

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 19.12.2024 11:12:30
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9fa0303e5831c793a

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



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

Кафедра эпизоотологии имени В.П.Урбана

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

«ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Очная, очно-заочная, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2024

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«21» июня 2024 г.

Протокол № 15

Зав. кафедрой эпизоотологии
им.В.П. Урбана
к.в.н., доцент
Л.С.Фогель

Санкт-Петербург
2024 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Ветеринарная санитария» является обязательным курсом специальности «Ветеринарно-санитарная экспертиза» при подготовке ветеринарно-санитарного эксперта.

Целью дисциплины является получение теоретических знаний и практических навыков в области ветеринарной санитарии, гигиены и экологии при переработке сырья животного происхождения на пищевые, кормовые и технические цели.

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 ОСВОЕНИЯ 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 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Область профессиональной деятельности:

13 Сельское хозяйство

Типы задач профессиональной деятельности:

- производственный

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

а) Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):
- ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач
- ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия
- ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

б) профессиональные компетенции (ПК):

- Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):
- ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.
- ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.
- ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.

в) профессиональные компетенции (ПКО):

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1):
- ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;
- ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2):
- ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;
- ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3):

- ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов
- ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.О.21 «Ветеринарная санитария» является обязательной дисциплиной учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Осваивается в 6 и 7 семестрах на очной форме обучения, в 7 и 8 семестрах на очно-заочной форме и на 4 и 5 курсах заочной форме.

Дисциплина «Ветеринарная санитария» связана с такими дисциплинами, как: патологическая анатомия животных, патологическая физиология животных, микробиология, ветеринарно-санитарная экспертиза, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, гигиена животных, основы кормления животных, производственный ветеринарно-санитарный контроль, организация государственного ветеринарного надзора, технология мяса и мясных продуктов, товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров, технология молока и молочных продуктов, санитарная микробиология, ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства, ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов, ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках, стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства, ветеринарное законодательство, международное и национальное ветеринарное законодательство, ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок, ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных, пограничный государственный ветеринарный контроль, контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов, болезни рыб, пчел, болезни пушных зверей.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ»

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		6	7
Аудиторные занятия (всего)	98	48	50
В том числе:	-	-	-
Лекции, в том числе интерактивные формы	32	16	16
Практические занятия (ПЗ), в том числе интерактивные формы, из них:	58	26	26
практическая подготовка (ПП)	14	6	8
Самостоятельная работа (всего)	127	60	94
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Курсовая работа-1 Зачет-1 Экзамен-1	Зачет	Экзамен, курсовая работа
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	252/7	108/3	144/4

**4.2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ “ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ”
ДЛЯ ОЧНО-ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		7	8
Аудиторные занятия (всего)	80	38	42
В том числе:	-	-	-
Лекции, в том числе интерактивные формы	26	12	14
Практические занятия (ПЗ), в том числе интерактивные формы, из них:	52	20	20
практическая подготовка (ПП)	14	6	8
Самостоятельная работа (всего)	136	70	102
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Курсовая работа-1 Зачет-1 Экзамен-1	Зачет	Экзамен, курсовая работа
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	252/7	108/3	144/4

**4.3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ “ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ”
ДЛЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		4 (летняя сессия)	5 (зимняя сессия)
Аудиторные занятия (всего)	24	12	12
В том числе:	-	-	-
Лекции, в том числе интерактивные формы	8	4	4
Практические занятия (ПЗ), в том числе интерактивные формы:	16	4	6
практическая подготовка (ПП)	8	8	
Самостоятельная работа (всего)	215	132	96
Вид промежуточной аттестации (курсовая работа, зачет, экзамен)	Курсовая работа – 1 Зачет – 1, Экзамен – 1	зачет	Экзамен. Курсовая работа
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	252/7	144/4	108/3

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ»

5.1. Содержание дисциплины «Ветеринарная санитария» для очной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр				Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)
			Л	ПЗ	ПП	СР	
1.	Введение в дисциплину «Ветеринарная санитария». Предмет, цели и задачи ветеринарной санитарии, связь с другими дисциплинами.	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4): ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	6	2	2	2	10

2	Санитария воздуха.	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	6	2	2	10
---	--------------------	---	---	---	---	----

<p>3. Санитария воды. Очистка и дезинфекция сточных вод мясокомбинатов, убойных пунктов и площадок</p>	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1):</p> <p>ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;</p> <p>ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>6</p>	<p>2</p>	<p>6</p>	<p>10</p>
--	---	----------	----------	----------	-----------

4	Санитария почвы и ее обеззараживание	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1):</p> <p>ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;</p> <p>ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	6	2	4		10
---	--------------------------------------	---	---	---	---	--	----

5	<p>Санитария кормов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству кормов. Кормовые токсикозы</p>	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	6	2	4	2	10
---	--	---	---	---	---	---	----

<p>6. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды</p>	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p> <p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	6	2	4	2	10
---	---	---	---	---	---	----

7.	<p>Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях</p> <p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>																													
8.	<p>Ветеринарная санитария. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты</p>																													

9.	<p>Дезинфекция</p>	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	7	2	12	20
10.	<p>Дезинсекция</p>	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	7	2	2	12

11.	Дезинфекция	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	7	2	2	8
12.	Дезодорация	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	7	2	-	10

<p>13. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции</p>	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p> <p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1):</p> <p>ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;</p> <p>ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>		2	14
				16

<p>14. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении</p>	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p> <p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	<p>7</p>	<p>2</p>	<p>-</p>	<p>2</p>	<p>10</p>
---	---	----------	----------	----------	----------	-----------

15. Ветеринарно-санитарная техника	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p> <p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	7	2	2	2	2	12				
ИТОГО ПО 7 СЕМЕСТРУ							16	8	26	8	94

5.2. Содержание дисциплины “Ветеринарная санитария” для очно-заочной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр				Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)
			Л	ПЗ	ПП	СР	
1.	Введение в дисциплину «Ветеринарная санитария». Предмет, цели и задачи ветеринарной санитарии, связь с другими дисциплинами.	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4): ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	8	2	4	10	

2	Санитария воздуха	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	8	2	4	10
3.	Санитария воды. Очистка и дезинфекция сточных вод мясокомбинатов, убойных пунктов и площадок	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	8	2	2	10

4	<p>Санитария почвы и ее обеззараживание</p> <p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1):</p> <p>ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;</p> <p>ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	8	2	4	10
---	---	---	---	---	----

5	<p>Санитария кормов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству кормов. Кормовые токсикозы</p>	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	8	2	2	2	10
---	--	---	---	---	---	---	----

<p>6. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды</p>	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p> <p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	8	1	2	2	10
--	---	---	---	---	---	----

7.	Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p> <p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	8	1	2	2	6	70	
		ИТОГО ПО 7 СЕМЕСТРУ	12	20	6	70			

8.	Ветеринарная санитария. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p>	7	3	4		12
9.	Дезинфекция	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	7	2	4		12

10.	Дезинсекция	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	7	2	4	12
11.	Дератизация	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	7	2	4	14

12.	Дезодорация	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	7	2	4	16
-----	-------------	---	---	---	---	----

<p>13. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции</p>	<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1):</p> <p>ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;</p> <p>ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2):</p> <p>ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;</p> <p>ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3):</p>	<p>7 2 2</p>	<p>4</p>	<p>12</p>
---	--	--------------	----------	-----------

14.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p> <p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	7	2	-	4	12
-----	--	---	---	---	---	---	----

15.	Ветеринарно-санитарная техника	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p> <p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	7	2	2	4	12
		ИТОГО ПО 8 СЕМЕСТРУ	14	20	8	102	

5.2. Содержание дисциплины «Ветеринарная санитария» для заочной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1.	Введение в дисциплину «Ветеринарная санитария». Предмет, цели и задачи ветеринарной санитарии, связь с другими дисциплинами.	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4): ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	4	4	-	20	

