и порядок их обслуживания. Требования к транспортировке биологических отходов на пункты сбора. Технология утилизации отходов животного происхождения на ветеринарно-санитарных заводах. Ветеринарно-санитарные мероприятия на пунктах сбора биологических отходов, ветеринарно-санитарных заводах и птицефабриках. Обеззараживание кормовой муки. Уничтожение биологических отходов.</p> | <p>ОПК-1. Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных <p>ОПК-1.1. Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;-улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания</p> | 1 | 2 | 3 | | 7 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>животных</p> <p>ОПК-1.2. Проводит оценку данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных</p> <p>ОПК-1.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных</p> <p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p> <p>ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к</p> | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|
| | | <p>пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.</p> <p>ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p> <p>ПК-5. Способен организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление об основных требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность.</p> <p>ПК-5.2. Анализирует результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду.</p> <p>ПК-5.3. Применяет правила составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.</p> | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|----------------------------|--|---|---|-----------|-----------|--|------------|
| 15. | <p>Машины и аппараты для проведения дезинфекционных работ. Дезинфекционные установки и машины. Машины и оборудование для крупных ферм и комплексов. Дезинфекционные камеры. Портативные дезинфекционные аппараты. Технические устройства и установки для обработки животных</p> | <p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p> <p>ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.</p> <p>ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p> | 1 | 2 | 3 | | 7 |
| ИТОГО ПО 1 СЕМЕСТРУ | | | | 30 | 45 | | 105 |

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Дезинфекция в системе мер противозoonотических мероприятий: учебно-методическое пособие / Полякова О.Р., Кузьмин В.А., Данко Ю.Ю., Кисиль А.С., Ещенко И.Д. – СПб.: Изд-во ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. – 72с. - [Электр. ресурс]. – Режим доступа: <https://reader.lanbook.com/book/121296#2> (дата обращения: 21.06.2024).
2. Дезинсекция в системе мер противозoonотических мероприятий: учебно-методическое пособие / Полякова О.Р., Кузьмин В.А., Данко Ю.Ю., Кисиль А.С., Ещенко И.Д. – СПб.: Изд-во ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. – 14 с. – [Электр. ресурс]. – Режим доступа: <https://reader.lanbook.com/book/121295#2> (дата обращения: 21.06.2024).
3. Дератизация в системе мер противозoonотических мероприятий: учебно-методическое пособие / Полякова О.Р., Кузьмин В.А., Данко Ю.Ю., Кисиль А.С., Ещенко И.Д. – СПб.: Изд-во ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. – 14 с. – [Электр. ресурс]. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/121298> (дата обращения: 21.06.2024).
4. Основы активной иммунопрофилактики инфекционных болезней животных : учебно-метод. пособие / сост.: О. Р. Полякова [и др.]; СПбГАВМ. - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2014. - 30 с. - URL: <https://clck.ru/eMew9> (дата обращения: 21.06.2024).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.
5. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ / авторы-составители: А. А. Сухинин, Л. Н. Пристач, М. В. Щипакин, В. А. Трушкин; МСХ РФ, СПбГАВМ. - Санкт-Петербург : Изд-во СПбГАВМ, 2018. - 63 с. - URL: <https://clck.ru/R9rxH> (дата обращения: 21.06.2024).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.

6.2. Литература для самостоятельной работы

1.

1. Крупный рогатый скот: содержание, кормление, болезни: диагностика и лечение [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Ф. Кузнецов [и др.] ; под ред. А.Ф. Кузнецова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 752 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/101831> (дата обращения: 21.06.2024)
2. Эпизоотология с микробиологией [Электронный ресурс] : 2018-07-12 / А.С. Алиев [и др.] ; Под ред. В.А. Кузьмина, А.В. Святковского. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107943> (дата обращения: 21.06.2024)
3. Справочник по ветеринарии: учебное пособие/ Под ред А.А.Стекольниковой и А.Ф.Кузнецова.-СПб:Прспект Науки,2011.-544с.(гл.9 Инфекционные болезни).

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Нормативные документы:

1. Ветеринарное законодательство. Под ред. Третьякова А.Д. - М.:Колос, 1972, 1973, 1981, 1989.- Т. 1-4.
2. Закон Российской Федерации «О ветеринарии».- М., 2015г.
3. Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека животных: Сб. санитарных и ветеринарных правил – М.: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России, 1996.

4. Социально-правовые основы ветеринарной деятельности в России: сб. нормативных актов и образцов документов/под редакцией В.М. – СПб.:изд-во Лениздат. -1995 г., 1997 г. второе издание.
5. Ветеринарное законодательство: Сборник нормативных правовых документов по ветеринарии /Под редакцией В.М. Авилова - Том 1, Издание официальное.- Москва: изд-во Росзооветснабпром- 2000 г.
6. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарному и фитосанитарному надзору (контролю) / Составитель Терехов В.Л. под общей редакцией Калишина Н.М., Стекольников А.А., Бердышева В.Е.- Часть I и II. – СПб.:изд-во СПбГАВМ. - 2006 г.

А) основная литература:

1. Крупный рогатый скот: содержание, кормление, болезни: диагностика и лечение [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Ф. Кузнецов [и др.] ; под ред. А.Ф. Кузнецова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 752 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/101831> (дата обращения: 21.06.2024)
2. Справочник по ветеринарии: учебное пособие/ Под ред А.А.Стекольников и А.Ф.Кузнецова. - СПб: Проспект Науки, 2011. -544с.
3. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.А. Сидорчук [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103145> (дата обращения: 21.06.2024)
4. Учебно-методическое пособие по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях». Направление подготовки 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – магистратура /Д.А.Орлова и др.- СПб.:СПбГАВМ, 2017.-26с.
5. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857>. (дата обращения: 21.06.2024)
6. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71771> (дата обращения: 21.06.2024)
7. Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс] : учебное пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4314> (дата обращения: 21.06.2024)
8. Ветеринарно-санитарный контроль сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды: метод. рекомендации / В.Г.Урбан и др.-СПб.:СПбГАВМ,-2011.-47с.
9. Состав и свойства молока, первичная переработка молока. Ветеринарно-санитарная оценка молока больных животных: методич. рекомендации /А.В.Смирнов. - СПб.:СПбГАВМ.-2005.-27с.
10. Уша, Б.В. Ветеринарный надзор за животными и ветеринарной продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций: учеб. пособие / Б.В.Уша, И.Г.Серегин.-СПб.: Квадро, 2013.-512с.

б) дополнительная:

1. Эпизоотология и инфекционные болезни: Учебник / Под ред. А.А. Конопаткина. - М.: Колос, 1993.

2. Практикум по эпизоотологии и инфекционным болезням с ветеринарной санитарией/ В.П. Урбан, М.А. Сафин и др.: Уч. пособие. - М.: Колос,2004.
3. Алиев, А.А. Госветнадзор на хладокомбинате: Рекомендации/СПбГАВМ, СПбГСББЖ.-СПб,2002.-16с.

