

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 19.06.2026 16:57:54
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

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
10.04.2026 г.

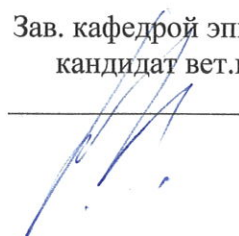


Кафедра эпизоотологии имени В.П. Урбана

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине
«ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ»
Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА
Направление подготовки **36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**
Очная, заочная форма обучения
Год начала подготовки - 2026

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«10» апреля 2026 г.
Протокол № 20

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



Санкт-Петербург
2026

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 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 учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается в 1 семестре на очной форме обучения и 1 курсе заочной формы обучения.

Обучающийся должен обладать знаниями по дисциплинам: неорганической и аналитической химии, зоологии, нормальной и патологической анатомии, физиологии, зооигиены, 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»

4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ» ДЛЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

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
Самостоятельная работа (всего)	105	105
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	Экзамен	Экзамен
Общая трудоемкость дисциплины часы/зачетные единицы	180 / 5	180 / 5

4.2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ» ДЛЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Вид учебной работы	Всего часов	Летняя сессия
		1
Аудиторные занятия (всего)	22	22
В том числе:		
Лекции, в том числе интерактивные формы	10	10
Практические занятия (ПЗ), в том числе интерактивные формы, из них:	12	12
Самостоятельная работа (всего), в том числе	158	158
Контроль	9	9
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	Экзамен – 1	Экзамен
Общая трудоемкость дисциплины часы/зачетные единицы	180 / 5	180 / 5

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ» ДЛЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

№	Содержание	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая 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. Структура ветеринарной службы и связь ветеринарной санитарии на предприятиях с другими науками. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве.	ОПК-1. Способен использовать 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-1.1. 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	1	2	3	7	
2.			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 производственные вспомогательные производства. Генеральные планы типового одноэтажного мясокомбината и городского молочного завода. Требования к зданию, к вентиляции и воздухообмену,		1	2	3	7	

	<p>к водоснабжению, к освещенности, к условиям хранения, к транспортированию животных и сырья животного происхождения. Санитарно-защитные зоны.</p>	<p>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>	1			
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 рыбоводческого предприятия).</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 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,</p>	2	3	7	

		<p>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 требованиях 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>	1	2	3	7
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,</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</p>	1	2	3	7

	<p>объектов шкуропосолочного цеха, транспортных механизмов. Санитарная обработка объектов с применением растворов в пенной форме.</p>	<p>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>	1	2	3	7
6.	<p>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.</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 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>	1	2	3	7
7.	<p>Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к строительству и эксплуатации птицекомбината. Общие положения. Генеральный план типового птицекомбината. Требования к зданиям</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</p>	1	2	3	7

	<p>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>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>	1	2	3	
8.	<p>Санация птицеводческих помещений. Порядок санации помещений. Дезинсекция. Оценка эффективности истребительных мероприятий. Инструкции 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 помещений.</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 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>	1	2	3	7
9.	<p>Контроль качества дезинфекции. Условия проведения контроля. Отбор проб</p>	<p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной</p>	1	2	3	7

	<p>(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>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.</p>	1	2	3	7
10.	<p>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. Мощные и мощные-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</p>	<p>ОПК-1. Способен использовать 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-1.1. 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</p>	1	2	3	7

	<p>молочных продуктов.</p>	<p>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 обобщенных 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 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</p>					
--	----------------------------	--	--	--	--	--	--

		<p>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
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 родентицидами.</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 благополучия животных и</p>	1	2	3	7

	<p>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-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</p>			
--	---	--	--	--

	<p>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 требованиях 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>				
<p>12. Дезинфекция в птицеводстве. Дезинфекция системы поения. Дезинфекция воздуха птицеводческих помещений в присутствии птицы.</p>	<p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и</p>	1	2	3	7

	<p>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>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, предприятия 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-5. Способен организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий ПК-5.1. Имеет представление об основных требования 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.</p>				
13.	<p>Средства и методы дезинсекции. Виды вредных насекомых. Вещества, обладающие инсектицидным и</p>	<p>ОПК-1. Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:</p>	1	2	3	7

	<p>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>- ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных 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 ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов ОПК-2.1. Анализирует влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных,</p>			
--	---	--	--	--	--

	<p>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 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> <p>ПК-5. Способен организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление об основных требованиях системы управления качеством при</p>				
--	---	--	--	--	--

		<p>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>			
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: - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и 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</p>	1 2 3	7	

	<p>деятельность с учетом данных о биологическом статусе и нормативных обшечлинических 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 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 требованиях системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность.</p>			
--	--	--	--	--

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ» ДЛЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

№	Содержание	Формируемые компетенции	Курс	Летняя сессия	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: - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных	1		2	3		10
2.	Структура ветеринарной службы и связь ветеринарной санитарии на предприятиях с другими науками. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве.	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	1					10
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 производственные. вспомогательные производственные. Генеральные планы типового одноэтажного мясокомбината и	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	1					10

<p>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.</p>	<p>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>4. 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 рыбоводческого предприятия).</p>	<p>ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов 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 результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов 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</p>				1
					3
					10