2	Санитария воздуха	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	4	-	-	16
3.	Санитария воды. Очистка и дезинфекция сточных вод мясокомбинатов, убойных пунктов и площадок	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	4	-	-	18

4	<p>Санитария почвы и ее обеззараживание</p>	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1):</p> <p>ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;</p> <p>ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	4	-	2	20
---	---	---	---	---	---	----

5	<p>Санитария кормов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству кормов. Кормовые токсикозы</p>	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	4	-	2	20
---	--	---	---	---	---	----

<p>6. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды</p>	<p>Способен обособывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p> <p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	<p>4</p>	<p>-</p>	<p>1</p>	<p>2</p>	<p>16</p>
---	--	----------	----------	----------	----------	-----------

<p>7. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях</p>	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p> <p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	<p>4</p> <p>-</p> <p>1</p>	<p>2</p>	<p>22</p>
<p>ИТОГО ПО 4 КУРСУ (ЛЕТНЯЯ СЕССИЯ)</p>		<p>4</p> <p>2</p>	<p>8</p>	<p>132</p>

<p>8. Ветеринарная санитария. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты</p>	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p>	5	2	-	2
<p>9. Дезинфекция</p>	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	5	1	1	30

10.	Дезинсекция	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	5	-	1	14
11.	Дератизация	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	5	-	1	14

12.	Дезодорация	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	5	-	1	4
-----	-------------	---	---	---	---	---

<p>13. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции</p>	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p> <p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1):</p> <p>ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> • ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого 				<p>24</p> <p>40</p>
---	--	--	--	--	---------------------

14.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p> <p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	5	-	-	4
-----	--	---	---	---	---	---

15. Ветеринарно-санитарная техника	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p> <p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p>	5	-	1	4		
ИТОГО ПО 5 КУРСУ (ЗИМНЯЯ СЕССИЯ)					4	6	96

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

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Решение задач по дезинфекции в системе противоэпизоотических мероприятий : учебно-методическое пособие / сост.: Р. В. Антипина [и др.]; СПбГАВМ. - Санкт-Петербург : СПбГАВМ, 2014. - 15 с. – URL: <https://clck.ru/eMdCa> (дата обращения: 21.06.2024).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.

2. Дезинфекция в системе мер противоэпизоотических мероприятий: учебно-методическое пособие / Полякова О.Р., Кузьмин В.А., Данко Ю.Ю., Кисиль А.С., Ещенко И.Д. – Санкт-Петербург: Изд-во ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. – 72с. - URL : <https://reader.lanbook.com/book/121296#2> (дата обращения: 21.06.2024).).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБС»Лань».

3. Дезинсекция в системе мер противоэпизоотических мероприятий: учебно-методическое пособие / Полякова О.Р., Кузьмин В.А., Данко Ю.Ю., Кисиль А.С., Ещенко И.Д. – Санкт-Петербург: Изд-во ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. – 14 с. – URL : <https://reader.lanbook.com/book/121295#2> (дата обращения: 21.06.2024).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБС»Лань».

4. Дератизация в системе мер противоэпизоотических мероприятий: учебно-методическое пособие / Полякова О.Р., Кузьмин В.А., Данко Ю.Ю., Кисиль А.С., Ещенко И.Д. – Санкт-Петербург: Изд-во ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. – 14 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/121298> (дата обращения: 21.06.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБС»Лань».

5. Основы активной иммунопрофилактики инфекционных болезней животных : учебно-метод. пособие / сост.: О. Р. Полякова [и др.]; СПбГАВМ. - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2014. - 30 с. - URL: <https://clck.ru/eMew9> (дата обращения: 21.06.2024).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.

6. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ / авторы-составители: А. А. Сухинин, Л. Н. Пристач, М. В. Щипакин, В. А. Трушкин; МСХ РФ, СПбГАВМ. - Санкт-Петербург : Изд-во СПбГАВМ, 2018. - 63 с. - URL: <https://clck.ru/R9rxH> (дата обращения: 21.06.2024).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Сахно, Николай Владимирович. Основы ветеринарной санитарии: Учебное пособие/Под общ. ред. Н.В.Сахно. – СПб.: Издательство «Лань», 2017.- 172с.: ил.-(Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91284> (дата обращения: 21.06.2024).

2. Кузнецов, А. Ф. Основы общей зоогигиены и ветеринарной санитарии : учеб. пособие / Кузнецов Анатолий Федорович, Белопольский Александр Егорович ; СПбГАВМ. – Санкт-Петербург : Изд-во СПбГАВМ, 2013. - 151 с. - URL: <https://clck.ru/Rdj4i> (дата обращения 21.06.2024).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.

3. Сидорчук, Александр Андреевич. Ветеринарная санитария: Учебное пособие.- 2-е изд.,стер.- СПб.: Издательство «Лань», 2018.- 368с.: ил.(+ вклейка, 8 с.) – (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103145> (дата обращения: 21.06.2024).

4. Сон, Константин Николаевич. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения: учеб. пособие для студентов вузов, обуч. по направлению 111900 – «ВСЭ»; рек. УМО вузов РФ/ К.Н. Сон, В.И.Родин. – СПб.: Лань, 2013.- 416с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). – Режим доступа: <https://lanbook.com/catalog/zootekhniya/veterinarnaya-sanitariya-na->

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

А) основная литература:

1. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ / авторы-составители: А. А. Сухинин, Л. Н. Пристач, М. В. Щипакин, В. А. Трушкин; МСХ РФ, СПбГАВМ. - Санкт-Петербург : Изд-во СПбГАВМ, 2018. - 63 с. - URL: <https://clck.ru/R9rxH> (дата обращения: 21.06.2024).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.
2. 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.- URL: <https://clck.ru/eMgTV> (дата обращения: 21.06.2024) .- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ..
3. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.А. Сидорчук [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с. — URL : <https://e.lanbook.com/book/103145> (дата обращения: 21.06.2024) .- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБС «Лань». (дата обращения: 25.).
4. Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 368 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/169096> (дата обращения 21.06.2024).-Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБС «Лань».
5. Кузнецов, А. Ф. Основы общей зоогигиены и ветеринарной санитарии : учеб. пособие / Кузнецов Анатолий Федорович, Белопольский Александр Егорович ; СПбГАВМ. – Санкт-Петербург : Изд-во СПбГАВМ, 2013. - 151 с. - URL: <https://clck.ru/Rdj4i> (дата обращения 21.06.2024).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.
6. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. Учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2010. – 384 с.
- 7.Справочник по ветеринарии: учебное пособие/ Под ред А.А.Стекольниковой и А.Ф.Кузнецова. - СПб: Проспект Науки, 2011. -544с.
- 8.Ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.А. Сидорчук [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 368 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103145> (дата обращения: 21.06.2024)
9. 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.
- 10.Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Беспанев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857>. (дата обращения: 21.06.2024)
- 11.Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатагуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71771> (дата обращения: 21.06.2024)
- 12.Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс]: учебное пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П.

Могильда. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4314> (дата обращения: 21.06.2024)

13. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инфекционных болезнях животных: метод. рекомендации / А.В.Смирнов и др.- Санкт-Петербург: СПбГАВМ, 2015. - 23с.- URL: <https://clck.ru/RhyqT> (дата обращения: 21.06.2024).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.

14. Ветеринарно-санитарный контроль сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды: метод. рекомендации / В.Г.Урбан и др.-СПб.:СПбГАВМ,-2011.-47с.

б) дополнительная литература:

Федеральные законы

1. О ветеринарии 14 мая 1993 г. № 4979/1-1.
2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. 30.03.99г. №52-ФЗ.
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов. 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.