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Для подготовки к лабораторным занятиям и выполнения самостоятельной работы обучающиеся могут использовать следующие Интернет-ресурсы:

1. <http://www.fsyps.ru/> - официальный сайт Россельхознадзора
2. <http://www.oie.int/> - официальный сайт World Organisation for Animal Health

Электронно-библиотечные системы:

1. [ЭБС «СПбГУВМ»](#)
2. [ЭБС «Издательство «Лань»](#)
3. [ЭБС «Консультант студента»](#)
4. [Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»](#)
5. [Университетская информационная система «РОССИЯ»](#)
6. [Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU](#)
7. [База данных международных индексов научного цитирования Web of Science](#)
8. Электронные книги издательства «Перспект Науки» <http://prospektnauki.ru/ebooks/>
9. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро» <http://www.iprbookshop.ru/586.html>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации для обучающихся – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины.

Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

- Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины. Описание последовательности действий обучающегося, или «сценарий изучения дисциплины».

Утреннее время является самым плодотворным для учебной работы (с 8-14 часов), затем послеобеденное время (с 16-19 часов) и вечернее время (с 20-24 часов). Самый трудный материал рекомендуется к изучению в начале каждого временного интервала после отдыха. Через 1.5 часа работы необходим перерыв (10-15 минут), через 4 часа работы перерыв должен составлять 1 час. Частью научной организации труда является овладение техникой умственного труда. В норме обучающийся должен уделять учению около 10 часов в день (6 часов в вузе, 4 часа – дома).

- Рекомендации по работе над лекционным материалом

При подготовке к лекции обучающемуся рекомендуется:

- 1) просмотреть записи предшествующей лекции и восстановить в памяти ранее изученный материал;
- 2) полезно просмотреть и предстоящий материал будущей лекции;
- 3) если задана самостоятельная проработка отдельных фрагментов темы прошлой лекции, то ее надо выполнить не откладывая;
- 4) психологически настроиться на лекцию.

Эта работа включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом.

Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

Методика работы при конспектировании устных выступлений значительно отличается от методики работы при конспектировании письменных источников.

Конспектируя письменные источники, обучающийся имеет возможность неоднократно прочитать нужный отрывок текста, поразмыслить над ним, выделить основные мысли автора, кратко сформулировать их, а затем записать. При необходимости он может отметить и свое отношение к этой точке зрения. Слушая же лекцию, обучающийся большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

При работе над текстом лекции обучающемуся необходимо обратить особое внимание на проблемные вопросы, поставленные преподавателем при чтении лекции, а также на его задания и рекомендации.

Для каждой лекции, практического занятия и лабораторной работы приводятся номер, тема, перечень рассматриваемых вопросов, объем в часах и ссылки на рекомендуемую литературу. Для занятий, проводимых в интерактивных формах, должна указываться их организационная форма: компьютерная симуляция, деловая или ролевая игра, разбор конкретной ситуации и т.д.

- Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические (семинарские) занятия составляют важную часть профессиональной подготовки обучающихся. Основная цель проведения практических (семинарских) занятий - формирование у обучающихся аналитического, творческого мышления путем приобретения практических навыков. Так же практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы над нормативными документами, учебной и научной литературой. При подготовке к практическому занятию для обучающихся необходимо изучить или повторить теоретический материал по заданной теме.

При подготовке к практическому занятию, обучающемуся рекомендуется придерживаться следующего алгоритма:

- 1) ознакомится с планом предстоящего занятия;
- 2) проработать литературные источники, которые были рекомендованы и ознакомиться с вводными замечаниями к соответствующим разделам.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине наряду с рабочей программой и графиком учебного процесса относятся к методическим документам, определяющим уровень организации и качества образовательного процесса.

Содержание практических (семинарских) занятий фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделах «Перечень тем практических (семинарских) занятий».

Важнейшей составляющей любой формы практических занятий являются задания. Основа в задании - пример, который разбирается с позиций теории, развитой в лекции. Как правило, основное внимание уделяется формированию конкретных умений, навыков, что и определяет содержание деятельности обучающихся – решение задач, лабораторные работы, уточнение категорий и понятий науки, являющихся предпосылкой правильного мышления и речи.

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

- стимулируют регулярное изучение рекомендуемой литературы, а также внимательное отношение к лекционному курсу;
- закрепляют знания, полученные в процессе лекционного обучения и самостоятельной работы над литературой;
- расширяют объём профессионально значимых знаний, умений, навыков;
- позволяют проверить правильность ранее полученных знаний;
- прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления;
- способствуют свободному оперированию терминологией;
- предоставляют преподавателю возможность систематически контролировать уровень самостоятельной работы обучающихся.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине должны быть ориентированы на современные условия хозяйствования, действующие нормативные документы, передовые технологии, на последние достижения науки, техники и практики, на современные представления о тех или иных явлениях, изучаемой действительности.

- Рекомендации по работе с литературой.

Работа с литературой – важный этап самостоятельной работы обучающегося по освоению предмета, способствующий не только закреплению знаний, но и расширению кругозора, умственных способностей, памяти, умению мыслить, излагать и подтверждать свои гипотезы и идеи. Кроме того, развиваются навыки научно-исследовательской работы, необходимые в дальнейшей профессиональной деятельности.

Приступая к изучению литературы по теме, необходимо составлять конспекты, выписки, заметки. Конспектировать в обязательном порядке следует труды теоретиков, которые позволяют осмыслить теоретический базис исследования. В остальном можно ограничиться выписками из изученных источников. Все выписки, цитаты обязательно должны иметь точный «обратный адрес» (автор, название работы, год издания, страница и т.д.). Желательно написать сокращенное название вопроса, к которому относится выписка или цитата. Кроме того, необходимо научиться сразу же составлять картотеку специальной литературы и публикаций источников, как предложенных преподавателем, так и выявленных самостоятельно, а также обратиться к библиографическим справочникам, летописи журнальных статей, книжной летописи, реферативным журналам. При этом публикации источников (статей, названия книг и т.д.) писать на отдельных карточках, заполнять которые необходимо согласно правилам библиографического описания (фамилия, инициалы автора, название работы. Место издания, издательство, год издания, количество страниц, а для журнальных статей – название журнала, год издания, номера страниц). На каждой карточке целесообразно фиксировать мысль автора книги или факт из этой книги лишь по одному конкретному вопросу. Если в работе, даже в том же абзаце или фразе, содержатся еще суждения или факты по другому вопросу, то их следует выписывать на отдельную карточку. Изложение должно быть сжатым, точным, без субъективных оценок. На оборотной стороне карточки можно делать собственные заметки о данной книге или статье, ее содержании, структуре, о том, на каких источниках она написана и пр.

- Разъяснения по поводу работы с контрольно-тестовыми материалами по курсу, рекомендации по выполнению домашних заданий.

