


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 19.06.2026 14:57:13
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебно-воспитательной работе и
молодежной политике
А.А. Сухинин
10.04.2026 г.



Кафедра эпизоотологии имени В.П.Урбана

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

«ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

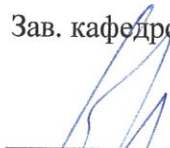
Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Очная, очно-заочная, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2026

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

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



Санкт-Петербург
2026 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 формы обучения.

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:	66	32	34
практическая подготовка (ПП)	14	6	8
Самостоятельная работа (всего)	154	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:	54	26	28
практическая подготовка (ПП)	14	6	8
Самостоятельная работа (всего)	172	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)	80	38	42
В том числе:	-	-	-
Лекции, в том числе интерактивные формы	8	4	4
Практические занятия (ПЗ), в том числе интерактивные формы:	16	8	8
практическая подготовка (ПП)	8	8	-
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	228	132	96
Контроль	13	4	9
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	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
			Л	ПЗ	ПП	СР
Формируемые компетенции						
1.	Введение в дисциплину «Ветеринарная санитария». Предмет, цели и задачи ветеринарной санитарии, связь с другими дисциплинами.	6	2	2		5
2	Санитария воздуха.	6	2	2		5

<p>5</p> <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>	<p>6</p>	<p>2</p>	<p>4</p>	<p>2</p>	<p>10</p>
<p>6.</p> <p>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>	<p>6</p>	<p>2</p>	<p>4</p>	<p>2</p>	<p>10</p>

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>	6	4	10	2	10
ИТОГО ПО 6 СЕМЕСТРУ						
8.	<p>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>	7	2	-	12	12
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	16	16

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	2	16
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	2	10
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	-	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> <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-</p>	7	2	8	2	10
						11

14.	<p>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>	7	2	-	2	10
-----	---	---	---	---	---	---	----

<p>15. Ветеринарно-санитарная техника</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>	7	2	2	2	10
ИТОГО ПО 7 СЕМЕСТРУ		16	26	8	94	

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

№	Наименование	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
			Л	ПЗ	ПШ	СР
Формируемые компетенции						
1.	Введение в дисциплину «Ветеринарная санитария». Предмет, цели и задачи ветеринарной санитарии, связь с другими дисциплинами.	8	2	4		10
2	Санитария воздуха	8	2	4		10

3.	<p>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): 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.</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): 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</p>	8	2	4	10

<p>5 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	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	10

7.	<p>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>	8	1	6	2	10
ИТОГО ПО 7 СЕМЕСТРУ						
8.	<p>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>	7	3	4	6	70

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	12

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	2	2	12
13.	<p>Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, и 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>	7	1	2	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>	7	1	2	2	14
---	---	---	---	---	---	----

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	1	2	10
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	СП
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	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.	4	-	16	

<p>3. Санитария воды. Очистка и дезинфекция сточных вод мясокombинатов, убойных пунктов и площадок</p>	<p>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.</p>	4	-		18
<p>4 Санитария почвы и ее обеззараживание</p>	<p>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</p>	4	-	2	20
<p>5 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): 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.</p>	4	-	2	20

<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>	<p>4</p>	<p>-</p>	<p>2</p>	<p>16</p>
---	---	----------	----------	----------	-----------

7.	<p>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>	4	-	22
ИТОГО ПО 4 КУРСУ (ЛЕТНЯЯ СЕССИЯ)				
8.	<p>Ветеринарная санитария. и Ветеринарные 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>	4	-	2
ИТОГО ПО 4 КУРСУ (ЛЕТНЯЯ СЕССИЯ)				
			8	132

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>	5	1	1	30
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>	5	-	1	14
11.	<p>Дератизация</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	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	8
-----------------	---	---	---	---	---

<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> <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,</p> <ul style="list-style-type: none"> • яиц домашней птицы • Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3): 	5	1	1	16
28					

<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>	5	-	2	6
---	---	---	---	---	---

<p>15. Ветеринарно-санитарная техника</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>	5	-	1	6
ИТОГО ПО 5 КУРСУ (ЗИМНЯЯ СЕССИЯ)		4	8	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 противозoonотических мероприятий : учебно-методическое пособие / сост.: Р. В. Антипина [и др.]; СПбГАВМ. - Санкт-Петербург : СПбГАВМ, 2014. - 15 с.