Нормы и правила

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.
4. Инструкция по санобработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. - М. 2003.
5. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01 - М.: ФГУП "ИнтсрСЭН", 2002. -168 с.
5. Ветеринарно-санитарные правила по организации и проведению дератизационных мероприятий. М., 2002.-25 с.
6. Аэрозоли в профилактике инфекционных заболеваний сельскохозяйственных животных: Метод, рекомендации. М.: Колос, 2002. -80 с.
7. Ветеринарное законодательство. Сборник нормативных правовых документов по ветеринарии, том 1. -2000. -551 с.
9. Эпизоотология с микробиологией [Электронный ресурс]: 2018-07-12 / А.С. Алиев [и др.] ; Под ред. В.А. Кузьмина, А.В. Святковского. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107943> (дата обращения: 21.06.2024).
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при инфекционных болезнях животных: Метод. рекоменд. / СПбГАВМ; Сост. А.В. Смирнов. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2006. - 22 с. : ил.

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
3. <http://www.oie.int/> - официальный сайт World Organisation for Animal Health

Электронно-библиотечные системы:

1. [ЭБС «СПбГУВМ»](#)
2. [ЭБС «Издательство «Лань»](#)

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

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации для студентов – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих студенту 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 студента, 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 студент 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 студенту 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, студент 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, студент большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно

раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

При работе над текстом лекции студенту 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 студентов. Основная цель проведения практических (семинарских) занятий - формирование у студентов 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 студентов необходимо изучить или повторить теоретический материал по заданной теме.

При подготовке к практическому занятию студенту 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 студентов - 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 студентов.

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.

Лабораторные работы составляют важную часть профессиональной подготовки студентов. Они направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений.

Выполнение студентами лабораторных работ направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин;

- формирование необходимых профессиональных умений и навыков;

Дисциплины, по которым планируются лабораторные работы и их объемы, определяются рабочими учебными планами.

Методические указания по проведению лабораторных работ разрабатываются на срок действия рабочей учебной программы и включают:

- заглавие, в котором указывается вид работы (лабораторная), ее порядковый номер, объем в часах и наименование;

- цель работы;

- предмет и содержание работы;

- оборудование, технические средства, инструмент;

- порядок (последовательность) выполнения работы;

- правила техники безопасности и охраны труда по данной работе (по необходимости);

- общие правила к оформлению работы;

- контрольные вопросы;

- задания;

- список литературы (по необходимости).

Содержание лабораторных работ фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделе «Перечень тем лабораторных работ».

При планировании лабораторных работ следует учитывать, что наряду с ведущей целью - подтверждением теоретических положений - в ходе выполнения заданий у студентов формируются практические умения и навыки обращения с лабораторным оборудованием, аппаратурой и пр., которые могут составлять часть профессиональной практической подготовки, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты).

Состав заданий для лабораторной работы должен быть спланирован с таким расчетом, чтобы за отведенное время они могли быть качественно выполнены большинством студентов.

Лабораторная работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных лабораториях. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

Выполнению лабораторных работ предшествует проверка знаний студентов - их теоретической готовности к выполнению задания.

- Рекомендации по работе с литературой.

Работа с литературой важный этап самостоятельной работы студента 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.

- Рекомендации по выполнению курсовой работы (если она предполагается учебным планом), определяющие их тематическую направленность, цели и задачи выполнения, требования к содержанию, объему, оформлению и организации руководства их подготовкой со стороны кафедр и преподавателей.

Согласно методическим указаниям, представленных в списке методических указаний.

10. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА

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

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

11.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- чтение лекций с использованием слайд-презентации;
- ведение практических занятий с использованием мультимедиа;
- интерактивные технологии (проведение диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);
- взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты;

- совместная работа в Электронной информационно-образовательной среде СПбГУВМ: <https://spbguvvm.ru/academy/eios/>

11.2. Программное обеспечение

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

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

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

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Ветеринарная санитария	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 (вместимость - 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, 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 (вместимость - 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 учебные кинофильмы. Таблицы, плакаты, слайды, фотографии. Муляжи, микропрепараты, биопрепараты (вакцины, диагностикумы, сыворотки и пр.) Оцифрованные компьютерные

		таблицы для учебных целей.
114 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Московский проспект, дом 99) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (вместимость - 26 человек)		<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Технические средства обучения:</i> проектор, экран, компьютер. <i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> таблицы, плакаты, слайды, фотографии. Муляжи, микропрепараты, биопрепараты (вакцины, диагностикумы, сыворотки и пр.) Оцифрованные компьютерные таблицы для учебных целей.
206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы		<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы		<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду

Приложение 1 на 41 л.

Рабочую программу составил:

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 имени В.П.Урбана

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

по дисциплине

«ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Очная, очно-заочная, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2024

Санкт-Петербург
2024 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	<p>Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):</p> <p>ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач</p> <p>ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1):</p> <p>ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной</p>	<p>Раздел 1. Введение в дисциплину «Ветеринарная санитария». Предмет, цели и задачи ветеринарной санитарии, связь с другими дисциплинами.</p> <p>Раздел 6. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды</p> <p>Раздел 7. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях</p> <p>Раздел 8. Ветеринарная санитария. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты</p> <p>Раздел 13. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции</p> <p>Раздел 14. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении</p> <p>Раздел 15. Ветеринарно-санитарная техника</p>	<p>Тесты, дискуссия</p>

	<p>оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;</p> <p>ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>		
--	---	--	--

<p>2.</p>	<p>Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5):</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1):</p> <p>ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;</p> <p>ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и</p>	<p>Раздел 2. Санитария воздуха</p> <p>Раздел 3. Санитария воды. Очистка и дезинфекция сточных вод мясокомбинатов, убойных пунктов и площадок</p> <p>Раздел 4. Санитария почвы и ее обеззараживание</p> <p>Раздел 5. Санитария кормов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству кормов. Кормовые токсикозы</p> <p>Раздел 6. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды</p> <p>Раздел 7. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях</p> <p>Раздел 9. Дезинфекция</p> <p>Раздел 10. Дезинсекция</p> <p>Раздел 11. Дератизация</p> <p>Раздел 12. Дезодорация</p> <p>Раздел 13. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции</p> <p>Раздел 14. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении</p> <p>Раздел 15. Ветеринарно-санитарная техника</p>	<p>Тесты, дискуссия</p>
-----------	--	--	-------------------------

<p>продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2):</p> <p>ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;</p> <p>ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3):</p> <p>ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов</p> <p>ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;</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	Дискуссия	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения дискуссии

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

Таблица 3

Планируемые компетенции	результаты освоения	Уровень освоения			Оценочное средство	
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо		отлично
Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4)	ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач	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, Дискуссия
		При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с

ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	выполнены все задания в полном объеме	Тесты, Дискуссия
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений (ПК-5)	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, Дискуссия
ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.	При решении стандартных мероприятий, проводимых на	Продемонстрированы основные	Продемонстрированы все основные	Продемонстрированы все	Тесты, Дискуссия
ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на					

<p>подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p>	<p>задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>
<p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности</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, Дискуссия</p>
<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)</p>				
<p>ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без</p> <p>Тесты, Дискуссия</p>

питания животного происхождения; ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	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 основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	ошибок.	Тесты, Дискуссия
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)					
ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	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, Дискуссия
ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	При решении стандартных задач не	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с	Продемонстрированы все основные умения, решены все	Продемонстрированы все основные умения,	Тесты, Дискуссия

	<p>продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>
<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)</p>				
<p>ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>
<p>ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными</p>
				<p>Тесты, Дискуссия</p>
				<p>Тесты, Дискуссия</p>

				некоторые с недочетами	недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
--	--	--	--	-----------------------------------	--	--

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

3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.1. Тесты по дисциплине «Ветеринарная санитария»

Формируемая компетенция: Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить вскрытие и устанавливать посмертный диагноз, объективно оценивать правильность лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства, соблюдать правила хранения и утилизации трупов, биологических отходов (ОПК-4);

ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач

ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия

ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

1. Выберите один правильный ответ:

- a) отрасль ветеринарии, изучающая причины возникновения, распространения и угасания инфекционных болезней, разработка методов их ликвидации
- b) отрасль ветеринарии, изучающая причины возникновения, распространения и угасания инфекционных болезней и вопросы получения продуктов и сырья животного происхождения высокого санитарного качества
- c) отрасль ветеринарии, изучающая вопросы профилактики инфекционных болезней животных, в том числе антропозоонозов, охраны здоровья людей от них, а также вопросы получения продуктов, сырья отрасли ветеринарии, изучающая причины возникновения, распространения и угасания инфекционных болезней, разработка методов их ликвидации и кормов животного происхождения
- d) отрасль ветеринарии, изучающая вопросы получения продуктов и сырья животного происхождения высокого санитарного качества

2. Выберите один ответ:

- a) Уничтожение насекомых - переносчиков и резервуара возбудителей инфекционных болезней.
- b) Уничтожение патогенных микроорганизмов на объектах внешней среды и на поверхности тела животного.
- c) Уничтожение грызунов - переносчиков и резервуара возбудителей инфекционных болезней.
- d) Повсеместное уничтожение возбудителя определенной болезни, посредством профилактических, санитарных и др. мероприятий.