Тестирование – это проверка, которая позволяет определить: соответствует ли реальное поведение программы ожидаемому, выполнив специально подобранный набор

тестов. Тест – это выполнение определенных условий и действий, необходимых для проверки работы тестируемой функции или её части. На каждый вопрос по дисциплине необходимо правильно ответить, выбрав один вариант.

10. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА

В рамках реализации дисциплины проводится воспитательная работа для формирования современного научного мировоззрения и системы базовых ценностей, формирования и развития духовно-нравственных, гражданско-патриотических ценностей, системы эстетических и этических знаний и ценностей, установок толерантного сознания в обществе, формирования у студентов потребности к труду как первой жизненной необходимости, высшей ценности и главному способу достижения жизненного успеха, для осознания социальной значимости своей будущей профессии.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

11.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- чтение лекций с использованием слайд-презентации;
- ведение практических занятий с использованием мультимедиа;
- интерактивные технологии (проведение диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);
- взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты;
- совместная работа в Электронной информационно-образовательной среде СПбГУВМ: <https://spbguvvm.ru/academy/eios/>

11.2. Программное обеспечение

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

| № п/п | Название рекомендуемых по разделам и темам программы технических и компьютерных средств обучения | Лицензия |
|-------|--|--------------|
| 1 | MS PowerPoint | 67580828 |
| 2 | LibreOffice | свободное ПО |
| 3 | ОС Альт Образование 8 | ААО.0022.00 |
| 4 | АБИС "МАРК-SQL" | 02102014155 |
| 5 | MS Windows 10 | 67580828 |
| 6 | Система КонсультантПлюс | 503/КЛ |
| 7 | Android ОС | свободное ПО |

**12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ
ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

| Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом | Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|--|---|---|
| Ветеринарная санитария на предприятиях | 014 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Московский проспект, дом 99) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (местимость - 48 человек) | <i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> компьютерные программы и мультимедийные презентации по ветеринарной санитарии на предприятиях, учебные кинофильмы. Таблицы, плакаты, слайды, фотографии. Муляжи, микропрепараты, биопрепараты (вакцины, диагностикумы, сыворотки и пр.) Оцифрованные компьютерные таблицы для учебных целей. |
| | 113 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Московский проспект, дом 99) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (местимость - 48 человек) | <i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Технические средства обучения:</i> проектор, экран, компьютер. <i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> компьютерные программы и мультимедийные презентации по ветеринарной санитарии на предприятиях, учебные кинофильмы. Таблицы, плакаты, слайды, фотографии. Муляжи, микропрепараты, биопрепараты (вакцины, диагностикумы, сыворотки и пр.) Оцифрованные компьютерные таблицы для учебных целей. |
| | 114 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Московский проспект, дом 99) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (местимость - 26 человек) | <i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Технические средства обучения:</i> проектор, экран, компьютер. <i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> таблицы, плакаты, слайды, фотографии. Муляжи, микропрепараты, биопрепараты (вакцины, диагностикумы, сыворотки и пр.) Оцифрованные компьютерные таблицы для учебных целей. |
| | 206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) | <i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> |

| | | |
|--|---|---|
| | Помещение для самостоятельной работы | компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду |
| | 214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы | <i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду |

Приложение 1 на 32 л.

Рабочую программу составил:

Зав. кафедрой эпизоотологии им. В.П. Урбана
ФГБОУ ВО СПбГУВМ,
кандидат ветеринарных наук, доцент



Фогель Л.С.

Рецензенты:

зав. кафедрой паразитологии им. В.Л. Якимова
ФГБОУ ВО СПбГУВМ,
доктор биологических наук, профессор

_____ Белова Л.М.

Рецензия представлены в деканат факультета.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»

Кафедра эпизоотологии им. В.П. Урбана

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

по дисциплине
«ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ»
Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА
Направление подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2024

Санкт-Петербург
2024 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

| № | Формируемые компетенции | Контролируемые разделы (темы) дисциплины | Оценочное средство |
|---|---|--|--------------------|
| 1 | <p>ОПК-1. Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных <p>ОПК-1.1. Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: - ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;-улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных</p> <p>ОПК-1.2. Проводит оценку данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: - ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных</p> <p>ОПК-1.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для</p> | <p>Тема 1. Ветеринарная санитария на предприятиях, ее роль и место в системе ветеринарных наук.</p> <p>Тема 2. Структура ветеринарной службы и связь ветеринарной санитарии на предприятиях с другими науками.</p> <p>Тема 3. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству, реконструкции и эксплуатации предприятий по производству мясных и молочных продуктов.</p> <p>Тема 4. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий на производстве.</p> <p>Тема 10. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах.</p> <p>Тема 11. Средства и методы дератизации.</p> <p>Тема 13. Средства и методы дезинсекции.</p> <p>Тема 14. Утилизация и уничтожение биологических отходов.</p> | Тесты |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных</p> | | |
|--|---|--|--|

| | | | |
|---|---|--|-------|
| 2 | <p>ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> | <p>Тема 1. Ветеринарная санитария на предприятиях, ее роль и место в системе ветеринарных наук.</p> <p>Тема 2. Структура ветеринарной службы и связь ветеринарной санитарии на предприятиях с другими науками.</p> <p>Тема 3. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству, реконструкции и эксплуатации предприятий по производству мясных и молочных продуктов.</p> <p>Тема 4. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий на производстве.</p> <p>Тема 10. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах.</p> <p>Тема 11. Средства и методы дератизации.</p> <p>Тема 13. Средства и методы дезинсекции.</p> | Тесты |
| 3 | <p>ПК-5. Способен организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление об основных требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность.</p> <p>ПК-5.2. Анализирует результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду.</p> <p>ПК-5.3. Применяет правила составления учетно-отчетной документации при проведении</p> | <p>Тема 1. Ветеринарная санитария на предприятиях, ее роль и место в системе ветеринарных наук.</p> <p>Тема 2. Структура ветеринарной службы и связь ветеринарной санитарии на предприятиях с другими науками.</p> <p>Тема 3. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству, реконструкции и эксплуатации предприятий по производству мясных и молочных продуктов.</p> <p>Тема 4. Производственный</p> | Тесты |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>ветеринарно-санитарных мероприятий.</p> | <p>план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий на производстве. Тема 11. Средства и методы дератизации. Тема 12. Дезинфекция в птицеводстве. Тема 13. Средства и методы дезинсекции. Тема 14. Утилизация и уничтожение биологических отходов.</p> | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|---|---|--|-------|
| 4 | <p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p> <p>ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.</p> <p>ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p> | <p>Тема 1. Ветеринарная санитария на предприятиях, ее роль и место в системе ветеринарных наук.</p> <p>Тема 2. Структура ветеринарной службы и связь ветеринарной санитарии на предприятиях с другими науками.</p> <p>Тема 3. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству, реконструкции и эксплуатации предприятий по производству мясных и молочных продуктов.</p> <p>Тема 4. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий на производстве.</p> <p>Тема 5. Профилактическая дезинфекция объектов мясокомбинатов.</p> <p>Тема 6. Дезинфекция сырья животного происхождения.</p> <p>Тема 7. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к строительству и эксплуатации птицекомбината.</p> <p>Устойчивость некоторых патогенных микроорганизмов во внешней среде.</p> <p>Тема 8. Санация птицеводческих помещений. Механическая очистка помещений.</p> <p>Тема 9. Контроль качества дезинфекции.</p> <p>Тема 10. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах.</p> <p>Тема 11. Средства и методы дератизации.</p> <p>Тема 12. Дезинфекция в</p> | Тесты |
|---|---|--|-------|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | птицеводстве. Тема 13. Средства и методы дезинсекции. Тема 14. Утилизация и уничтожение биологических отходов. Тема 15. Машины и аппараты для проведения дезинфекционных работ. | |
|--|--|--|--|