	<p>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 требованиях 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>																										
<p>5. Профилактическая дезинфекция объектов мясокомбинатов. Дезинфекция объектов скотобазы и цеха предубойного содержания животных. Санитарная обработка объектов цехов убой и первичной переработки продуктов уоя животных, холодильников, объектов колбасного и консервного цехов, объектов</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>			1						3				10													

	<p>субпродуктового и кишечного цехов, объектов цеха технических фабрикатов, объектов шкуропосолочного цеха, транспортных механизмов. Санитарная обработка объектов с применением растворов в пенной форме.</p>	<p>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>			
<p>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.</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 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>	<p>1</p>	<p>3</p>	<p>10</p>	
<p>7. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к строительству и эксплуатации птицекомбината. Общие положения.</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>1</p>	<p>2</p>	<p>10</p>	

<p>Генеральный план типового птицекомбината. Требования к зданиям птицекомбината (вентиляция, водоснабжение, освещенность). Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицефабриках. Требования к условиям хранения. Требования к транспортированию птицы.</p> <p>Устойчивость некоторых патогенных микроорганизмов во внешней среде.</p>	<p>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>8. 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 помещений.</p>	<p>1</p> <p>10</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 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>	1	2	10
10.	<p>Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочно-товарных 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</p>	<p>ОПК-1. Способен использовать 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-1.1. 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>	1	2	10

<p>заводах. Методы определения качества молока. Обеззараживание молока и молочных продуктов.</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>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 результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и</p>
--	--

		<p>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	10
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 родентицидами.</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</p>	1	2	10

	<p>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>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 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</p>			
--	---	--	--	--

		<p>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 требованиях 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> <p>ПК-2. Способен усовершенствовать методики и</p>				
12.	Дезинфекция в птицеводстве.		1			10

	<p>Дезинфекция системы поения. Дезинфекция воздуха птицеводческих помещений в присутствии 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>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. ПК-5. Способен организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий 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.</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: - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и 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 животных</p> <p>ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических</p>	1	10
-----	--	---	---	----

	<p>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 результатов анализа и оценки влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>ПК-2. Способен совершенствовать 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</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>эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление об основных требованиях 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>			
		<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</p>	1		10

	<p>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 пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предпринятиям 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 требованиях 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			18
	ИТОГО ПО ЛЕТНЕЙ СЕССИИ			10	12	158

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ НА ПРЕДПРИЯТИХ»

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.
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.
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.
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: 10.04.2026).- 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: 10.04.2026).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Крупный рогатый скот: содержание, кормление, болезни: диагностика и лечение : учебное пособие / А.Ф. Кузнецов [и др.] ; под ред. А.Ф. Кузнецова. Санкт-Петербург : 2018. — 752 с.
2. Эпизоотология с микробиологией 2018-07-12 / А.С. Алиев [и др.] ; Под ред. В.А. Кузьмина, А.В. Святковского. — Санкт-Петербург, 2018. — 432 с.
3. Справочник по ветеринарии: учебное пособие/ Под ред А.А.Стекольниковой и А.Ф.Кузнецова.-СПб:Прспект Наука,2011.-544с.(гл.9 Инфекционные болезни).

7. 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: учебное пособие / А.Ф. Кузнецов [и др.] ; под ред. А.Ф. Кузнецова. Санкт-Петербург : 2018. — 752 с.
2. Справочник по ветеринарии: учебное пособие/ Под ред А.А.Стекольников и А.Ф.Кузнецова. - СПб: Проспект Науки, 2011. -544с.
3. Ветеринарная санитария: учебное пособие / А.А. Сидорчук [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : 2018. — 368 с.
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: учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : 2013. — 416 с.
6. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сibaгатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. Санкт-Петербург : 624 с.
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: 2012. — 352 с.
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.fsvps.ru/> - официальный сайт Россельхознадзора
2. <http://www.oie.int/> - официальный сайт World Organisation for Animal Health

Электронно-библиотечные системы:

1. [ЭБС «СПБГУВМ»](#)
2. [ЭБС «Консультант студента»](#)
3. [Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»](#)
4. [Университетская информационная система «РОССИЯ»](#)
5. [Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU](#)
6. [База данных международных индексов научного цитирования Web of Science](#)
7. Электронные книги издательства «Перспективна» <http://prospektnauki.ru/ebooks/>
8. 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, расшифровать 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) ознакомиться 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 объем 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://spbguvm.ru/academy/eios/>

11.2. Программное обеспечение

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

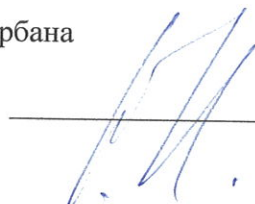
№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам программы технических и компьютерных средств обучения	Лицензия
1	MS PowerPoint	67580828
2	LibreOffice	свободное ПО
3	ОС Альт Образование 8	ААО.0022.00
4	АБИС "МАРК-SQL"	02102014155
5	MS Windows 10	67580828
6	Система КонсультантПлюс	503/КЛ
7	Android ОС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

Приложение 1 на _____ л.

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



Фогель Л.С.