3. От скотопрогонных трактов федерального и регионального значения ветеринарная лечебница должна находиться на расстоянии?

Выберите один ответ:

- a. не менее 1000 м
- b. не менее 50 м
- c. не менее 300 м
- d. не менее 200 м

4. От пастбищ и водоемов общего пользования (реки, озера, пруды) ветеринарная лечебница должна находиться на расстоянии:

Выберите один ответ:

- a. не менее 1000 м
- b. не менее 50 м
- c. не менее 300 м
- d. не менее 200 м

5. К ветеринарно-санитарным объектам относятся:

Выберите один ответ:

- a. убойно-санитарный пункт
- b. ветлечебница
- c. ветлаборатория
- d. ветеринарный пункт

6. Что выписывается руководителем по организации заготовок с/х продуктов перед выездом в хозяйство:

Выберите один ответ:

- a. маршрутная сопроводительная документация
- b. протокол
- c. маршрутный лист агента заготовителя
- d. ветеринарное удостоверение

7. Методы осуществления ветеринарно-санитарных мероприятий подразделяют на:

Выберите один ответ:

- a. Классические, описательные, хозяйственные
- b. Специальные, географические, хозяйственные
- c. Географические, исторические
- d. Общие, специальные, организационно-хозяйственные

8. Куда записывается поступившее сырьё:

Выберите один ответ:

- a. журнал изолированного кожевенного и мехового сырья
- b. санитарная книга
- c. единая завозная книга учета животноводческого сырья
- d. журнал исследований проб кожевенного сырья на сибирскую язву

9. Что называют дезинсекцией?

- a. Уничтожение насекомых - переносчиков и резервуара возбудителей инфекционных болезней.
- b. Уничтожение патогенных микроорганизмов на объектах внешней среды и на поверхности тела животного.
- c. Уничтожение грызунов - переносчиков и резервуара возбудителей инфекционных болезней.
- d. Повсеместное уничтожение возбудителя определенной болезни, посредством профилактических, санитарных и др. мероприятий.

10. Что называют дезинфекцией?

- a. Повсеместное уничтожение возбудителя определенной болезни, посредством профилактических, санитарных и др. мероприятий.
- b. Уничтожение или ослабление запахов, путем разрушения пахучих веществ в воздухе и ликвидации их источника.

- с. Уничтожение патогенных микроорганизмов на объектах внешней среды и на поверхности тела животного.
- д. Уничтожение членистоногих - переносчиков и резервуара возбудителей инфекционных болезней.

11. Что называют дератизацией?

- а. Повсеместное уничтожение возбудителя определенной болезни, посредством профилактических, санитарных и др. мероприятий.
- б. Уничтожение патогенных микроорганизмов на объектах внешней среды и на поверхности тела животного.
- с. Уничтожение грызунов - переносчиков и резервуара возбудителей инфекционных болезней.
- д. Уничтожение членистоногих - переносчиков и резервуара возбудителей инфекционных болезней.

12. Выберите биологические средства дезинсекции:

- а. Формалин
- б. Севин
- с. Турингин
- д. ОКБЭМ

13. Какой из перечисленных инсектицидов относится к репеллентам:

- а. Севин
- б. Соляная кислота
- с. Арсенат натрия
- д. Диметилфталат

14. Что такое энтомофаги:

- а. Биологические средства уничтожения насекомых
- б. Средства для дезинфекции кожевенного сырья
- с. Биологические средства уничтожения термофильных микроорганизмов
- д. Биологические средства уничтожения грызунов

15. Ратициды – это:

- а. биологические вещества для уничтожения насекомых
- б. химические вещества для уничтожения крыс и других мышевидных грызунов
- с. химические вещества для уничтожения крылатых насекомых
- д. биологические вещества для уничтожения крыс и других мышевидных грызунов

16. Аппараты для аэрозольной дезинфекции:

- а. ДУК, ЛСД-3М
- б. САГ, ДАГ
- с. распылитель, пароформалиновая камера
- д. ЛДА, ДМ-2

17. Чем проводится дезинфекция помещения убойно-разделочного цеха?

- а. 10% раствор формальдегида; 0,1% раствор хлорамина; 0,5% раствор хлористого натрия
- б. 0,4% раствором гипохлорита натрия; 0,5% раствор хлористого натрия; 0,2% раствор формальдегида

- c. 0,4% раствором гипохлорита натрия; 4% раствор гидроксида натрия; 0,2% раствор формальдегида
- d. 0,4% раствором гипохлорита натрия; раствор хлорной извести, содержащий 0,2% активного хлора; 0,1% раствор хлорамина

18. Перечислите виды дезинфекции:

- a. профилактическая, аллергическая
- b. профилактическая, вынужденная
- c. заключительная, классическая
- d. вынужденная, ретроспективная

19. Какой метод обеззараживания навоза является наиболее рациональным при неспорообразующих бактериальных инфекциях?

- a. Уничтожение
- b. Биотермический
- c. Химический (применение 5%-ного раствора технической серной кислоты)
- d. Сжигание

20. Как проводят биотермическое обеззараживание навоза?

Выберите один ответ:

- a. Навоз закапывают в землю на глубину 2 метра.
- b. Навоз сжигают
- c. Навоз складывают в бурты для самонагревания.
- d. Навоз помещают в яму Беккари.

21. Как поступают с трупами животных при споровых инфекциях?

- a. Утилизируют в ямах Беккари.
- b. Сжигают
- c. Переработка на мясо-костную муку
- d. Закапывают в землю на глубину не менее 2-х метров.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2);

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

22. Как правильно приготовить известковое молоко?

- a. К 1 кг негашеной извести добавляют 1 л. воды, через несколько часов добавляют 9 л воды
- b. К 1 кг негашеной извести сразу добавляют 10 литров воды и оставляют на несколько часов.
- c. К 1 кг гашеной извести добавляют 1 л. воды, через 4 часа добавляют 9 л воды.
- d. К 1 кг гашеной извести добавляют 1 л. воды, через несколько часов добавляют 9 л воды.

23. В какой концентрации применяется известковое молоко для побелки?

- a. 35%-37%

- b. 10...20%.
- c. 5...8%.
- d. 30...35%.

24. С каким минимальным процентом содержания активного хлора хлорная известь пригодна для дезинфекции?

- a. 30%
- b. 20%
- c. 15%
- d. 10%

25. Какие дезинфектанты можно применять в присутствии животных?

- a. Глутаровый альдегид, Глак, метафор.
- b. Надуксусную кислоты, гипохлор
- c. Гипохлор, параформ, фоспар.
- d. Молочная кислота, триэтиленгликоль, глуфар.

26. Какие средства дезинфекции являются наиболее эффективными при дерматомикозах?