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

| № | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде |
|----|----------------------------------|---|---|
| 1. | Тест | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося | Фонд тестовых заданий |

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 3

| Планируемые результаты освоения компетенции | Уровень освоения | | | | Оценочное средство |
|---|--|--|--|---|--------------------|
| | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично | |
| Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения (ОПК-1) | | | | | |
| ОПК-1.1. Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: - ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты |
| ОПК-1.2. Проводит оценку данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: - ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания | При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки | Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме | Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с | Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме | Тесты |

| | | | | | |
|---|---|---|---|--|-------|
| животных | | | недочетами | | |
| ОПК-1.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных | При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки | Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов | Тесты |
| Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2) | | | | | |
| ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты |
| ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов | При решении стандартных задач не продемонстриро | Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми | Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с | Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными | Тесты |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|-------|
| | ваны основные умения, имели место грубые ошибки | ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме | негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами | несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме | |
| ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов | При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки | Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов | Тесты |
| способность организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий (ПК-5) | | | | | |
| ПК-5.1. Имеет представление об основных требованиях системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность. | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты |
| ПК-5.2. Анализирует результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов | При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения | Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, | Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми | Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными | Тесты |

| | | | | | |
|--|---|---|---|--|-------|
| и на окружающую среду. | умения, имели место грубые ошибки | выполнены все задания, но не в полном объеме | ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами | недочетами, выполнены все задания в полном объеме | |
| ПК-5.3. Применяет правила составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий. | При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки | Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов | Тесты |

| Способность усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2) | | | | | |
|--|--|--|---|---|-------|
| ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора. | Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. | Тесты |
| ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. | При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки | Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме | Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами | Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме | Тесты |

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ И ИНЫХ МАТЕРИАЛОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.1. Тесты по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях»

Формируемая компетенция: - способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2)

ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

1. Работники пищевых предприятий должны проходить обучение и проверку знаний санитарного минимума:

1. 1 раз в 3 года
2. 1 раз в 2 года
3. 1 раз в год
4. 1 раз в полгода

2. Сколько комплектов санитарной одежды должно быть у работника производственного цеха молочной фермы?

1. 2
2. 4
3. 5
4. неограниченное количество

3. В каких помещениях работнику допускается принимать пищу на молочной ферме?

1. Столовая
2. Комната для приема пищи
3. В выше указанных помещениях разрешено
4. Нет верного ответа

4. Как часто работники молочной фермы должны проходить повторное обучение и проверку гигиенических знаний?

1. 1 раз в 2 года
2. 1 раз в год
3. 1 раз в 5 лет
4. проходят единожды при поступлении на работу

5. При работе с дератизационными средствами следует ли делать перерывы и если да, то через какое время?

1. Нет, не следует нужно как можно быстрее выполнить работу
2. Да, через 40-45 минут
3. Да, через 45-50 минут
4. Да. Через каждые 10-15 минут

6. К работе с дератизационными средствами допускаются лица, обладающими следующими критериями:

1. в возрасте от 18 до 30 лет, с высшим образованием, ранее не имеющие аллергических реакций на применяемые препараты
2. не моложе 18 лет, прошедшие специальное обучение, не имеющие медицинских противопоказаний к данной профессии
3. являющиеся работниками данного предприятия не менее 5 лет
4. граждане РФ, имеющие опыт работы в данной сфере не менее 3 лет

7. При проведении дезинсекционных мероприятий как часто администрация предприятия должна осуществлять стирку спецодежды?

1. по мере загрязнения
2. по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день
3. по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц
4. по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю

8. Должны ли быть привиты работники заводов и цехов утилизации и уничтожения биологических отходов?

1. Да, против сибирской язвы
2. Да, против бешенства
3. В зависимости от выполняемых обязанностей
4. Нет, не должны

9. Водители специальных машин перед выездом из неблагополучной зоны утилизационного завода должны выполнить следующие действия:

1. сдать одежду для дезинфекции в санпропускнике, принять душ, и надеть продезинфицированную чистую одежду
2. сдать одежду и обувь для дезинфекции в санпропускнике, принять душ, и надеть продезинфицированную чистую одежду и обувь
3. утилизировать одежду, принять душ с дезинфицирующими средствами, надеть свой комплект одежды, который оставил в шкафчике санпропускника при въезде на территорию предприятия
4. нет верного ответа

10. Разрешается ли прием пищи и курение на территории утилизационного завода?

1. Нет, категорически запрещено
2. Разрешен прием пищи, курение строго запрещено
3. Разрешено в специально отведенных местах
4. Разрешено

Формируемая компетенция: - способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения (ОПК-1)

ОПК-1.1. Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;-улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных

ОПК-1.2. Проводит оценку данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: -ветеринарно – санитарного

благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных

ОПК-1.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: - ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных

11. Что располагается в третьей зоне типового одноэтажного мясокомбината мощностью 50 т мяса в смену

1. Блок подсобных цехов, площадка для материалов, котельная
2. производственные и подсобно-производственные здания и сооружения — мясозировой корпус, холодильник, мясоперерабатывающий корпус, весовая, водопроводные сооружения, градирня
3. административно-бытовой корпус с общезаводской столовой, магазин, гостиница, стоянка автомашин, площадки отдыха и спортивных игр
4. зоне приема и предубойного содержания скота, расположенной в обособленном углу площадки вблизи подъездного железнодорожного пути, размещены корпус предубойного содержания скота, санитарная бойня, приемно-сортировочные загоны для скота, пункт мойки и дезинфекции машин

12. Сыродельные заводы, в зависимости от выпускаемого вида сыра, разделяют на заводы:

1. Твердых сыров и мягких сыров.
2. Твердых сыров, ломтевых и мягких сыров.
3. Твердых сыров, полутвердых и мягких сыров.
4. Твердых сыров, копченных и мягких сыров.

13. Сколько кг молока в сутки в среднем за год должно быть обработано или переработано на собственной молочной ферме для того, чтобы молочное предприятие получило разрешение на обработку молока.