**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, заочная форма обучения**

Год начала подготовки - 2026

**Санкт-Петербург
2026 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:</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-1.2. Проводит оценку данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей 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-1.3. Осуществляет профессиональную деятельность с учетом данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателей 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>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

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</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,</p>	Тесты

	составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.	реконструкции и эксплуатации предприятий по производству мясных и молочных продуктов. Тема 4. Производственный 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.	
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</p>	Тесты

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

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

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:				
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 животных	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
ОПК-1.3. Осуществляет	При решении	Имеется	Продемонстрирова	Продемонстрированы	Тесты

<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>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тесты</p>	
<p>Способность усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2)</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>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много грубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько грубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	<p>Тесты</p>	
<p>ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы,</p>	<p>При решении стандартных задач не</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с</p>	<p>Тесты</p>	

производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.	продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
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.	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеются 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 организовать 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,	При решении стандартных задач	Продемонстрированы основные умения, решены	Продемонстрированы все основные умения, решены	Продемонстрированы все основные умения, решены все	Тесты

<p>физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду.</p>	<p>не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>типичные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	
<p>ПК-5.3. Применяет правила составления учетно-отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тесты</p>

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

3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

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

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Прочитайте отрывок из текста и выберите правильный ответ.

Обязательный структурный компонент клетки, нарушение целостности которого приводит к ее гибели?

- a) Цитоплазматическая мембрана
- b) Капсула
- c) Клеточная стенка
- d) Рибосома

Ответ: a

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Вирусы размножаются:

- a. Внутри клеток организма
- b. Делением
- c. Спорами
- d. Почкованием

Ответ: a

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Какую роль в клетке играют гликоген, жиры, воска, полифосфаты, сера?

- a) структурные вещества
- b) запасные питательные вещества
- c) осуществляют синтез веществ
- d) осуществляют гидролиз веществ

Ответ: b

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

К шаровидным микроорганизмам относятся?

- a) Кокки
- b) Вибрионы
- c) Бактерии
- d) Спириллы
- e) Стрептококки

Ответ: а, е.

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

Микроорганизмы, питающиеся за счет естественных выделений тканей растения и небольшого количества органических загрязнений?

- a) Сапрофиты
- b) Метатрофы
- c) Паратрофы
- d) Паразиты

Ответ: b, a

Задания закрытого типа на установление соответствия**Задание 6.**

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие:

Установите соответствие строения клетки группе микроорганизмов

А	Прокариотическое	1	Вирусы
Б	Эукариотическое	2	Анамнез
В	Нуклеокапсид	3	Грибы

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В
2	3	1

Ответ: А2, Б4, В3, Г1.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие:

А	Микроорганизмы, способные вызывать заболевание в организме хозяина	1	Патогенные организмы
Б	Животные, обладающие устойчивостью к определённой инфекции	2	Резистентные животные
В	Влияет на риск развития инфекции и её тяжесть	3	Иммунный статус

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 11.

Прочитайте текст и установите последовательность.
Укажите порядок переноса информации:

- 1) белок
- 2) ДНК
- 3) мРНК

Ответ: 3,2,1

Задание 12.

Прочитайте текст и установите последовательность.
Согласно СанПиН для оценки качества сырья при определении КМАФАнМ необходимо последовательно:

- 1) залить чашки Петри питательной средой
- 2) произвести посев в чашки Петри
- 3) отобрать пробу
- 4) сделать соответствующие разведения

Ответ: 3,4,2,1.

Задание 13.

Прочитайте текст и установите последовательность.
Методика постановки реакции диффузной преципитации:

- 1) Растировка сывороток в лунках
- 2) Подготовка агарового геля
- 3) Составление лунок в агаровом геле
- 4) Инкубация сывороток в течение 24 часов

Ответ: 2,3,1,4.

Задание 14.

Прочитайте текст и установите последовательность.
Установите последовательность фаз роста микроорганизмов при периодическом культивировании:

- 1) стационарная
- 2) экспоненциальная
- 3) лаг-фаза
- 4) фаза отмирания

Ответ: 3,1,2,4.

Задание 15.

Прочитайте текст и установите последовательность.
Этапы приготовления сред:

- 1) розлив
- 2) варка
- 3) фильтрация
- 4) установление величины рН

5) стерилизация

Ответ: 2,4,3,1,5.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Какими методами можно идентифицировать бактерии р.р. *Bacillus* и *Clostridium*?:

Ответ Для идентификации микроорганизмов используют культуральные (характер роста на плотных ПС), морфологические (форма, размер клеток, способы размножения и т.д.) и физиологобиохимические методы (особенности метаболизма клеток). Бактерии р.р. *Bacillus* и *Clostridium* являются палочковидными, Г+, подвижными, спорообразующими. *Bacillus* – факультативные анаэробы, *Clostridium* – облигатные анаэробы. Для идентификации бактерии родов *Bacillus* и *Clostridium* необходимо приготовить фиксированный препарат и применить метод простой окраски. При микроскопировании в иммерсионной системе нужно обратить внимание на форму спор в *Bacillus* они овальные с закругленными концами, у *Clostridium* – в виде веретена.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Как определяют упитанности и содержание мертвых клеток дрожжей?