2. Дезинфекция в системе мер противозoonотических 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.

3. Дезинфекция в системе мер противозoonотических 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.

4. Дезинфекция в системе мер противозoonотических 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.

5. Основы активной иммунопрофилактики инфекционных болезней животных : учебно-метод. пособие / сост.: О. Р. Полякова [и др.]; СПбГАВМ. - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2014. - 30 с.

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

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Сахно Н. В. Основы ветеринарной санитарии: Учебное пособие/Под общ. ред. Н.В.Сахно. – СПб.:

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

3. Сидорчук А. А. Ветеринарная санитария: Учебное пособие.- 2-е изд.,стер.- СПб.:

4. Сон К. Н. 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.: 2013.- 416с. - (Учебники для вузов. Специальная литература).

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

3. Ветеринарная санитария: учебное пособие / А.А. Сидорчук [и др.]. — Санкт-Петербург : 2018. — 368 с.

4. Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург, 2021. - 368 с.

5. Кузнецов, А. Ф. Основы общей зоогиены и ветеринарной санитарии : учеб. пособие / Кузнецов Анатолий Федорович, Белопольский Александр Егорович ; СПбГАВМ. – Санкт-Петербург : Изд-во СПбГАВМ, 2013. - 151 с.

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.Стекольников и А.Ф.Кузнецова. - СПб: Проспект Науки, 2011. -544с.

8. 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.

9.Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: 2013. — 416 с. 10.Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург. 2016. — 624 с. —

11.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. Санкт-Петербург: , 2012. — 352 с.

12. 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: 10.04.2026).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.

13.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 "ИнтерСЭН", 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.

Дезинфекция, дезинсекция, дератизация в системе противоэпизоотических мероприятий (Учебно-методическое пособие) / Фогель Л.С., Джавадов Э.Д., Кузьмин В.А., Данко Ю.Ю. и др.// – изд-во. - СПбГУВМ. 2025. – 80 с.

8. Эпизоотология с микробиологией / А.С. Алиев [и др.] ; Под ред. В.А. Кузьмина, А.В. Святковского. — Санкт-Петербург ;, 2018. — 432 с.

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

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации для 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 объём профессионально значимых знаний, умений, навыков;
- позволяют проверить правильность ранее полученных знаний;
- прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления;
- способствуют свободному оперированию терминологией;
- предоставляют преподавателю возможность систематически контролировать уровень самостоятельной работы 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 оформления 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»
	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»

Приложение 1 на _____ л.

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


Фогель Л.С.

**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, 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 на очной форме обучения; в 7 и 8 семестре на очно-заочной форме обучения, на 4 и 5 курсах заочной формы 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 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 уоя 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.

**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 - 2026

Санкт-Петербург
2026 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 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>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>	Тесты, дискуссия

2.	<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>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</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>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;</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 результаты освоения компетенции	Уровень освоения			Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	
Способен обобщивать 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.
ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия	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 в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с небольшими недочетами, выполнены все задания в полном объеме

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	Имеются минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Тесты, 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)					
ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.	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-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задания с отдельными	Тесты, Дискуссия

	грубые ошибки	полном объеме	объеме, но некоторые с недочетами	несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности	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 стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Тесты, Дискуссия
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убой, 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;	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-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убой, пищевого мясного сырья, мясной продукции	При решении стандартных задач не	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с	Продемонстрированы все основные умения, решения, реше-	Тесты, Дискуссия

	продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	ны все основные задания с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
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, 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.
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, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задания с отдельными несущественными недочетами,
				Тесты, Дискуссия
				Тесты, Дискуссия

				Выполнены все задания в полном объеме	
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)					
<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>Тесты, Дискуссия</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 некоторые с недочетами</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Тесты, Дискуссия</p>

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

3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.1. Тесты по дисциплине «Ветеринарная санитария»

• **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.

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Прочитайте отрывок из текста и выберите правильный ответ.

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

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

Ответ: a

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Вирусы размножаются:

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

Ответ: a

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

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

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

Ответ: b

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

К шаровидным микроорганизмам относятся?