1. 150
2. 200
3. 300
4. 500

14. В мясо-жировом корпусе мясокомбината необходимо проектировать отдельные бытовые помещения:

1. Пропускник для рабочих, обслуживающих сырьевое отделение, цехи кормовых и технических фабрикатов.
2. Пропускник для рабочих шкуро-посолочного цеха и цеха обработки волоса и щетины.
3. Гардероб, душевую и умывальную для рабочих, обслуживающих аппаратное отделение цеха кормовых и технических продуктов.
4. Все выше перечисленное.

15. Назовите размер санитарно-защитной зоны в 3 класса.

1. 50 м
2. 150 м
3. 300 м
4. 500 м

16. Размер санитарно-защитной зоны между фермой крупного рогатого скота на 1400 голов и магазином промышленных товаров

1. 50 м
2. 150 м
3. 300 м
4. 500 м

17. Назовите размер санитарно-защитной зоны между кролиководческой фермой и поселком.

1. 50 м
2. 150 м
3. 300 м
4. 500 м

18. Высота сплошного забора, которым огораживают территорию животноводческого комплекса или птицефабрики (в м):

1. 1
2. 1,5
3. 1,8
4. 2

19. При расчете необходимого количества дезинфекционных средств учитывают площади и объемы производственных помещений. Объем каких помещений учитывают на животноводческих фермах?

1. животноводческих помещений, складских помещений, гаражей, кормовых складов, других помещений, имеющих непосредственное отношение к животным и обслуживающему персоналу
2. ветеринарно-санитарной бойни, всех закрытых помещений мясокомбината по цехам, холодильников, складов, гаражей и других закрытых вспомогательных помещений
3. подсобные помещения, поилки, кормушки, желоба и механизмы навозоудаления, вентиляционные системы и другое имеющееся технологическое оборудование, рабочий инвентарь и др.), ограждений (снаружи и внутри), подъездных путей, загонов и ограждений загонов, навесов (внутри и снаружи, навозохранилищ, складских помещений, гаражей.
4. аппаратного, сырьевого отделений и отделения по сжиганию трупов животных, складов, гаражей, котельной, столовой, ветсанпропускников

20. При планировании дератизационных работ учитывают:

1. виды ратицидов
2. виды приманок
3. аптечные наборы
4. все выше перечисленное

Формируемая компетенция: - способность организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий (ПК-5)

ПК-5.1. Имеет представление об основных требованиях системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность.

ПК-5.2. Анализирует результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду.

ПК-5.3. Применяет правила составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.

21. На какую глубину необходимо копать биотермическую яму:

1. на 15 метров
2. на 10 метров
3. на 8 метров
4. на 5 метров

22. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и фермами крупного рогатого скота и овцеводческими в метрах:

1. 300
2. 150
3. 200
4. 250

23. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и птицефабрикой в метрах:

1. 500
2. 800
3. 1000
4. 1500

24. Размер санитарно-защитного разрыва (в метрах) от ферм до биотермической ямы:

1. 500
2. 1000
3. 1500
4. 2000

25. При зоонозах источником возбудителя инфекции являются:

1. Животные, в организме которых находится возбудитель инфекции.
2. Популяция грызунов, среди которых циркулирует возбудитель
3. Больные люди в любой период болезни
4. Продукты питания, полученные от больных животных

26. Какой путь передачи называется кормовым и водным?

1. При проникновении возбудителя через желудочно-кишечный тракт.
2. При передаче возбудителя от матери к потомству.
3. При попадании возбудителя на кожу или слизистые в момент соприкосновения с источником.
4. При передаче возбудителя при помощи переносчиков: членистоногих, птиц и др.

27. Какой путь передачи называется трансмиссивным?

1. При передаче возбудителя через воздух.
2. При проникновении возбудителя через желудочно-кишечный тракт.
3. При попадании возбудителя на кожу или слизистые в момент соприкосновения с источником.
4. При передаче возбудителя кровососущими членистоногими.

28. Какие болезни называют антропозоонозами?

1. Инфекционные болезни человека, которыми могут заразиться и заболеть животные.
2. Инфекционные болезни животных, которыми могут заразиться и заболеть люди.

3. Инфекционные болезни, которыми болеют только люди - животные к ним не восприимчивы.
4. Инфекционные болезни в равной мере свойственные человеку и животным, но протекающие с разной клинической картиной

29. Какой способ утилизации трупов является наиболее рациональным при вирусных и неспорообразующих бактериальных инфекциях?

1. Утилизация в яме Беккари.
2. Переработка на мясо-костную муку.
3. Сжигание.
4. Нет верного ответа

30. Как поступают с трупами животных при споровых инфекциях?

1. Утилизируют в ямах Беккари.
2. Закапывают в землю на глубину не менее 2-х метров.
3. Сжигают.
4. Засыпают хлорной известью

Формируемая компетенция: - способность усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2)

ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.

ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.

31. Как часто проводится санитарный день в консервном, пресервном и копильном цехах рыбообработывающего предприятия:

1. 1 раз в месяц
2. 1 раз в две недели
3. 1 раз в 10 дней
4. 1 раз в неделю

32. Какое из перечисленных средств применяется для удаления «молочного камня» с поверхностей молочного оборудования

1. Молочная кислота
2. Азотная кислота
3. Тринатрийфосфат
4. Каустическая сода

33. Способы дезинфекции кожсырья при сибирской язве:

1. пикеливанием, подкислым раствором кремнефтористого натрия
2. пикеливанием, в тузлучных растворах
3. кремнефтористым натрием, посолочной смесью с квасцами
4. высушиванием, сухой посолочной смесью

34. Чем осуществляется дезинфекция шкур при туберкулезе:

1. сухой посолочной смесью
2. пикеливанием
3. выпускаются без ограничений
4. кремнефтористым натрием

35. Дезинфекция, которая проводится перед снятием карантина:

1. Профилактическая
2. Вынужденная
3. Текущая
4. Заключительная
5. Плановая

36. Что называют дезинсекцией?

1. Уничтожение насекомых - переносчиков и резервуара возбудителей инфекционных болезней.
2. Повсеместное уничтожение возбудителя определенной болезни, посредством профилактических, санитарных и др. мероприятий.
3. Уничтожение патогенных микроорганизмов на объектах внешней среды и на поверхности тела животного.
4. Уничтожение грызунов - переносчиков и резервуара возбудителей инфекционных болезней.

37. Что называют дезинфекцией?

1. Уничтожение членистоногих - переносчиков и резервуара возбудителей инфекционных болезней.
2. Повсеместное уничтожение возбудителя определенной болезни, посредством профилактических, санитарных и др. мероприятий
3. Уничтожение патогенных микроорганизмов на объектах внешней среды и на поверхности тела животного
4. Уничтожение или ослабление запахов, путем разрушения пахучих веществ в воздухе и ликвидации их источника.

38. Что называют дератизацией?