Ответ: Упитанные клетки полностью или более чем на 1/3 приобретают красное бурое окрашивание, клетки без гликогена – желтые. Мертвые клетки окрашиваются в синий цвет, живые – прозрачные. В 5-10 полях зрения подсчитывают общее количество клеток и количество упитанных/неупитанных (мертвых/живых) клеток, находят среднее арифметическое значение и по пропорции определяют соответствующий показатель.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В окрашенных мазках, приготовленных из идентифицируемой культуры, обнаружены шаровидные фиолетового цвета микроорганизмы, располагающиеся в виде цепочек. Назовите эти микроорганизмы, приведите их характеристику:

Ответ: В мазках обнаружены шаровидные бактерии - кокки, расположение в цепочку характерно для стрептококков. Это неподвижные, Г+, не спорообразующие бактерии. Микроскопия микропрепаратов, обычно проводится с применением иммерсионной (погружной) системы.

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Опишите диагностику туберкулеза птиц:

Ответ: Диагноз ставят на основании эпизоотологических данных, результатов патологоанатомического вскрытия, аллергических и бактериологических исследований. Ретроспективная серологическая диагностика проводится непрямой методом ИФА. Для экспресс-диагностики из пораженных органов готовят мазки-отпечатки, которые окрашивают по Цилю-Нильсену. В препаратах находят скопления кислотоустойчивых палочек, окрашенных в красный цвет. Кровекапельная реакция агглютинации с использованием цельной крови и антигена также позволяет быстро выявлять инфицированных птиц. Аллергическую диагностику проводят с использованием сухого очищенного туберкулина (ППД туберкулина), изготавливаемого из микобактерий птичьего типа.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Какие требования предъявляют к питательным средам и используемой посуде? Опишите технику определения рН среды.:

Ответ: Любая среда для культивирования бактерий должна содержать все необходимы для жизнедеятельности клетки компоненты в достаточном количестве и легкоусваиваемой форме, иметь оптимальные влажность, вязкость, рН, быть изотоничной, стерильной, по возможности прозрачной. Определение рН среды проводят ориентировочно с помощью индикаторных бумажек, окончательное установление рН проводят потенциометрически.

Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):

ПК-5.1. Имеет представление об основных требования 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.

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Прочитайте отрывок из текста и выберите правильный ответ.

Документ, определяющий нормативные акты санитарного законодательства?

- а) постановление РФ № 625 от 0-0-94г.
- б) Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.0-1999 года
- в) Санитарные правила СП --1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»

Ответ: в

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Дератизация – это?

- а) истребление патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на объектах внешней среды
- б) истребление грызунов до эпидемиологически безопасного уровня
- в) истребление вредных для человека насекомых

Ответ: в

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Дезинсекция – это?

- а) Умерщвление патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на объектах внешней среды

	происхождения		
Б	Антикоагулянты	2	Производные тиомочевины
В	Яды неорганического происхождения	3	Фосфид цинка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

Ответ: А2, Б1, В3.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие:

А	Подтитровка микроорганизмов на антибиотики	1	Контактный путь передачи
Б	Отпугивание перелетных птиц	2	Алиментарный путь передачи
В	Дезинфекция въезжающего транспорта	3	Аэрогенный путь передачи

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

Ответ: А2, Б3, В1.

Задание 9.

Прочитайте текст и выберите соответствия

Установите соответствие:

А	Репелленты	1	Вещества, привлекающие насекомых в ловушки
Б	Стерилизаторы	2	Понимание клинических признаков и диагнозов
В	Аттрактанты	3	Вещества, отпугивающие насекомых

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ. А3, Б1, В2.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие:

--	--	--	--

- 2) Выбор метода дератизации
- 3) Оценка эффективности
- 4) Обследование
- 5) Проведение дератизации

Ответ: 4,1,2,5, 3.

Задание 15.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок дезинфекций в эпизоотическом очаге:

- 1) Текущая дезинфекция
- 2) Заключительная дезинфекция
- 3) Вынужденная дезинфекция

Ответ: 3,2,1.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Вынужденная дезинфекция — это:

Ответ: мероприятие, которое проводят на объектах, неблагополучных по инфекционным болезням животных 1. Его осуществляют с целью локализации первичного эпизоотического очага инфекции, предотвращения накопления патогенных микроорганизмов во внешней среде и их распространения внутри организации и за её пределами.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Дусты это:

Ответ: П орошкообразная форма инсектицида ДДТ, ядовитый порошок, который использовали для уничтожения вредных насекомых.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Опишите антикоагулянты, применяемые в качестве родентицидов:

Ответ: Антикоагулянты-родентициды — это препараты, которые используются для борьбы с грызунами. По химическому составу антикоагулянты-родентициды относятся к производным кумарина и индандиононов. По числу доз, вызывающих гибель грызунов, их делят на два поколения: Первое поколение. Действуют при многократном поедании мышевидными грызунами. К препаратам относятся варфарин, дифенацин, куматетралил, этилфенацин, трифенацин, хлорфасинон. Второе поколение. Гибель грызунов наступает при однократном или многократном потреблении приманки. К группе относятся дифенакум, бродифакум, дифетиалон, флокумафен, бромадиолон, изоиндан, изопропилфацинон, тетрафенацин, изоцин. Действие антикоагулянтов проявляется блокировкой образования тромбоцитов и нарушением свёртываемости крови. Они накапливаются в организме, приводят к необратимым физиологическим и биологическим изменениям, а затем к гибели грызунов.