- а) Кокки
- б) Вибрионы
- в) Бактерии
- г) Спириллы
- д) Стрептококки

Ответ: а, в.

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

Микроорганизмы, питающиеся за счет естественных выделений тканей растения и не-большого количества органических загрязнений?

- а) Сапрофиты
- б) Метатрофы
- в) Паратрофы
- г) Паразиты

Ответ: б, а

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 6.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие:

Установите соответствие строения клетки группе микроорганизмов

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

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В
2	3	1

Ответ: А2, Б4, В3, Г1.

Задание 7.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие:

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

Ответ: А1, Б2, В3.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие группы микроорганизмов оптимальной температуре их жизнедеятельности:

А	Психрофилы	1	28-37 °С
Б	Мезофилы	2	50-60 °С
В	Термофилы	3	10-20 °С

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ: А3, Б1, В2.

Задание 9.*Прочитайте текст и выберите соответствия*

Укажите характер действия химических веществ на микроорганизмы

А	Соли тяжелых металлов	1	Бактерицидное
Б	Сахара	2	Стимулирующее
В	Пенициллин	3	Микробоцидное
Г	Сорбиновая кислота	4	Фунгицидное

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г

Ответ. А3, Б2, В1, Г4.

Задание 10.*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Установите соответствие компонентов иммунной системы выполняемым функциям

А	Лейкоциты	1	осуществляют фагоцитоз
Б	Макрофаги	2	участвуют в распознавании инородных частиц
В	Б-клетки	3	выделяют вещества, уничтожающие возбудителей
Г	Т-клетки	4	образуют антитела

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Ответ: А1, Б2, В4, Г3.

Задания закрытого типа на установление последовательности**Задание 11.***Прочитайте текст и установите последовательность.*

Укажите порядок переноса информации:

- 1) белок
- 2) ДНК
- 3) мРНК

Ответ:3,2,1

Задание 12.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Согласно СанПиН для оценки качества сырья при определении КМАФАнМ необходимо последовательно:

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

Ответ: 3,4,2,1.

Задание 13.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Методика постановки реакции диффузной преципитации:

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

Ответ: 2,3,1,4.

Задание 14.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Установите последовательность фаз роста микроорганизмов при периодическом культивировании:

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

Ответ: 3,1,2,4.

Задание 15.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Этапы приготовления сред:

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

Ответ: 2,4,3,1,5.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

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

Ответ Для идентификации микроорганизмов используют культуральные (характер роста на плотных ПС), морфологические (форма, размер клеток, способы размножения и т.д.) и физиологобиохимические методы (особенности метаболизма клеток). Бактерии

p.p. Bacillus и Clostridium являются палочковидными, Г+, подвижными, спорообразующими. Bacillus – факультативные анаэробы, Clostridium – облигатные анаэробы. Для идентификации бактерии родов Bacillus и Clostridium необходимо приготовить фиксированный препарат и применить метод простой окраски. При микроскопировании в иммерсионной системе нужно обратить внимание на форму спор в Bacillus они овальные с закругленными концами, у Clostridium – в виде веретена.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Как определяют упитанности и содержание мертвых клеток дрожжей?

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

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

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

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

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Опишите диагностику туберкулеза птиц:

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

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

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

Ответ: Любая среда для культивирования бактерий должна содержать все необходимые для жизнедеятельности клетки компоненты в достаточном количестве и легкоусваива-

емой форме, иметь оптимальные влажность, вязкость, рН, быть изотоничной, стерильной, по возможности прозрачной. Определение рН среды проводят ориентировочно с помощью индикаторных бумажек, окончательное установление рН проводят потенциометрически.

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

ПК-5.1. Имеет представление 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.

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Прочитайте отрывок из текста и выберите правильный ответ.

Документ, определяющий нормативные акты санитарного законодательства?

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

Ответ: б

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Дератизация – это?

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

Ответ: б

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Дезинсекция – это?

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

Ответ: с

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

Дезинфекционная деятельность включает:

- а) хранение, транспортировку, фасовку, упаковку, приготовление рабочих растворов
- б) импрегнацию, камерную дезинфекцию, санитарную обработку людей
- с) дезинфекцию и стерилизацию изделий медицинского назначения
- д) дезинфекцию, дезинсекцию и дератизацию

Ответ: а, б, с, д.