1. Уничтожение грызунов и членистоногих, переносчиков и резервуара возбудителей инфекционных болезней.
2. Повсеместное уничтожение возбудителя определенной болезни, посредством профилактических, санитарных и др. мероприятий
3. Уничтожение патогенных микроорганизмов на объектах внешней среды и на поверхности тела животного
4. Уничтожение грызунов - переносчиков и резервуара возбудителей инфекционных болезней.

39. Выберите биологические средства дезинсекции:

1. Севин
2. Формалин
3. ОКБЭМ
4. Турингин

40. Какой из перечисленных инсектицидов относится к репеллентам:

1. Севин
2. Арсенат натрия
3. Диметилфталат

4. Соляная кислота

41. Какая концентрация NaOH применяется при дезинфекции для уничтожения спорообразующей микрофлоры:

1. 1-3%
2. 5-10%
3. 1,5-2,0%
4. 0,5-1%

42. Что такое энтомофаги:

1. Биологические средства уничтожения грызунов
2. Средства для дезинфекции кожевенного сырья
3. Биологические средства уничтожения насекомых
4. Биологические средства уничтожения термофильных микроорганизмов

43. Выберите из перечисленных средств энтомофаги:

1. Зоокумарин
2. Хлороформ
3. Битоксибациллин
4. Тролен

44. Зооветеринарные разрывы между фермами крупного рогатого скота, овцеводческими, коневодческими, свиноводческими и другими производственными помещениями в метрах:

1. 150
2. 200
3. 250
4. 300
5. 350

45. Продолжительность профилактического перерыва (в днях) после освобождения изолированной секции профилактория от новорожденных телят не менее:

1. 5
2. 3
3. 2
4. 7
5. 6

46. Какой из перечисленных дезинфектантов наиболее токсичен для плесневых грибов:

1. Молочная кислота
2. Оксидифенолят натрия
3. Однохлористый йод
4. Кальцинированная сода
5. Каустическая сода

47. Температура, при которой прекращается развитие плесневых грибов:

1. 12
2. 5
3. 0
4. - 5
5. - 12

48. Мероприятия по устранению неприятного запаха в производственных помещениях:
1. Дезактивация
 2. Дегазация
 3. Дезакаризация
 4. Дезодорация
 5. Дезинсекция
49. Минимальная температура в помещении для проведения аэрозольной дезинфекции:
1. 20
 2. 15
 3. 12
 4. 10
 5. 5
50. Какое из перечисленных средств допускается для проведения аэрозольной дезинфекции в присутствии животных и птицы:
1. Хлорамин Б
 2. Молочная кислота
 3. Глутаровый альдегид
 4. Перекись водорода
 5. Формальдегид
51. Как часто проводится санитарный день в консервном, пресервном и копильном цехах рыбообрабатывающего предприятия:
1. 1 раз в месяц
 2. 1 раз в две недели
 3. 1 раз в 10 дней
 4. 1 раз в неделю
 5. 1 раз в 5 дней
52. Максимальная температура молока, при которой допускается приём молока на молокозаводе:
1. 12
 3. 10
 4. 8
 5. 6
53. Ёмкость карантинного отделения на мясокомбинате должна составлять:
1. до 1% суточного поступления скота
 2. до 3% суточного поступления скота
 3. до 5% суточного поступления скота
 4. до 10% суточного поступления скота
 5. до 15% суточного поступления скота
54. Как правильно приготовить известковое молоко?
1. К 1 кг негашеной извести добавляют 1 л. воды, через несколько часов добавляют 9 л воды.
 2. К 1 кг гашеной извести добавляют 1 л. воды, через несколько часов добавляют 9 л воды.
 3. К 1 кг негашеной извести сразу добавляют 10 литров воды и оставляют на несколько часов.
55. В какой концентрации применяется известковое молоко для побелки?

1. 5...8%.
 2. 10...20%.
 3. 30...35%.
56. Какой из дезинфектантов является наиболее эффективным для обработки молочной посуды?
1. 0,25...0,5% раствор дезмола.
 2. 1...2% раствор кальцинированной соды.
 3. 1...5% раствор биомола КСЗ.
57. Сколько фенолятов и щелочи содержит технический раствор фенолятов натрия?
1. 37 и 5% соответственно.
 2. 35 и 7% соответственно.
 3. 5 и 37% соответственно.
58. Из каких средств готовится серно-карболовая смесь?
1. Серы и кристаллической карболовой кислоты.
 2. Серной и неочищенной карболовой кислоты.
 3. Серной кислоты и креолина.
59. В каком виде применяется хлорная известь для дезинфекции?
1. В газообразном состоянии.
 2. В виде аэрозоля.
 3. В виде взвеси, сухого порошка, осветленного раствора.
60. С каким минимальным процентом содержания активного хлора хлорная известь пригодна для дезинфекции?
1. 20%.
 2. 15%.
 3. 10%.
61. Какие дезинфектанты можно применять в присутствии животных?
1. Молочная кислота, триэтиленгликоль, глуфар.
 2. Гипохлор, параформ, фоспар.
 3. Глутаровый альдегид, Глак, метафор.
62. Какие средства дезинфекции являются наиболее эффективными при дерматомикозах?
1. 3% -ный раствор фенола или лизола.
 2. 10%-ное известковое молоко и 3%-ные растворы молочной кислоты.
 3. 1%-ные растворы щелочи и 3%-ные растворы формальдегида.
63. Какие дезинфектанты наиболее эффективны для дезинфекции помещений при туберкулезе?
1. Щелочи, формальдегид.
 2. Кислоты, деготь.
 3. Карболовая кислота, Глак.
64. Какие средства дезинфекции являются наиболее эффективными при вирусных инфекциях?
1. 10%-ная взвесь хлорной извести.
 2. 2-3%-ные растворы едкого натрия.
 3. 2-3%-ные растворы глутарового альдегида.

65. Какие из дезинфицирующих средств применяются для дезинфекции почвы при споровых инфекциях?
1. Свежегашеная известь.
 2. Сульфоксенол.
 3. Хлорная известь.
66. Как поступают с навозом, инфицированным спорообразующими микроорганизмами?
1. Сжигают.
 2. Подвергают биотермическому обезвреживанию.
 3. Подвергают химической дезинфекции (применяют техническую серную кислоту).
67. Какие дезинфектанты применяются для дезинфекции окрашенных частей автомашин?
1. Взвесь хлорной извести с содержанием 2-3% активного хлора.
 2. 2-3% -ный раствор каустической соды.
 3. 2-3% раствор формальдегида.
68. Какое наименьшее количество растворенного кислорода должно быть в водоеме после сброса в него сточных вод?
1. 2 мг/л.
 2. 4 мг/л.
 3. 6 мг/л.
69. Какая БПК в норме должна быть для водоемов I категории?
1. 3 мг/л.
 2. 5 мг/л.
 3. 8 мг/л.
70. Какие аппараты работают на насыщенном паре под давлением?
1. Параформалиновая камера.
 2. Автоклав.
 3. Стерилизатор
71. Какие средства механизации используются при проведении влажной дезинфекции?
1. Генераторы ДАГ, САГ, ПАГ.
 2. ПВАН, ОППК.
 3. Установка ДУК, ЛСД, ВДМ.
72. Когда качество профилактической дезинфекции считается удовлетворительным?
1. В 60% нет роста кишечной палочки.
 2. В 90% нет роста кишечной палочки.
 3. Во всех пробах нет роста кишечной палочки.
73. По каким показателям определяется качество текущей дезинфекции при туберкулезе?
1. По росту кишечной палочки.
 2. По росту стафилококков.
 3. По росту антракоидов.
74. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами коневодческими и кролиководческими фермами в метрах:
1. 100
 2. 150