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В чем сущность репеллентов и аттрактантов?

Ответ: Репелленты — это отпугивающие вещества, которые действуют на обонятельные рецепторы насекомых, маскируя запахи или выделяя вещества, которые их отпугивают. Чаще всего репелленты используют для отпугивания кровососущих насекомых — комаров, блох, а также иксодовых клещей. Также их применяют для отпугивания платяных молей от хранящихся тканей и одежды, для защиты древесины от термитов и других вредителей.

Аттрактанты, наоборот, привлекают организмы, выделяя запахи или сигналы, которые указывают на присутствие пищи или партнёров. Это может повысить шансы на размножение или получение пищи. Аттрактанты играют значительную роль в процессах опыления и воспроизводства, обеспечивая взаимодействие между видами и поддерживая экосистемный баланс.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Механизмы проведения дезодорации помещения?

Дезодорация помещения — это метод обработки, который позволяет удалить неприятные запахи и избавиться от их источника.

Озонирование. Озон разрушает неприятный аромат на уровне молекул. Этот метод эффективен в помещениях, где было задымление или пожар.

Дезинфекция. Её используют, если источником неприятного запаха стали микроорганизмы или бактерии. При этом применяют профессиональные химические препараты.

Сухой туман. Для устранения запаха в замкнутых пространствах используют генератор сухого тумана. Вещество распределяется струёй, которая проникает во все места, которые могут стать источниками неприятных запахов.

Физический метод. Его используют на открытом воздухе, а не в замкнутых пространствах. В основе способа — распределение по всей площади мелких торфяных, угольных или земляных участков.

Перед началом процедуры дезодорации помещение осматривают и находят место, откуда исходит неприятный аромат. Затем очаг обезвреживают, чтобы избежать повторного возникновения проблемы.

ОПК-1. Способен использовать 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-1.1. 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

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Прочитайте отрывок из текста и выберите правильный ответ.

1. Укажите термическое состояние мяса:

- a) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- b) парное, охлажденное, оттаявшее;
- c) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, оттаявшее;
- d) горячее, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

Ответ: a

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

В чем заключается суть микроскопического анализа мяса?

- a. определения наличия болезнетворных микроорганизмов на поверхности мяса
- b. определения количества бактерий и степени распада мышечной ткани
- c. определения наличия болезнетворных микроорганизмов на внутреннем срезе мясной пробы
- d. определение степени распада мышечной ткани

Ответ: b

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Установить происхождение мяса при хороших органолептических показателях туши, отсутствии патогенных микроорганизмов, рН 5,7-6,2, положительная реакция на пероксидазу и отрицательная формольного реакция?

- a. мясо от здорового животного
- b. мясо животных, забитых в агонии
- c. мясо больных животных
- d. трупное мясо

Ответ: a

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

При органолептических методах исследования туш, какая процедура выполняется прежде всего?

- a. определения внешнего вида
- b. определение цвета
- c. определения запаха
- d. определения прозрачности и аромата бульона
- e. определения состояния жира и консистенции

Ответ: a, b.

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

Признаки загара мяса:

- a) размягчённая консистенция
- b) сухая корочка
- c) цвет мяса бледно-красный
- d) неприятный вкус.

Ответ: a, d

Задания закрытого типа на установление соответствия**Задание 6.**

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между методами и показателями:

А	Редуктазная проба	1	Метод титрования
Б	Кислотность	2	Микробиологический метод
В	Массовая доля влаги	3	Гравиметрический метод
Г	Механическая чистота	4	Метод фильтрования

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г

Ответ: А2, Б1, В3, Г4

Задание 7.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между методами и их характеристиками :

А	Метод титрования	1	Исследования, включающий в себя посев исследуемого материала на питательные среды с целью выделения и идентификации чистой культуры возбудителя
Б	Микробиологический метод	2	Метод количественного анализа, основанный на определении массы искомого компонента анализируемого образца путем измерения — точного взвешивания — массы устойчивого конечного вещества известного состава, в которое полностью переведен данный определяемый компонент
В	Гравиметрический метод	3	Механическое разделение твердых и жидких компонентов какой-либо смеси
Г	Метод фильтрования		Аналитический метод определения количества вещества в растворе пробы путем измерения объема раствора реагента точно известной концентрации, полностью расходуемого при протекании реакции между веществом и реагентом

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	

Ответ: А4, Б1, В2, Г3.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между понятием и его характеристикой:

А	Созревание мяса	1	Мышцы становятся упругими и слегка укорачиваются, увеличивает их жесткость и сопротивление на разрезе
Б	Автолиз	2	Ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей
В	Послеубойное окоченение	3	Ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ: А3, Б2, В1.

Задание 9.