- a. 20%-ное известковое молоко
- b. 10%-ное известковое молоко и 3%-ные растворы молочной кислоты
- c. 3% -ный раствор фенола или лизола.
- d. 1%-ные растворы щелочи и 3%-ные растворы формальдегида

27. Как поступают с навозом, полученным от больных сибирской язвой животных?

- a. Сжигают
- b. Утилизируют
- c. Подвергают химической дезинфекции (применяют техническую серную кислоту).
- d. Подвергают биотермическому обезвреживанию.

28. По каким показателям определяется качество текущей дезинфекции при туберкулезе?

- a. По росту антракоидов
- b. По росту кишечной палочки.
- c. По росту кишечной палочки и стафилококка
- d. По росту стафилококков

29. Когда качество профилактической дезинфекции считается удовлетворительным?

- a. В 60% нет роста кишечной палочки.
- b. В 90% нет роста кишечной палочки
- c. В 50% нет роста кишечной палочки
- d. Во всех пробах нет роста кишечной палочки.

30. От пастбищ и водоемов общего пользования (реки, озера, пруды) ветеринарная лечебница должна находиться на расстоянии:

- a. не менее 1000 м
- b. не менее 50 м
- c. не менее 300 м
- d. не менее 200 м

31. Фактором передачи каких инфекционных заболеваний является почва?

- a. дизентерия
- b. сибирская язва
- c. грипп;

d. туберкулез;

32. Существуют следующие виды контроля качества дезинфекции:

- a. Биологический, химический, физический
- b. визуальный, химический, бактериологический, колористический
- c. Химический, биологический
- d. визуальный, химический

33. Для обеззараживания воды используют осветленный раствор хлорной извести, содержащий:

- a. 5 % активного хлора
- b. 10% активный раствор
- c. 12 % активного хлора
- d. 7 % активного хлора

34. Какие из дезинфицирующих средств применяются для дезинфекции почвы при споровых инфекциях?

- a. Хлорная известь.
- b. Свежегашеная известь.
- c. щелочь
- d. Сульфоксенол

35. Какие дезинфектанты наиболее эффективны для дезинфекции помещений при туберкулезе?

- a. Кислоты, деготь.
- b. Карболовая кислота, Глак.
- c. едкий натр
- d. Щелочи, формальдегид.

36. Сколько фенолятов и щелочи содержит технический раствор фенолятов натрия?

- a. 37 и 5% соответственно.
- b. 5 и 37% соответственно.
- c. 5 и 40% соответственно.
- d. 35 и 7% соответственно.

37. Из каких средств готовится серно-карболовая смесь?

- a. Серной кислоты и креолина.
- b. Серы и кристаллической карболовой кислоты.
- c. Серной и неочищенной карболовой кислоты.
- d. Серной кислоты и вода техническая.

38. В каком виде применяется хлорная известь для дезинфекции?

- a. В виде аэрозоля и сухого порошка
- b. В виде аэрозоля.
- c. В газообразном состоянии.
- d. В виде взвеси, сухого порошка, осветленного раствора.

39. Различают методы стерилизации:

- A) Биологические и химические
- B) Механические
- B) Химические и физические

40. Почва оказывает незначительное влияние на:

- а) микроклимат местности;
- б) микрорельеф местности;
- в) строительство и благоустройство населенных пунктов;
- г) развитие растительности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 1. по мере загрязнения

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

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1);
ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;
ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

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

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

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

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

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

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

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений (ПК-5)
ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.
ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.
ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. 50 м
2. 150 м
3. 300 м
4. 500 м

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

1. 50 м
2. 150 м
3. 300 м
4. 500 м

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

1. 50 м
2. 150 м
3. 300 м
4. 500 м

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

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

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

1. животноводческих помещений, складских помещений, гаражей, кормовых складов, других помещений, имеющих непосредственное отношение к животным и обслуживающему персоналу

2. ветеринарно-санитарной бойни, всех закрытых помещений мясокомбината по цехам, холодильников, складов, гаражей и других закрытых вспомогательных помещений

3. подсобные помещения, поилки, кормушки, желоба и механизмы навозоудаления, вентиляционные системы и другое имеющееся технологическое оборудование, рабочий инвентарь и др.), ограждений (снаружи и внутри), подъездных путей, загонов и ограждений загонов, навесов (внутри и снаружи, навозохранилищ, складских помещений, гаражей.

4. аппаратного, сырьевого отделений и отделения по сжиганию трупов животных, складов, гаражей, котельной, столовой, ветсанпропускников

60. При планировании дератизационных работ учитывают:

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

61. На какую глубину необходимо копать биотермическую яму:

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

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

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

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

1. 500
2. 800

3. 1000
4. 1500

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

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

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;

65. При зоонозах источником возбудителя инфекции являются:

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

66. Какой путь передачи называется кормовым и водным?

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

67. Какой путь передачи называется трансмиссивным?

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

68. Какие болезни называют антропозоонозами?

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

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

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

70. Как поступают с трупами животных при споровых инфекциях?
1. Утилизируют в ямах Беккари.
 2. Закапывают в землю на глубину не менее 2-х метров.
 3. Сжигают.
 4. Засыпают хлорной известью
71. Как часто проводится санитарный день в консервном, пресервном и копильном цехах рыбообработывающего предприятия:
1. 1 раз в месяц
 2. 1 раз в две недели
 3. 1 раз в 10 дней
 4. 1 раз в неделю
72. Какое из перечисленных средств применяется для удаления «молочного камня» с поверхностей молочного оборудования
1. Молочная кислота
 2. Азотная кислота
 3. Тринатрийфосфат
 4. Каустическая сода
73. Способы дезинфекции кожсырья при сибирской язве:
1. пикеливанием, подкислым раствором кремнефтористого натрия
 2. пикеливанием, в тузлучных растворах
 3. кремнефтористым натрием, посолочной смесью с квасцами
 4. высушиванием, сухой посолочной смесью
74. Чем осуществляется дезинфекция шкур при туберкулезе:
1. сухой посолочной смесью
 2. пикеливанием
 3. выпускаются без ограничений
 4. кремнефтористым натрием
75. Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке :
1. живых животных, птицы, рыбы, пчел
 2. мяса, молока
 3. шерсти
 4. шкур
- 76 . Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия?
1. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
 2. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет)
 3. ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования
 4. ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость
77. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?
1. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
 2. ветеринарное свидетельство (форма № 1)

3. ветеринарное свидетельство (форма № 2)

4. ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

78. По категориям проводят дезинфекцию транспортных средств, в которых перевозились животные больные, подозрительные на заболевания сибирской язвой, емкару, сапом, столбняком, бродягой и эпизоотическим лимфангоитом, а вагоны, в которых обнаружены трупы животных, погибших от этих инфекций; кожевенное сырье небоенского происхождения, не исследовалась сибирской язвой?

1. I

2. II

3. III

4. I и II

79. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории:

1. после механической очистки от навоза промывают горячей водой

2. очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют

3. после очистки промывают, а затем дезинфицируют

4. дезинфицируют

80. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по II категории:

1. после механической очистки от навоза промывают горячей водой

2. очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют

3. после очистки промывают, а затем дезинфицируют

4. промывают холодной водой

81. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по третьей категории:

1. после механической очистки от навоза промывают горячей водой

2. очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют

3. после очистки промывают, а затем дезинфицируют

4. только дезинфицируют

82. К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:

1. цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная

2. изолятор

3. санитарная бойня

4. цех предубойного содержания скота

83. Карантинное отделение предназначено для:

1. содержания больных животных

2. содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств

3. содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания

4. забоя животных предубойного содержания

84 . Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу :

1.15 %

2.10 %

3.20 %

4.100 %

85. . Изолятор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу :

1.1%

2.10 %

3.5 %

4.100 %

85. . Изолятор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу :

1.1%

2.10 %

3.5 %

4.100 %

86 . Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят :

1.в изоляторе ;

2.в карантинном отделении ;

3.на скотосырьевой базе

4.на санитарной бойне

87 . Направляющие на санитарную бойню животных :

1.без документов

2.которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят)

3.которые содержались в карантинном помещении

4.худых животных

88 . Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет:

1.не менее 24 ч

2.не более 24 ч

3.не менее 12 ч

4.10-12 ч

89. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет:

1.6-8 ч

2.4-10 ч

3.5 ч

4.12 ч

90 . Общие требования к забою животных :

- 1.должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливания
- 2.должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой
- 3.должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводят забой
- 4.должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов

91. Какой вид оглушения распространенный?