3. 75
4. 250

75. Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер участка под строительство молочных ферм:

1. 100-120
2. 80-100
3. 140-150
4. 50-70

76. Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер участка под строительство молочно-мясных ферм:

1. 80
2. 120
3. 100
4. 140

77. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и свиноводческими фермами в метрах:

1. 250
2. 300
3. 400
4. 500

78. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и птицефабрикой в метрах:

1. 500
2. 800
3. 1000
4. 1500

79. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и ветеринарными лечебницами в метрах:

1. 200
2. 150
3. 250
4. 300

80. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и свиноводческими комплексами в метрах:

1. 1000
2. 1500
3. 800
4. 2000

81. Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер участка под строительство фермы по откорму крупного рогатого скота:

1. 30
2. 50
3. 70
4. 100

82. Из какого расчета (м² на свиноматку) определяется размер участка под строительство свиноводческой фермы:

1. 160
2. 80
3. 120
4. 200

83. Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер участка под строительство овцеводческих ферм и комплексов:

1. 15-20
2. 20-30
3. 30-35
4. 35-40

84. Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер выгульных площадок взрослому крупно рогатому скоту (коровы):

1. 7-15
2. 18-20
3. 20-25
4. 25-30

85. Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер выгульных площадок для быков-производителей:

1. 30
2. 20
3. 15
4. 40

86. Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер выгульных площадок для хряков-производителей:

1. 7
2. 10
3. 15
4. 20

87. Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер выгульных площадок для свиноматок:

1. 10
2. 15
3. 20
4. 5

88. Размер санитарно-защитного разрыва от животноводческих ферм и ветеринарных объектов до железных и автомобильных дорог республиканского значения первой и второй категории в метрах:

1. 100
2. 200
3. 300
4. 350

89.Размер санитарно-защитного разрыва от животноводческих ферм и ветеринарных объектов до автомобильных дорог республиканского и областного значения третьей категории в метрах:

1. 50
2. 100
3. 150
4. 200

90.Размер санитарно-защитного разрыва от животноводческих ферм и ветеринарных объектов до автомобильных дорог местного значения четвертой и пятой категории в метрах:

1. 50
2. 100
3. 75
4. 150

91.Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер участка под строительство птицеводческого хозяйства (птицефабрики) до 300 тыс. кур:

1. 1
2. 2
3. 3
4. 5

92.Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер участка под строительство птицефабрики свыше 300 тыс. кур:

1. 0,2-0,3
2. 0,4-0,5
3. 0,6-0,7
4. 0,8-1,0

93.Расстояние (в м) между животноводческими комплексами, крупными фермами на промышленной основе, птицефабриками реками и водоемами:

1. 500
2. 1000
3. 1500
4. 2000

94.Расстояние (в м) между животноводческими комплексами, крупными фермами на промышленной основе, птицефабриками и предприятиями по переработке продуктов животного происхождения:

1. 1000
2. 1500
3. 2000
4. 3000

95.Расстояние (в м) между животноводческими комплексами, крупными фермами на промышленной основе, птицефабриками и городами, промышленными предприятиями, зонами отдыха населения:

1. 1000
2. 2000
3. 3000
4. 5000

96. Расстояние (в м) между животноводческими комплексами, птицефабриками от населенных пунктов, не связанных с обслуживанием комплекса, птицефабрики:

1. 1000
2. 2000
3. 3000
4. 3500

97. Безопасность пищевых продуктов – это...

1. Состояние уверенности в том, что пищевые продукты в результате термической обработки не являются вредными и не представляют опасности для здоровья
2. Уверенность в том, что пищевые продукты после консервирования их не являются опасными для здоровья
3. Состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений
4. Уверенность в том, что пищевые продукты после стерилизации не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений

98. Оксиметилфурфурол – это...

1. Токсичное соединение, образующееся в процессе жизнедеятельности бактерий
2. Токсичное соединение, образующееся в процессе возгонки смолистых веществ
3. Токсичное соединение, образующееся в процессе термической обработки мёда
4. Токсичное соединение, образующееся в процессе гниения биологических субстратов

99. Дезинфекция помещения убойно-разделочного цеха

1. 0,4% раствором гипохлорита натрия; 4% раствор гидроксида натрия; 0,2% раствор формальдегида
2. 10% раствор формальдегида; 0,1% раствор хлорамина; 0,5% раствор хлористого натрия
3. 0,4% раствором гипохлорита натрия; раствор хлорной извести, содержащий 0,2% активного хлора; 0,1% раствор хлорамина
4. 0,4% раствором гипохлорита натрия; 0,5% раствор хлористого натрия; 0,2% раствор формальдегида

100. Моюще-дезинфицирующие средства, применяемые для обработки молочной посуды и аппаратуры-...

1. Ратиндан гипохлорид натрия
2. Хлорофос, гипохлорид натрия
3. Дезмол, гипохлорид натрия
4. Севин, гипохлорид натрия

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к экзамену

Формируемая компетенция: способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (ОПК-2)

ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

ОПК-2.2. Оценивает результаты влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

ОПК-2.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом с учетом результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

1. Предмет, цели и задачи ветеринарной санитарии. Связь её с другими дисциплинами.
2. Роль ветеринарно-санитарного врача в обеспечении качества и безопасности продукции животноводства.
3. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации животноводческих объектов. Нормативные документы.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза проектной документации предприятий по производству и переработке продукции животноводства.
5. Ветеринарно-санитарный надзор при производстве животноводческой продукции. Понятие о качестве и безопасности продукции животноводства.
6. Ветеринарно-гигиенические принципы охраны здоровья животных. Защита ферм от заноса инфекции. Антимикробный режим в промышленном животноводстве.
7. Ветеринарно-санитарные объекты на животноводческих фермах.
8. Переработка пера птиц в производстве кормовой муки.
9. Ветеринарно-санитарные требования при производстве молока. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочных фермах. Личная гигиена персонала.
10. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке молока. Требования к оборудованию, аппаратуре, инвентарю. Транспортировка молока и молочных продуктов.
11. Последовательность проведения профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий на примере мясокомбината.
12. Последовательность проведения профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий на примере молокоперерабатывающего предприятия.
13. Последовательность проведения профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий на примере рыбоперерабатывающего предприятия.
14. Планирование дезинфекционных мероприятий и дератизационных работ.
15. Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицефабриках.
16. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов убоя и переработки птицы.
17. Санитарно-защитные зоны.
18. Расчет необходимого количества дезсредств на мясокомбинатах.
19. Средства и методы профилактической дезинфекции объектов предприятий мясной и молочной промышленности.
20. Средства и способы дератизации и дезинсекции объектов мясоперерабатывающих предприятий.
21. Обеззараживание сырья животного происхождения.
22. Дезинфекция на пищевых предприятиях. Моющие и дезинфицирующие средства. Технология приготовления растворов. Оценка эффективности дезинфекции.