Прочитайте текст и выберите соответствия

Установите соответствие между названием порока и причиной его вызывающей:

А	Плесневение мяса	1	Обусловлено развитием фотобактерий
Б	Свечение мяса	2	Обусловлен деятельностью микроорганизмов (<i>Bac. subtilis</i> , <i>Bac. mesentericus</i> , <i>Streptococcus</i> , <i>Staphilococcus</i> , а так же анаэробов – из рода <i>Clostridium</i> и бактерии из семейства <i>Enterobacteriaceae</i>)
В	Гниение	3	Обусловлено развитием микроскопических грибов

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ. А3, Б1, В2.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие:

А	Органолептический	1	Используемые в целях анализа, аналитические реакции
---	-------------------	---	---

	метод		
Б	Химический метод	2	Обнаружение личинок трихинелл в мышечной ткани
В	Физико-химический метод	3	Исследования, осуществляемые с помощью органов чувств
Г	Паразитологический метод	4	Основан на регистрации аналитического сигнала какого-то физического свойства при проведении химической реакции.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Ответ: А3, Б1, В4, Г2.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 11.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования мяса на трихинеллез

- 1) Изготовление срезов
- 2) Отбор проб.
- 3) Укладка срезов
- 4) Микроскопирование
- 5) Раздавливание срезов

Ответ: 2,1,3,5,4

Задание 12.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования мяса на сибирскую язву:

- 1) Исследование в ветеринарной лаборатории
- 2) Упаковка и транспортирование
- 3) Получение результатов
- 4) Отбор проб

Ответ: 4,2,1,3.

Задание 13.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок осмотра лимфатических узлов туши:

- 1) Медиальные заглочные лимфатические узлы
- 2) Правый крыловой мускул
- 3) Околоушный лимфоузел и околоушная слюнная железа
- 4) Подчелюстной (нижнечелюстной) лимфоузел и подчелюстная слюнная железа

Ответ: 1,4,3,2.

Задание 14.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота н:

- 1) печень

- 2) легкие
- 3) селезенка
- 4) сердце

Ответ: 3,4,2,1.

Задание 15.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования туши на лептоспироз:

- 1) Осмотр внутренних органов
- 2) Осмотр лимфатических узлов
- 3) Осмотр туши
- 4) Оценка результатов осмотра
- 5) Решение о выпуске туши

Ответ: 3,1,2,4,5.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Мясо, поступившее в производственную лабораторию, имеет липкую поверхность, серо-зеленого цвета; неприятный кисловато-затхлый запах; реакция среды в поверхностных слоях резко кислая (рН 5,2- 5,3). Какие факторы способствует развитию этого порока?:

Ответ: Порок которому подверглось мясо, называется ослизнение. Оно наблюдается, в начальный период хранения мяса, появляется во влажном помещении с влажностью более 90 % и температуре хранения +15-25 °С. Это начальная стадия порчи мяса. Оно происходит при размножении на поверхности мяса молочнокислых бактерий, микрококков, дрожжей и других микроорганизмов и частичном их отмирании. Основные представители бактерий это - аэробные психрофильные грамотрицательные бактерии рода *Pseudomonas*.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Диагностика трихинеллеза в тушах животных:

Ответ: Для диагностики трихинеллеза в тушах проводят послеубойную трихинеллоскопию. Суть метода: берут небольшие пробы мышц из ножек диафрагмы, подходят наружная жевательная, межрёберная, сгибатели и разгибатели пасти, языка и глаз. Из проб одноразовым лезвием берут срезы величиной не более 5×5×2 мм (по 12 шт. с пробы). Надрезы делаются вдоль мышечных волокон.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Для увеличения срока хранения и предотвращения микробиологической порчи продукты питания подвергают различным способам тепловой обработки. Какие группы микроорганизмов выделяют по их отношению к температуре?:

Ответ: По отношению к температуре выделяют следующие группы микроорганизмов: Психрофилы – холодолюбивые микроорганизмы – $t_{opt} 0 - 15\text{ }^{\circ}\text{C}$, но могут существовать $-6 \div + 35\text{ }^{\circ}\text{C}$ (микроорганизмы северных морей, холодильных камер, железобактерии и т.д.); Мезофилы - $t_{opt} 25 \div 35\text{ }^{\circ}\text{C}$ (большинство микроорганизмов, в том числе, гнилостные и болезнетворные бактерии, дрожжи, грибы); термофилы - $t_{opt} 50-60\text{ }^{\circ}\text{C}$, крайние пределы – $30 - 70\text{ }^{\circ}\text{C}$ (обитатели термальных источников, разогревающихся куч или буртов и др.)

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

ВСЭ продуктов убоя при африканской чуме свиней:

Ответ: При выявлении признаков африканской чумы свиней тушу с внутренними органами и шкурой уничтожают сжиганием. Аналогично поступают со всеми продуктами убоя из этой партии. Мясо и другие продукты, полученные от убоя свиней зоны наблюдения по африканской чуме, перерабатывают на вареные, варено-копченые колбасы, консервы или проваривают. Готовую продукцию реализуют в пределах неблагополучной зоны. Кости, кровь, и субпродукты, а также ветеринарные конфискаты перерабатывают на мясокостную муку или проваривают в течение 2,5 ч и используют в корм птице в пределах угрожаемой зоны. Шкуры дезинфицируют.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

ВСЭ продуктов убоя при классической чуме свиней

Ответ: Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных по заболеванию классической чумой свиней, использовать в сыром виде запрещается. Свиньи, привитые против чумы и имевшие перед убоем повышенную температуру или у которых после убоя обнаружены патологоанатомические изменения внутренних органов, при санитарной оценке рассматриваются так же, как и больные чумой. При наличии дистрофических или других патоморфологических изменений в мышцах (абсцессы и др.) тушу с внутренними органами направляют на утилизацию. При отсутствии патоморфологических изменений в туше и во внутренних органах решение об использовании принимают после бактериологического исследования на сальмонеллы. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши используют после проварки или направляют на изготовление консервов. При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направляют на проварку. Патоморфологически измененные внутренние органы, кишки и кровь во всех случаях направляют на утилизацию. Шкуры дезинфицируют.