- 1.электрооглушения
- 2.применения углекислого газа (CO₂) или смесь газов
- 3.молотом
- 4.с помощью стреляющих аппаратов

92.. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах?

- 1.живой массе
- 2.убойной массе
- 3.убойном выхода
- 4.живой массе и убойном выхода

93. Что такое нутровки туш?

- 1.процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости
- 2.процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
- 3.процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
- 4.процесс снятия шкуры

94. Что осматривает врач ветеринарной медицины - ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней?

- 1.подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы
- 2.заглоточные лимфатические узлы
- 3.туши и полутуши
- 4.околоушные лимфатические узлы

95. На убойных предприятиях с поточным процессом переработки животных оборудуют такие точки ветеринарно - санитарной экспертизы на линии переработки овец и коз :

- 1.внутренних органов, туш, финальная
- 2.голов, продуктов убоя, лимфатических узлов
- 3.голов, продуктов убоя, финальная
- 4.голов, тушь, финальная

96. Права потребителей ветеринарных услуг в нашей стране регламентированы Законом Российской Федерации:

1. «о защите прав потребителей».
2. «о Ветеринарии».
3. « о проведении разовых мероприятий».

4.«о диспансеризации».

97.Закон РФ «о Ветеринарии» содержит разделов:

1. 8;
2. 6;
3. 7;
4. 11 ;

98. Устанавливать диагноз, лечить больных животных имеет право:

1. водитель.
2. ветеринарный врач.
3. санитар.
4. доярка.

99. на убойно – санитарном пункте предусмотрены два пункта.

1. убойное
- 2.убойное, утилизационное
3. убойное, санитарное
4. убойное, санитарно – профилактическое

100. Различают осмотры

1. индивидуальный, дополнительный, групповой, плановый.
2. индивидуальный, поголовный, общий, плановый.
3. индивидуальный, групповой, общий, плановый.
4. индивидуальный, групповой, общий

3.1.2. Перечень дискуссионных тем по дисциплине «Ветеринарная санитария»

Формируемая компетенция: Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить вскрытие и устанавливать посмертный диагноз, объективно оценивать правильность лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства, соблюдать правила хранения и утилизации трупов, биологических отходов (ОПК-4).

ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач

ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия

ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

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.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений (ПК-5)

ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.

ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.

ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.

9. Санитарно-защитные зоны.
10. Расчет необходимого количества дезсредств на мясокомбинатах.
11. Средства и методы профилактической дезинфекции объектов предприятий мясной и молочной промышленности.
12. Средства и способы дератизации и дезинсекции объектов мясоперерабатывающих предприятий.
13. 21. Обеззараживание сырья животного происхождения.
14. Дезинфекция на пищевых предприятиях. Моющие и дезинфицирующие средства. Технология приготовления растворов. Оценка эффективности дезинфекции.
15. Технические средства для дезинфекции. Классификация и техника безопасности при их эксплуатации.
16. Дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях мясной и молочной промышленности. Их классификация, свойства и применение.
17. Техника безопасности при работе с химическими средствами, используемыми для мойки и дезинфекции.
18. Аэрозольная дезинфекция. Особенности её проведения.
19. Ветеринарно-санитарные мероприятия по борьбе с мышевидными грызунами. Техника безопасности при работе с ядами.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1);

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

20. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности. Дезинфекция объектов на мясоперерабатывающих предприятиях. Нормативные документы.
21. Холодильная обработка и хранение мяса убойных животных, птицы и субпродуктов. Требования к холодильникам. Приём, хранение и реализация продукции.

22. Структура ветеринарной службы и связь ветеринарной санитарии на предприятиях с другими науками.
23. Дезинфекция кожевенного сырья, обсемененного возбудителями инфекционных болезней.
24. Дезинфекция мехового сырья, обсемененного возбудителями инфекционных болезней.
25. Дезинфекция шерсти, пуха, пера, обсемененного возбудителями инфекционных болезней.
26. Дезинфекция парных шкур, полученных от бродячих собак в местах, неблагополучных по бешенству.
27. Дезинфекция полевой и неизвестного происхождения кости.
28. Дезинфекция производственных сточных вод.
29. Дезинфекция цехов кожевенно-сырьевого завода.
30. Дезинфекция цехов предприятий, перерабатывающих шерсть.
31. Дезинфекция камеры для обеззараживания кожсырья.
32. Дезинфекция заводов по производству мясокостной муки.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2);

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

33. Ветеринарно-санитарные требования при производстве молока. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочных фермах. Личная гигиена персонала.
34. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке молока. Требования к оборудованию, аппаратуре, инвентарю. Транспортировка молока и молочных продуктов.
35. Последовательность проведения профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий на примере мясокомбината.
36. Последовательность проведения профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий на примере молокоперерабатывающего предприятия.
37. Последовательность проведения профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий на примере рыбоперерабатывающего предприятия.
38. Планирование дезинфекционных мероприятий и дератизационных работ.
39. Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицефабриках.
40. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов убоя и переработки птицы.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;

41. Дезинфекция тары.
42. Обеззараживание спецодежды и обуви.

43. Способы и режимы дезинвазии в зависимости от степени устойчивости возбудителей паразитозов к действию дезинфектантов.
44. Эпизоотологическое значение насекомых и клещей.
45. Дезинсекционные средства, применяемые в ветеринарии.
46. Меры борьбы с мухами в животноводстве.
47. Меры борьбы с кровососущими насекомыми и клещами.
48. Мероприятия по истреблению насекомых в эпизоотических очагах.
49. Эпизоотологическое значение грызунов.
50. Дератизационные средства, применяемые в ветеринарии

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к зачету

Формируемая компетенция: Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить вскрытие и устанавливать посмертный диагноз, объективно оценивать правильность лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства, соблюдать правила хранения и утилизации трупов, биологических отходов (ОПК-4).

1. Предмет, цели и задачи ветеринарной санитарии. Связь её с другими дисциплинами.
2. Ветеринарная санитария, ее задачи и основные направления деятельности.
3. Структура ветеринарно-санитарной службы и связь ветеринарной санитарии с другими науками
4. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
5. Роль ветеринарно-санитарного врача в обеспечении качества и безопасности продукции животноводства.
6. Уничтожение трупов и биологических отходов
7. Обеззараживание навоза, помета и стоков
8. Обеззараживание навоза и помета биологическим методом
9. Обеззараживание навоза и помета химическими средствами
10. Физические средства обеззараживания навоза и помета.
11. Очистка и обеззараживание сточных вод
12. Контроль качества обеззараживания навоза, помета и стоков
13. Обеззараживание почвы
14. Обеззараживание спецодежды, обуви, предметов ухода за животными
15. Контроль качества дезинфекции спецодежды
16. Меры безопасности при дезинфекции
17. Меры безопасности при работе с аэрозолями
18. Меры безопасности при дезинсекции
19. Первая помощь при отравлении людей инсектицидами
20. Меры безопасности при дератизации
21. Меры безопасности при работе с дезинфекционной техникой
22. Охрана животных от отравлений

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений (ПК-5)

23. Охрана и паспортизация водоемчиков.
24. Ветеринарно-санитарный контроль качества воды.
25. Профилактика загрязнения водоемов органическими веществами. Оценка эффективности очистки сточных вод.
26. Показатели, характеризующие загрязнение воды сточными водами животноводческих предприятий.
27. Показатель БПК₅ и принцип его определения.
28. Окисляемость воды и принцип её определения.
29. Микрофлора почвы, степень микробной контаминации.
30. Способы обеззараживания почвы.