Формируемая компетенция: способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения (ОПК-1)

ОПК-1.1. Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: -ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции;-улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных

ОПК-1.2. Проводит оценку данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: -ветеринарно – санитарного

благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных

ОПК-1.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей для обеспечения: - ветеринарно – санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; -улучшения продуктивных качеств и санитарно – гигиенических показателей содержания животных

23. Технические средства для дезинфекции. Классификация и техника безопасности при их эксплуатации.

24. Дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях мясной и молочной промышленности. Их классификация, свойства и применение.

25. Техника безопасности при работе с химическими средствами, используемыми для мойки и дезинфекции.

26. Аэрозольная дезинфекция. Особенности её проведения.

27. Ветеринарно-санитарные мероприятия по борьбе с мышевидными грызунами. Техника безопасности при работе с ядами.

28. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности. Дезинфекция объектов на мясоперерабатывающих предприятиях. Нормативные документы.

29. Холодильная обработка и хранение мяса убойных животных, птицы и субпродуктов. Требования к холодильникам. Приём, хранение и реализация продукции.

30. Структура ветеринарной службы и связь ветеринарной санитарии на предприятиях с другими науками.

31. Ветеринарно-санитарные требования к рыбоводческим хозяйствам. Обеспечение биологической безопасности рыбоводства.

32. Общие санитарные требования к рыбо-перерабатывающим предприятиям.

33. Аэрозольный метод дезинфекции. Аппаратура для получения и применения дезинфекционных аэрозолей.

34. Ветеринарно-санитарный контроль производства и реализации рыбной продукции.

35. Правила перевозок автомобильным транспортом скоропортящихся грузов. Ветеринарно-санитарная обработка автотранспортных средств.

36. Ветеринарно-санитарная обработка железнодорожного транспорта, используемого для перевозки животных, сырья и продуктов животного происхождения.

37. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для обработки транспортных средств.

38. Правила перевозок животных автомобильным и железнодорожным транспортом.

39. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении заразных болезней животных при перевозках железнодорожным транспортом.

40. Порядок санации птицеводческих помещений.

Формируемая компетенция: способность организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий (ПК-5)

ПК-5.1. Имеет представление об основных требованиях системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность.

ПК-5.2. Анализирует результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду.

ПК-5.3. Применяет правила составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.

41. Инструкция по проведению дезинфекции на птицефабриках.
42. Требования к проведению дезинсекции.
43. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясокомбинатах при обнаружении инфекционных заболеваний животных.
44. Санитарно-гигиенические требования к молочным заводам.
45. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясокомбинатах при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний животных.
46. Инструкция по обжигу оборудования в период санитарного разрыва для уничтожения ооцист кокцидий.
47. Оборудование, применяемое для мойки и пенной обработки птицеводческих помещений.
48. Санитарная обработка объектов с применением растворов в пенной форме.
49. Классификация отходов животного происхождения по биологической опасности.
50. Ветеринарно-санитарный контроль качества кормов.
51. Ветеринарно-санитарный контроль качества кормов животного происхождения.
52. Санитарный контроль качества молока на молочных заводах.
53. Обеззараживание кормовой муки.
54. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов. Ветеринарно-санитарные требования к устройству скотомогильников (биотермических ям).
55. Классификация биологических отходов и технология их утилизации (в ямах Беккари, на ветсанутильзаводах, методом сжигания в специальных установках, печах и наземных сооружениях).
56. Технология утилизации отходов животного происхождения птицефабрик.
57. Методы обеззараживания отходов животноводства и птицеводства. Навозохранилища.
58. Дезинфекционные установки и машины.
59. Порядок приготовления приманок для борьбы с грызунами на предприятиях по переработке продукции животноводства.

Формируемая компетенция: способность усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2)

ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.

ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.

60. Ветеринарно-санитарные объекты и мероприятия, проводимые на железнодорожном транспорте.
61. Ветеринарно-санитарные требования и правила при экспорте и импорте животноводческой продукции и сырья.
62. Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбоводческих хозяйствах.
63. Ветеринарно-санитарные мероприятия при сибирской язве.
64. Ветеринарно-санитарные мероприятия при ящуре.
65. Ветеринарно-санитарные мероприятия при сальмонеллезе.
66. Ветеринарно-санитарные мероприятия при туберкулезе.

67. Ветеринарно-санитарные мероприятия при бруцеллезе.
68. Ветеринарно-санитарные мероприятия при бешенстве.
69. Ветеринарно-санитарные мероприятия при туляремии.
70. Ветеринарно-санитарные мероприятия при столбняке.
71. Ветеринарно-санитарные мероприятия при лептоспирозе.
72. Ветеринарно-санитарные мероприятия при листериозе.
73. Ветеринарно-санитарные мероприятия при оспе.
74. Ветеринарно-санитарные мероприятия при актиномикозе.
75. Ветеринарно-санитарные мероприятия при лейкозе КРС.
76. Ветеринарно-санитарные мероприятия при браздоте.
77. Ветеринарно-санитарные мероприятия при энтеротоксемии.
78. Ветеринарно-санитарные мероприятия при анаэробной дизентерии овец.
79. Ветеринарно-санитарные мероприятия при роже свиней.
80. Ветеринарно-санитарные мероприятия при чуме свиней (классическая, африканская).
81. Ветеринарно-санитарные мероприятия при некробактериозе.
82. Ветеринарно-санитарные мероприятия при эмфизематозном карбункуле.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценивания знаний, обучающихся при проведении тестирования:

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов:

- **Отметка «отлично»** – 25-22 правильных ответов.
- **Отметка «хорошо»** – 21-18 правильных ответов.
- **Отметка «удовлетворительно»** – 17-13 правильных ответов.
- **Отметка «неудовлетворительно»** – менее 13 правильных ответов

Критерии знаний при проведении экзамена:

• **Отметка «отлично»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации. –

• **Отметка «хорошо»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

• **Отметка «удовлетворительно»** – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений,

навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации. –

• **Отметка «неудовлетворительно»** – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

5. ДОСТУПНОСТЬ И КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

| | |
|---|--|
| Для лиц с нарушениями зрения: | – в печатной форме увеличенным шрифтом, – в форме электронного документа. |
| Для лиц с нарушениями слуха: | – в печатной форме, – в форме электронного документа. |
| Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата | – в печатной форме, аппарата: – в форме электронного документа. |

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине обеспечивает выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются преподавателем);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.