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

Дезинфекция включает работы по обеззараживанию?

- а) Помещений, транспорта, белья, мебели, игрушек
- б) Изделий медицинского назначения, предметов ухода за больными
- с) Пищевых продуктов, остатков пищи, выделений, посуды из под выделений, питьевых и сточных вод
- д) Одежды, обуви, книг

Ответ: а, б, с, д

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 6.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между проведением процедуры и препаратом:

А	Дезинсекция	1	Вироцид
Б	Дезинфекция	2	Зоокумарин
В	Дератизация	3	Дуст

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ: А3, Б1, В2

Задание 7.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие:

А	Родентициды органического происхождения	1	Бродифакум, бромадиолон, дифенакум, дифеталон
Б	Антикоагулянты	2	Производные тиомочевины
В	Яды неорганического происхождения	3	Фосфид цинка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

Ответ: А2, Б1, В3.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие:

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

Ответ: А2, Б3, В1.

Задание 9.

Прочитайте текст и выберите соответствия

Установите соответствие:

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

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ. А3, Б1, В2.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие:

А	Неорганические (минеральные) инсектициды	1	Синтетические препараты на основе хлора и фосфора, инсектициды широкого спектра действия
Б	Инсектициды растительного происхождения	2	Препараты на основе мышьяка, фтора, бария, цинка и парафиновые масла
В	Органические соединения	3	Никотинсульфат, азадирахтин и пиретрум

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

Ответ: А2, Б3, В1.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 11.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Дезодорация проводится в несколько этапов:

- 1) Влажная уборка даже в самых труднодоступных местах с использованием дезинфицирующих средств
- 2) Осмотр помещения и определение очага неприятного запаха (если он имеется)
- 3) Составление плана действий
- 4) Очищение воздуха

Ответ: 3, 2, 1, 4

Задание 12.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Расположите по мере увеличения эффективности метода дезинфекции:

- 1) Биологический метод
- 2) Механический метод
- 3) Химические методы
- 4) Физические методы
- 5) Комбинированные методы

Ответ: 1, 2, 4, 3, 5

Задание 13.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Методика организации дезинфекции на предприятии:

- 1) Расчет экспозиции
- 2) Составление акта о проведении дезинфекции
- 3) Выбор дезинфектанта
- 4) Нанесение дезинфектанта

Ответ: 3,4,1,2.

Задание 14.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Этапы дератизации:

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

Ответ: 4,1,2,5, 3.

Задание 15.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок дезинфекций в эпизоотическом очаге:

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

Ответ: 3,2,1.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Вынужденная дезинфекция — это:

Ответ:

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

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Дусты это:

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

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Опишите антикоагулянты, применяемые в качестве родентицидов:

Ответ: Антикоагулянты-родентициды — это препараты, которые используются для борьбы с грызунами. По химическому составу антикоагулянты-родентициды относят-

ся к производным кумарина и индандионов. По числу доз, вызывающих гибель грызунов, их делят на два поколения: Первое поколение. Действуют при многократном поедании мышевидными грызунами. К препаратам относятся варфарин, дифенацин, куматетралил, этилфенацин, трифенацин, хлорфасинон. Второе поколение. Гибель грызунов наступает при однократном или многократном потреблении приманки. К группе относятся дифенакум, бродифакум, дифетиалон, флюкумафен, бромадиолон, изоиндан, изопропилфацинон, тетрафенацин, изоцин. Действие антикоагулянтов проявляется блокировкой образования тромбоцитов и нарушением свёртываемости крови. Они накапливаются в организме, приводят к необратимым физиологическим и биологическим изменениям, а затем к гибели грызунов.

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В чем сущность репеллентов и аттрактантов?

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

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

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Механизмы проведения дезодорации помещения?

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

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

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

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

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

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

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

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Прочитайте отрывок из текста и выберите правильный ответ.

1. Укажите термическое состояние мяса:

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

Ответ: а

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

В чем заключается суть микроскопического анализа мяса?

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

Ответ: b

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

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

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

Ответ: а

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

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

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

Ответ: a, b.

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

Признаки загара мяса:

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

Ответ: a, d

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 6.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между методами и показателями:

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

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г

Ответ: А2, Б1, В3, Г4

Задание 7.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между методами и их характеристиками :

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Ответ: А4, Б1, В2, Г3.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между понятием и его характеристикой:

А	Созревание мяса	1	Мышцы становятся упругими и слегка укорачиваются, увеличивает их жесткость и сопротивление на разрезе
---	-----------------	---	---

Б	Автолиз	2	Ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей
В	Послеубойное окоченение	3	Ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ: А3, Б2, В1.

Задание 9.

Прочитайте текст и выберите соответствия

Установите соответствие между названием порока и причиной его вызывающей:

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

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ. А3, В1, В2.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие:

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Ответ: А3, В1, В4, Г2.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 11.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования мяса на трихинеллез

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

Ответ: 2, 1, 3, 5, 4

Задание 12.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования мяса на сибирскую язву:

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

Ответ: 4, 2, 1, 3.

Задание 13.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок осмотра лимфатических узлов туши:

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

Ответ: 1,4,3,2.

Задание 14.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота н:

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

Ответ: 3,4,2,1.

Задание 15.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования туши на лептоспироз:

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

Ответ: 3,1,2,4,5.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

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

Ответ:

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

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Диагностика трихинеллеза в тушах животных:

Ответ: Для диагностики трихинеллеза в тушах проводят послеубойную трихинеллоскопию. Суть метода: берут небольшие пробы мышц из ножек диафрагмы, подходят наружная жевательная, межрёберная, сгибатели и разгибатели пасти, языка и глаз. Из

проб одноразовым лезвием берут срезы величиной не более 5×5×2 мм (по 12 шт. с пробы). Надрезы делаются вдоль мышечных волокон.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

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

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

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

ВСЭ продуктов убоя при африканской чуме свиней:

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

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

ВСЭ продуктов убоя при классической чуме свиней

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

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

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Прочитайте отрывок из текста и выберите правильный ответ.

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

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

Ответ: c

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

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

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

Ответ: d

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

При люминесцентном исследовании свежих яиц, они будут светиться?

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

Ответ: c

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

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

- a. направляют на пищевые предприятия

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

Ответ: a, b, d.

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

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

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

Ответ: a, d

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 6.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между методами и показателями:

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

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г

Ответ: А2, Б1, В3, Г4

Задание 7.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между методами и их характеристиками :

А	Метод титрования	1	Исследования, включающий в себя посев исследуемого материала на питательные среды с целью выделения и идентификации чистой культуры возбудителя
---	------------------	---	---

Б	Микробиологический метод	2	Метод количественного анализа, основанный на определении массы искомого компонента анализируемого образца путем измерения — точного взвешивания — массы устойчивого конечного вещества известного состава, в которое полностью переведен данный определяемый компонент
В	Гравиметрический метод	3	Механическое разделение твердых и жидких компонентов какой-либо смеси
Г	Метод фильтрования		Аналитический метод определения количества вещества в растворе пробы путем измерения объема раствора реагента точно известной концентрации, полностью расходующего при протекании реакции между веществом и реагентом

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Ответ: А4, Б1, В2, Г3.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между пороком яйца и его характеристикой:

А	Бой	1	яйца с тёмным, непрозрачным содержимым. Наружная поверхность скорлупы сероватого или мраморного цвета, содержимое яйца серозелёного или грязно-жёлтого цвета с плесневелым или гнилостным запахом.
Б	Тумак	2	яйца с присохшим к скорлупе желтком
В	Присушка	3	яйца с повреждённой скорлупой без признаков течи (насечка, мятый бок, трещина)

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ: А3, Б1, В2.

Задание 9.

Прочитайте текст и выберите соответствия

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

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

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ: А2, Б3, В1.

Задание 10.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие:

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Ответ: А3, Б1, В4, Г2.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 11.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования органолептики молока:

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

Ответ: 3,1,2

Задание 12.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования молока на туберкулез:

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

Ответ: 4,2,1,3.

Задание 13.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования яиц на сальмонеллу:

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

Ответ: 3,1,2,4.

Задание 14.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования молока на бруцеллез:

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

Ответ: 4,1,2,3,6,5.