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.

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Прочитайте отрывок из текста и выберите правильный ответ.

1. При наличии в меде примесей сахарной (свекловичной) патоки наблюдается:

- a) синее окрашивание
- b) образование белых хлопьев
- c) помутнение и выпадает осадок
- d) выделение газообразного вещества

Ответ: c

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Однородность, наличие осадка, плавающих комков и отстоявшихся сливок в молоке говорят о?

- a. внешнем виде и консистенции
- b. только о консистенции
- c. только о внешнем виде
- d. обо всех органолептических показателях

Ответ: d

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

При люминесцентном исследовании свежих яиц, они будут светиться?

- a. розовым или слабо-фиолетовым светом
- b. сине-фиолетовым или синим светом
- c. ярко-малиновым светом
- d. желтым светом

Ответ: c

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

Как поступают с яйцами, полученными от больных пуллорозом (тифом) птиц??

- a. направляют на пищевые предприятия
- b. направляют для переработки на меланж
- c. используют без ограничений
- d. используют для получения хлебобулочных и кондитерских изделий

Ответ: a, b, d.

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

В результате окисления аминокислоты метионина и превращения ее в метионал молоко приобретает:

- a) сладковатый привкус
- b) горький привкус
- c) солоноватый привкус
- d) "солнечный" привкус

Ответ: a, d

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 6.*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Установите соответствие между методами и показателями:

А	Редуктазная проба	1	Метод титрования
Б	Кислотность	2	Микробиологический метод
В	Массовая доля влаги	3	Гравиметрический метод
Г	Механическая чистота	4	Метод фильтрования

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г

Ответ: А2, Б1, В3, Г4

Задание 7.*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Установите соответствие между методами и их характеристиками :

А	Метод титрования	1	Исследования, включающий в себя посев исследуемого материала на питательные среды с целью выделения и идентификации чистой культуры возбудителя
Б	Микробиологический метод	2	Метод количественного анализа, основанный на определении массы искомого компонента анализируемого образца путем измерения — точного взвешивания — массы устойчивого конечного вещества известного состава, в которое полностью переведен данный определяемый компонент
В	Гравиметрический метод	3	Механическое разделение твердых и жидких компонентов какой-либо смеси
Г	Метод фильтрования		Аналитический метод определения количества вещества в растворе пробы путем измерения объема раствора реагента точно известной концентрации, полностью расходуемого при протекании реакции между веществом и реагентом

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	

Ответ: А4, Б1, В2, Г3.

Задание 8.*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Установите соответствие между пороком яйца и его характеристикой:

А	Бой	1	яйца с тёмным, непрозрачным содержимым. Наружная поверхность скорлупы сероватого или
---	-----	---	--

			мраморного цвета, содержимое яйца серо-зелёного или грязно-жёлтого цвета с плесневелым или гнилостным запахом.
Б	Тумак	2	яйца с присохшим к скорлупе желтком
В	Присушка	3	яйца с повреждённой скорлупой без признаков течи (насечка, мятый бок, трещина)

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ: А3, Б1, В2.

Задание 9.

Прочитайте текст и выберите соответствия

Установите соответствие между названием порока вкуса молока и причиной его вызывающей:

А	Горький вкус	1	Вызывают пептонизирующие и аммиакообразующие бактерии, хранение в закрытых флягах неохлаждённого свежесвыдоенного молока, выпас на лугах с полевым хвощем или туберкулёз вымени.
Б	Солёный вкус	2	Характерен для корма, содержащего полынь, лук, полевую горчицу, люпины, редьку, репу, лютик, свекольную ботву, турнепс, заплесневелую овсяную или ячменную солому, гнилую красную свёклу
В	Мыльный вкус	3	Свидетельствует о завершении лактационного периода, а также о возможности заболевания маститом или туберкулёзом вымени.

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ. А2, Б3, В1.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие:

А	Органолептический метод	1	Используемые в целях анализа, аналитические реакции
Б	Химический метод	2	Обнаружение личинок трихинелл в мышечной ткани
В	Физико-химический метод	3	Исследования, осуществляемые с помощью органов чувств
Г	Паразитологический метод	4	Основан на регистрации аналитического сигнала какого-то физического свойства при проведении химической реакции.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Ответ: А3, Б1, В4, Г2.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 11.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования органолептики молока:

- 1) Определение цвета
- 2) Определение вкуса и запаха.
- 3) Определение внешнего вида и консистенции

Ответ: 3,1,2

Задание 12.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования молока на туберкулез:

- 1) Исследование в ветеринарной лаборатории
- 2) Транспортировка
- 3) Получение результатов
- 4) Отбор проб

Ответ: 4,2,1,3.