31. Техногенное загрязнение почвы.
32. Самоочищение почвы.
33. Методы санитарной оценки почвы.
34. Понятие о сточных водах. Их классификация и характеристика.
Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1);
35. Ветеринарно-санитарный надзор за обработкой сточных вод животноводческих и мясоперерабатывающих предприятий. Особенности стоков мясоперерабатывающих предприятий.
36. Современные технологии очистки сточных вод. Биологическая очистка. Способы обеззараживания сточных вод.
37. Ветеринарно-санитарный контроль качества кормов.
38. Ветеринарно-санитарный контроль качества кормов животного происхождения.
39. Кормовые токсикозы. Источники появления вредных и токсичных веществ в кормах и кормовых добавках. Классификация токсикозов.
40. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности. Дезинфекция объектов на мясоперерабатывающих предприятиях. Нормативные документы.
Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2);
41. Охрана воздушной среды от вредных выбросов в атмосферу. Санация и дезодорация воздуха производственных помещений от вредных неприятно пахнущих веществ (НПВ).
42. Понятие о сточных водах. Их классификация и характеристика.
43. Ветеринарно-санитарный надзор за обработкой сточных вод животноводческих и мясоперерабатывающих предприятий. Особенности стоков мясоперерабатывающих предприятий.
44. Современные технологии очистки сточных вод. Биологическая очистка. Способы обеззараживания сточных вод.
45. Ветеринарно-санитарный контроль качества кормов.
46. Ветеринарно-санитарный контроль качества кормов животного происхождения.
47. Кормовые токсикозы. Источники появления вредных и токсичных веществ в кормах и кормовых добавках. Классификация токсикозов.
48. Профилактика пищевых отравлений (токсикоинфекций, токсикозов, микотоксикозов, отравлений тяжелыми металлами).
Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).
49. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов. Ветеринарно-санитарные требования к устройству скотомогильников (биотермических ям).
50. Классификация биологических отходов и технология их утилизации (в ямах Беккари, на ветсанутильзаводах, методом сжигания в специальных установках, печах и наземных сооружениях).
51. Методы обеззараживания отходов животноводства и птицеводства. Навозохранилища.
52. Воздушная среда. Санитария воздуха.
53. Характеристика вредных газов, их классификация.
54. Приборы и методика для их определения.

3.2.2. Вопросы к экзамену

Формируемая компетенция: Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить вскрытие и устанавливать посмертный диагноз, объективно оценивать правильность лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства, соблюдать правила хранения и утилизации трупов, биологических отходов (ОПК-4)

1. Что понимают под дезинфекцией. На какое звено эпизоотической цепи направлена дезинфекция?
2. Опишите устройство и функционирование скотобойных и убойно-санитарных пунктов.
3. Какая применяется моечно-дезинфекционная техника?
4. Основные задачи, виды и методы дезинфекции. Сущность и средства физического метода дезинфекции.
5. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия необходимо соблюдать при перевозке мяса и мясопродуктов?
6. При каких инфекционных болезнях биологические отходы сжигают на месте?
- 7.Преимущества и недостатки химического метода дезинфекции. Группы химических дезинфицирующих средств.
- 8.Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.
- 9.Опишите технологию сжигания биологических отходов.
- 10.Каков механизм действия на микробную клетку щелочей, кислот, хлорсодержащих препаратов, фенолов, солей тяжелых металлов и формалина?

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1);

- 11.Какие должны быть ветеринарно-санитарные объекты на предприятиях крупного рогатого скота и в свиноводческих хозяйствах?
- 12.Опишите устройство биотермической ямы?
- 13.Сущность и средства биологической дезинфекции.
- 14.Что относится к биологическим отходам?
- 15.Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.
- 16.Дезинфекция бактерицидными пенами.
- 17.Способы обеззараживания трупов.
18. Номенклатура ветеринарных и ветеринарно-санитарных объектов (назначение и размещение обслуживающего персонала).
- 19.Дезинфекция электрохимически активными растворами хлорида натрия.
- 20.Как уничтожить труп животного, павшего от сибирской язвы?
- 21.В чем заключается профилактическая дезинфекция в питомниках собак и звероводческих хозяйствах?
- 22.Как и какими средствами проводится обеззараживание скотобойных и санитарно-убойных пунктов?
- 23.На какое звено эпизоотической цепи направлена дератизация? Какие инфекционные болезни животных и человека распространяют синантропные грызуны?
- 24.Как и в каких случаях допускается уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю?
- 25.Какие дезинфицирующие средства применяют при вынужденной дезинфекции?
- 26.Профилактические меры борьбы с мышевидными грызунами.
- 27.Какие проводят технологические операции и в каком режиме перерабатывают биологические отходы на мясокостную, мясную и другие белковые кормовые добавки?

28. Дезинфекция автомобильного транспорта после перевозки животных, кормов, больных животных, навоза.
29. Опишите механизм действия дезинсекционных препаратов на организм насекомых.
30. Способы обеззараживания навоза.
31. Перечислите объекты дезинфекции в производстве. Пенообразующие дезинфицирующие средства.
32. Какие профилактические мероприятия проводят против насекомых?
33. Обеззараживание навоза при споровых и неспоровых инфекционных болезнях.
34. Дезинфекция транспортных средств после перевозки мяса и мясопродуктов.
35. Профилактические и истребительные мероприятия, проводимые против грызунов. Эффективность проведенной дератизации.
36. Биотермическое обеззараживание навоза.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2);

37. Дезинфекция производственных сточных вод и цехов кожевенно-сырьевого завода, цехов предприятий, перерабатывающих шерсть.
38. Перечислите основные дератизационные средства, применяемые в ветеринарии.
39. Обеззараживание почвы.
40. Дезинфицирующие средства на основе щелочей и кислот. Механизм бактерицидного действия, режимы применения, преимущества и недостатки препаратов из этой группы.
41. Механический метод дератизации.
42. Какая дезинфекционная техника применяется в условиях промышленного животноводства?
43. Как обеззараживают холодильные камеры?

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений (ПК-5)

44. Биологический метод дератизации.
45. Какая дезинфекционная техника применяется для влажной дезинфекции?
46. Контроль качества дезинфекции.
47. На какое звено эпизоотической цепи направлены дезинсекционные мероприятия? Перечислите физические средства, которые применяются для истребления насекомых.
48. Как проводят сжигание инфицированного навоза?
49. Как производится обеззараживание спецодежды?
50. Стерилизация насекомых. Какие бактериальные препараты применяют для уничтожения личинок мух и комаров?
51. Что такое сточные воды? Как производятся их очистка и обеззараживание?
52. Какие мероприятия проводят по истреблению насекомых в эпизоотических очагах?
53. Дератизация в холодильных камерах и складских помещениях.
54. Ветеринарно-санитарные объекты местного и общехозяйственного назначения.
55. Какие биологические средства применяют против насекомых?
56. Дератизация на объектах мясоперерабатывающих предприятий.
57. Аппараты для аэрозольной дезинфекции.
58. Приманочный и бесприманочный способы дератизации.
59. Дезодорация. Дезодорирующие средства и их применение?

60. Дезинфекция помещений аэрозолями в присутствии птицы и животных.
61. Ветеринарная санитария, ее задачи и основные направления деятельности.
62. Как провести уборку трупов?
63. Какие биологические средства применяют против насекомых?
64. Структура ветеринарно-санитарной службы.
65. Хлор и йодсодержащие дезинфицирующие средства. Механизм биоцидного действия, режимы применения, преимущества и недостатки препаратов из этих групп.
66. Организация дератизационных мероприятий.
67. Понятие о дезинфекции. Методы и виды дезинфекции (профилактическая, текущая и заключительная дезинфекция). Объекты ветеринарной дезинфекции.
68. На чем основан механизм действия антикоагулянтов?
- Формируемая компетенция:** Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).
69. Дезинфекция объектов пчеловодства
70. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве.
71. Физические средства дезинфекции (механическая очистка, лучистая энергия, высушивание, действие высоких температур, ионизирующие излучения, ультразвук). Биологические средства дезинфекции.
72. Меры борьбы с мухами в животноводстве
73. Дезинфицирующие средства на основе ЧАС (четвертичных аммониевых соединений) и гуанидинов. Химические свойства, механизм моющего и бактерицидного действия, режимы применения, преимущества и недостатки препаратов этой группы.
74. Дезинфекция мехового сырья, шерсти, пуха и пера, обсемененных вирусами и неспорообразующими возбудителями инфекционных болезней.
75. Меры борьбы с кровососущими насекомыми.
76. Дезинфекция газами
77. Дезинфекция шерсти при сибирской язве
78. Химические средства при борьбе с насекомыми и клещами.
79. Дезинфекция помещений аэрозолями в отсутствие животных
80. Профилактические и истребительные мероприятия при борьбе с насекомыми.
81. Группа окислителей дезинфектантов. Химические свойства, механизм бактерицидного действия, режимы применения, преимущества и недостатки препаратов из этой группы.
82. Альдегидсодержащие дезинфицирующие средства. Механизм биоцидного действия, режимы применения, преимущества и недостатки препаратов из этой группы.
83. Дезинфекция кожного покрова животных.
84. Контроль качества дезинфекции объектов животноводства.
85. Фенолсодержащие дезинфицирующие средства. Механизм биоцидного действия, режимы применения, преимущества и недостатки препаратов из этой группы.
86. Организация и техника проведения дезинфекции.
87. Дезинфекция шкур, обсемененных вирусами и неспорообразующими возбудителями инфекционных болезней.
88. Влажный и аэрозольный методы дезинфекции. Безаппаратный способ получения аэрозолей.
89. Дезинфекция в кролиководстве
90. Дезинфекция волоса и щетины при сибирской язве.
91. Устойчивость микроорганизмов к дезинфицирующим средствам. Контроль качества проведения дезинфекции.
92. Дезинфекция и дезинвазия объектов рыбоводства
93. Дезинфекция шкур и мехового сырья при сибирской язве.

3.2.3. Тематика курсовых работ

Формируемая компетенция: Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить вскрытие и устанавливать посмертный диагноз, объективно оценивать правильность лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства, соблюдать правила хранения и утилизации трупов, биологических отходов (ПК-4).

1. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию мясоперерабатывающих предприятий на примере (указать предприятие).
2. Дезинфекция птичника.
3. Санитарная обработка предприятий молочной промышленности.
4. Дезинфекция на мясоперерабатывающем предприятии.
5. Дезинфекция на рыбоперерабатывающих предприятиях.
6. Организация ветеринарной санитарии на птицефабрике.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1);

7. Ветеринарная санитария на предприятия мясной и птицеперерабатывающей промышленности.
8. Дезинфекция перерабатывающих предприятий.
9. Санитарно-гигиенические правила для птицеводческих хозяйств.
10. Гигиенические требования к бойням, убойным пунктам, персоналу и мясоперерабатывающим предприятиям.
11. Ветеринарная санитария на транспорте.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2);

12. Ветеринарно- санитарные мероприятия в молочном производстве.
13. Дезинсекция на мясоперерабатывающем предприятии.
14. Дезинвазия животноводческих комплексов.
15. Дезодорация воздуха на производстве продуктов животноводства.
16. Методы утилизации биологических отходов.
17. Виды предприятий по переработке отходов боенского происхождения.
18. Ветеринарно-санитарные правила для размещения утилизационных заводов.
19. Типы биотермических ям, санитарные требования для их организации и проектирования.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений (ПК-5)

20. Виды дезинфицирующих установок
21. Дезинсекция животноводческих комплексов.
22. Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицеводческих предприятиях.
23. Ветеринарно-санитарные мероприятия на свиноводческих предприятиях.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).

24. Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбоводческих предприятиях.
25. Ветеринарно-санитарные мероприятия на звероводческих предприятиях.
26. Ветеринарно-санитарные мероприятия на кролиководческих предприятиях.
27. Ветеринарно-санитарные мероприятия при перевозке мяса и мясопродуктов.
28. Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств после перевозки животных.
29. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.
30. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.
31. Ветеринарно-санитарная техника.
32. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях.
33. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.
34. Дезинфекция. Организация и техника проведения её.
35. Дезинфекция и дезинвазия прудов, орудия лова, инвентаря, спецодежды, транспортной тары.

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

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении дискуссии:

- **Отметка «отлично»** – обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.
- **Отметка «хорошо»** – обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе.
- **Отметка «удовлетворительно»** – обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала.
- **Отметка «неудовлетворительно»** – обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

Критерии оценки 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 оценки знаний при проведении зачета:

- **Оценка «зачтено»** должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

- **Оценка «не зачтено»** должна соответствовать параметрам оценки «неудовлетворительно».

- **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 большему ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

Критерии оценивания знаний обучающихся при проверке курсовых работ:

• **Отметка «отлично»** - обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, основные требования к курсовой работе выполнены

• **Отметка «хорошо»** - допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём курсовой работы; имеются упущения в оформлении, имеются существенные отступления от требований к написанию курсовой работы.

• **Отметка «удовлетворительно»** - тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании курсовой работы; отсутствуют выводы, тема курсовой работы не раскрыта

• **Отметка «неудовлетворительно»** - обнаруживается существенное непонимание проблемы или курсовая работа не представлена вовсе.

Критерии оценки 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.

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.

умениями при их переносе на новые ситуации.

Аннотация рабочей программы
по дисциплине Б1.О.21 «ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ»
Уровень высшего образования БАКАЛАВРИАТ
Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Форма обучения – Очная, очно-заочная, заочная формы обучения

Цель освоения дисциплины: основной целью дисциплины является подготовка бакалавров ветеринарно-санитарной экспертизы, владеющих теоретическими и практическими навыками организации и контроля мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора.

Место дисциплины в учебном плане: относится к обязательной части блока Б1 учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается в 6 и 7 семестре очной форма обучения; в 7 и 8 семестре очно-заочной, на 4 и 5 курсах заочной формой обучения

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

Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4):

ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач

ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия

ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1):

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

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

ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.

ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.

ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1):

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2):

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции

пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3):

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла.

Краткое содержание дисциплины: теоретические основы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии; применение этих знаний в условиях практики на предприятиях по переработке мяса, молока, птицы. Организация и проведение ветеринарных мероприятий, направленных на обеспечение выполнения планов развития животноводства и повышения продуктивности скота и птицы; разработка мероприятий по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры и химических средств; профилактика инфекционных и инвазионных болезней животных, в том числе птиц, и ликвидация очагов возбудителей болезней во внешней среде; разработка ветеринарно-санитарных требований для осуществления проектирования и строительства помещений для животных, мясоперерабатывающих и сырьевых предприятий, а также дезинфекционно-промывочных станций и пунктов на железных дорогах и пристанях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: параметры функционального состояния животных в норме и при патологии; патологическую анатомию животных при постановке посмертного диагноза; государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

Уметь: методически правильно производить вскрытие трупов и патоморфологическую диагностику, правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; производить судебно-ветеринарную экспертизу на основе правил ведения документооборота; проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

Владеть: навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на животноводческих объектах; соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов; методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и

транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 7 зачётных единицы (252 часа)

Итоговый контроль по дисциплине: зачет, экзамен, курсовая работа.