Задание 15.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок исследования качества мёда:

- 1) Определение примеси желатина или клея.
- 2) Обнаружение примесей.
- 3) Органолептическое исследование.
- 4) Определение примеси посторонних частиц.
- 5) Определение консистенции.

б) Определение водности мёда.

Ответ: 3,5,2,6,4,1.

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

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

Ответ:

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

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

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

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

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

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

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

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

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

Ответ: *Propionibacterium* являются возбудителями пропионовокислого брожения. Непатогенны, обитают в рубце и кишечнике жвачных животных, в молочных продуктах (твердых сырах). Являются технически полезной микрофлорой, т.к. входят в состав заквасочных культур при получении сыров.

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

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

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

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;

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

Задание 1.

Прочитайте отрывок из текста и выберите правильный ответ.

Каких рыб относят к семейству осетровых?

- а) кета
- б) вобла
- в) шип

Ответ: с

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Какая рыба имеет змеевидную форму тела, слегка сплюсненную у головы и хвоста?

- а) угорь
- б) зубатка
- в) камбала

Ответ: а

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

Каковы особенности маринованного посола рыбы?

- а) посол с добавлением пряностей
- б) посол с добавлением уксусной кислоты
- в) посол с добавлением антисептиков

Ответ: б

Задания комбинированного типа с выбором нескольких верных ответов из предложенных вариантов

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

От чего зависят сроки хранения соленой рыбы?

- а) от вида тары и упаковки;
- б) от вида разделки рыбы;
- в) от содержания соли в рыбе;
- г) от вида рыбы

Ответ: а, б, в.

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите все правильные ответы.

Как подразделяется рыба холодного копчения по качеству?:

- а) Первый сорт
- б) Второй сорт
- с) Третий сорт
- д) Четвертый сорт

Ответ: а, б

Задания закрытого типа на установление соответствия

Задание 6.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между дефектами икры и показателями:

А	Горечь.	1	Характеризуется слабым кислотным привкусом, возникает при неправильном хранении икры.
Б	Острота	2	Может быть вызвана солью или окислением жира в икре. В первом случае горький вкус во рту быстро исчезает, во втором — сохраняется ещё долго после пробы.

В	Скисание.	3	Обычно образуются в пастеризованной икре в результате продолжительного хранения до пастеризации и в процессе хранения пастеризованной икры при повышенной температуре.
Г	Белые включения.	4	Дефект выражается в появлении кислого привкуса, процесс окисления жира и распада белков более глубокий.

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г

Ответ: А2, Б1, В4, Г3

Задание 7.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между методами и их характеристиками :

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Ответ: А4, Б1, В2, Г3.

Задание 8.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между порчей рыбы и ее характеристикой:

А	Окисление жира (ржавчина).	1	Вызывается такими микроорганизмами, как протей, стафилококки, кишечная палочка, клостридии. Признаки: размягчение консистенции, неприятный запах, тёмные жабры, у непотрошёной рыбы — вздутое брюшко
Б	Кислотное брожение.	2	Рыба приобретает специфический неприятный запах и привкус прогорклого жира, а внешне проявляется в появлении на поверхности рыбы жёлто-бурой окраски.
В	Гниение.	3	Возникает из-за стафилококков и синегнойной палочки. Внешних признаков нет, но процесс проявляется при обработке.

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ: А2, Б3, В1.

Задание 9.

Прочитайте текст и выберите соответствия

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

А	Активная кислотность	1	Прибор - Рекорд
Б	Водность	2	Центрифуга
В	Механическая чистота	3	pH – метр
Г	Массовая доля жира	4	Массовая доля жира

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г

Ответ. А2, Б4, В1,Г2

Задание 10.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие:

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

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Ответ: А3, Б1, В4, Г2.

Задания закрытого типа на установление последовательности

Задание 11.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса рыбы в реакции на пероксидазу:

- 1) оценить цвет смеси
- 2) приготовления вытяжки из мяса
- 3) внесение в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина
- 4) добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода

Ответ: 2,3,4,1

Задание 12.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Как осуществляется ветеринарный контроль живой рыбы:

- 1) Органолептическое исследование
- 2) Визуальный осмотр
- 3) На отгружаемую для реализации партию выловленной рыбы выдают ветеринарное свидетельство формы №1
- 4) В случае возникновения сомнений в доброкачественности рыбы проводят лабораторные исследования.

Ответ: 2,1,4,3.

Задание 13.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Постановка диагноза на чуму лососевых:

- 1) Отсаживание рыб с выраженными клиническими признаками заболевания.
- 2) Сбор анамнеза
- 3) Осмотр глаз и ротовой полости.
- 4) Определение вида, средней массы, размера и возраста рыбы

Ответ: 2,4,3,1.

Задание 14.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок проведения пробы варки для оценки качества рыбы:

- 1) Оценка качества бульона
- 2) Кипятить в течение 5 минут.
- 3) Взять около 100 г очищенной от чешуи рыбы без внутренних органов.
- 4) Залить двойным объемом чистой воды.

Ответ: 3,4,2,1

Задание 15.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Порядок бактериологического исследования обсемененности рыбной чешуи:

- 1) Посев в чашки Петри.
- 2) Приготовление разведений
- 3) Подсчёт выросших колоний.

Ответ: 2, 3, 1

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Как осуществляется контроль рыбных кормов?:

Ответ:

Контроль качества рыбных кормов включает в себя несколько этапов, начиная с момента согласования рецепта и заканчивая зоотехническим анализом.

Органолептическая оценка. Проверяется внешний вид корма, его запах и другие характеристики. Для этого используют, например, ГОСТ 13496.13-75 «Комбикорма. Методы определения запаха, заражённости вредителями хлебных запасов».

Оценка физико-химических показателей. Проводится в аналитической лаборатории по общеустановленным методикам и сравнивается с нормативными значениями.

Проверка безопасности. Контролирующие органы (лаборатории) оценивают содержание вредных и отравляющих веществ (тяжёлые металлы, токсины) в кормах.

Определение кормовой ценности. Показатели проверяются с периодичностью, установленной планом производственного контроля, разработанным изготовителем, а также по требованию контролирующей организации или приобретателя.

Задание 17.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Как осуществляется контроль качества икры:

Ответ: Контроль качества икры осуществляется в лабораторных условиях с применением различных методов экспертизы.

Оценка качества потребительской упаковки. Проверяется целостность упаковки, корректность нанесённой маркировки.

Органолептическая оценка. Икра должна быть одного вида, чистая, целая, однородная по цвету, без плёнок и сгустков крови. Зёрна не должны склеиваться между собой, а сжатые в руке — свободно рассыпаться после разжатия. Вкус икры должен быть чистым, приятным, слабосолёным, без посторонних привкусов. Запах — характерным, без порочащих ароматов и пахнущих веществ.

Микробиологический анализ. Даёт представление о присутствии в продукте плесеней, дрожжей, сальмонелл, анаэробных бацилл, колиморфных бактерий, стафилококковых инфекций. Экспертиза позволяет установить, на какой стадии производства патогенный организм появился в продукте: в ходе переработки или во время транспортировки и хранения.

Определение степени токсичности. Икру проверяют на наличие цезия, свинца, кадмия, стронция, мышьяка, пестицидов.

Определение видовой принадлежности. Для выявления факта подмены используется метод полимеразной цепной реакции (ПЦР). Он позволяет идентифицировать видовую принадлежность икры и определить чужеродную ДНК в заданной пробе.

Задание 18.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Дать заключение о качестве тушки рыбы по состоянию мышц и чешуи: Рыба не сгибается, мышцы упругие, чешуя гладкая блестящая, трудно выдергивается.:

Ответ: Тушка рыбы доброкачественная

Задание 19.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Дайте заключение о соответствии рыбных консервов санитарно-гигиеническим Требованиям. При внешнем осмотре банок обнаружены дефекты в виде бомбажа: банки со вздутыми доньшками, не принимающие нормального положения при надавливании на них пальцами:

Ответ: Не соответствуют требованиям

Задание 20.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Дать заключение о степени свежести тушки охлажденной рыбы по цвету жабр и состоянию брюшка. Цвет жабр от интенсивно - розового до светло - красного, брюшко подтянуто.

Ответ: Данная рыба является свежей.

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. 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 уоя 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 водоисточников.
24. Ветеринарно-санитарный контроль качества воды.
25. Профилактика загрязнения водоёмов 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 ОЦЕНКИ 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 до-

пущены 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.