Задание 13.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования яиц на сальмонеллу:

- 1) Желтки и белки гомогенизируют и используют для посева
- 2) Посевы инкубируют при 37 °С в течение 18–24 часов (чашки с висмут-сульфит агаром — 48 часов).
- 3) Скорлупу обрабатывают спиртом и обжигают
- 4) Определяют ферментативные свойства выделенных микроорганизмов.

Ответ: 3,1,2,4.

Задание 14.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования молока на бруцеллез:

- 1) Доставка проб в лабораторию.
- 2) Консервация проб.
- 3) Исследование проб.
- 4) Взятие проб молока.
- 5) Просмотр посевов.
- 6) Выращивание культур.

Ответ: 4,1,2,3,6,5.

Задание 15.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования качества мёда:

- 1) Определение примеси желатина или клея.

- 2) Обнаружение примесей.
 - 3) Органолептическое исследование.
 - 4) Определение примеси посторонних частиц.
 - 5) Определение консистенции.
 - 6) Определение водности мёда.
- Ответ: 3,5,2,6,4,1.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Кефир, кваса, кумыс являются продуктами симбиоза различных видов микроорганизмов. Какие микроорганизмы используют при получении данных продуктов? Какие симбиотические отношения установились между ними?:

Ответ: в производстве кваса, кумыса, кефира применяют чистые культуры молочнокислые бактерии и дрожжей рода *Saccharomyces*. В процессе совместного их развития установились тесные сосуществования, оказывающие друг на друга благоприятное воздействие. А именно: МКБ, продуцируя молочную кислоту, создают кислотность среды, благоприятную для дрожжей. Последние, в свою очередь, обогащают питательную среду аминокислотами и витаминами, стимулирующие развитие МКБ. Кроме того, отмирание клетки дрожжей обогащает среду азотным питанием. Данный вид сосуществования называется мутуалистический симбиоз.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Какой вид брожения характерен для представителей рода *Lactococcus*. Дифференцируйте их на «полезную» и «технически вредную» микрофлору. Ответ обоснуйте:

Ответ: *Lactococcus* - бактерии возбудители гомоферментативного молочнокислого брожения. Входят в состав заквасок. Однако развиваясь в пищевых продуктах, вызывают их нежелательные изменения: «кислое брожение» мяса; заболевание креплёных вин, преждевременное скисание пастеризованного молока, бактериоз сахарной свёклы; помутнение и быстрое прокисание пива.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Какой вид брожения характерен для представителей рода *Bifidobacterium*. Дифференцируйте их на «полезную» и «технически вредную» микрофлору. Ответ обоснуйте.:

Ответ: *Bifidobacterium* - бактерии возбудители молочнокислого брожения - бифидоброжение. Обладают пробиотическими свойствами, используются в технологии приготовления кисломолочных продуктов, в хлебопечении, при силосовании кормов, квашении капусты, для изготовления определённых видов мясной продукции, придавая специфические органолептические свойства изделиям, улучшая консистенцию и связанность фарша; сохраняя и образуя цвет некоторых колбас. Полезная микрофлора.

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Какой вид брожения характерен для представителей рода *Propionibacterium*. Дифференцируйте их на «полезную» и «технически вредную» микрофлору. Ответ обоснуйте.:

Ответ: *Propionibacterium* являются возбудителями пропионовокислого брожения. Непатогенны, обитают в рубце и кишечнике жвачных животных, в молочных продуктах

(твердых сырах). Являются технически полезной микрофлорой, т.к. входят в состав заквасочных культур при получении сыров.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

При производственном контроле молока было выявлено, что оно имеет горький вкус и не приятный запах, при этом БГКП не были обнаружены. Развитие каких микроорганизмов может вызвать снижение качества молока? Обоснуйте свой ответ.

Ответ: Гнилостные (род *Bacillus*) и маслянокислые бактерии (род *Clostridium*) - разлагают белок и придают ему горький вкус. В результате накопления продуктов жизнедеятельности этих бактерий молочные продукты приобретают неприятный вкус и запах. Так же прогорклый, горький или гнилостный привкус могут вызывать флуоресцирующие бактерии и отдельные виды плесеней, развивающиеся при температуре от 0 до 30 °С.

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.

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 рыбноводческих 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.

Аннотация рабочей программы
по дисциплине Б1.О.05 «ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ»
Уровень высшего образования МАГИСТРАТУРА
Направление подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Форма обучения – очная, заочная

Цель освоения дисциплины: получение обучающимися 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.

Место дисциплины в учебном плане: Б1.О.05, обязательная часть, осваивается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1. Способен использовать 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-1.1. 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

ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

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

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.

ПК-5. Способен организовывать мониторинг эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий

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.

Краткое содержание дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса; экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных; принципы организации мониторинга окружающей среды; основы усовершенствования научных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.

Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных; использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов; организовывать мониторинг окружающей среды; усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.

Владеть: практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований; представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию; способностью организовывать мониторинг окружающей среды; способностью усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 5 зачётных единиц (180 часов),

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен.