

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 16.10.2025 14:57:25

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88150dcekd28a

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

27.06. 2025 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 - 2025

Рассмотрена и принята

на заседании кафедры

«26» июня 2025 г.

Протокол № 12

Зав. кафедрой эпизоотологии

им.В.П. Урбана

к.в.н., доцент

Л.С.Фогель

Санкт-Петербург

2025 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

В задачи курса входят:

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Область профессиональной деятельности:

13 Сельское хозяйство

Типы задач профессиональной деятельности:

- производственный

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

а) Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

б) профессиональные компетенции (ПК):

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

в) профессиональные компетенции (ПКО):

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

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

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

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

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

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

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ»

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

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		6	7
Аудиторные занятия (всего)	98	48	50
В том числе:	-	-	-
Лекции, в том числе интерактивные формы	32	16	16
Практические занятия (ПЗ), в том числе интерактивные формы, из них:	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)	228	132	96
Вид промежуточной аттестации (курсовая работа, зачет, экзамен)	Курсовая работа – 1 Зачет – 1, Экзамен – 1	зачет	Экзамен. Курсовая работа
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	252/7	144/4	108/3

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ»

здесь в таблицах также выделила красным цветом неверные цифры и пересчитать часы выше!

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

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включающая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1.	Введение в дисциплину «Ветеринарная санитария». Предмет, цели и задачи ветеринарной санитарии, связь с другими дисциплинами.	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4): ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	6	2	2		5
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.	6	2	2		5

3.	Санитария воды. Очистка и дезинфекция сточных вод мясокомбинатов, убойных пунктов и площадок	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	6	2	6	4	10
----	---	---	---	---	---	---	----

4	Санитария почвы и ее обеззараживание	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	6	2	4	10
5	Санитария кормов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству кормов. Кормовые токсикозы	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.	6	2	4	10

6.	Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды	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.	6	2	4	2	10
7.	Техника безопасности, охрана труда и окружающая среда при ветеринарно-санитарных мероприятиях	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.	6	4	10	2	10
ИТОГО ПО 6 СЕМЕСТРУ			16	26	6	60	

8.	Ветеринарная санитария. Ветеринарные ветеринарно-санитарные объекты	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.	7	2	-	12
9.	Дезинфекция	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.	7	2	12	16
10.	Дезинсекция	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.	7	2	2	16

11.	Дератизация	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.	7	2	2	10
12.	Дезодорация	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.	7	2	-	2 10

13.	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	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-	7	2	8	2	10
-----	--	--	---	---	---	---	----

14.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении	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.	7	2	-	2	10
-----	--	---	---	---	---	---	----

15. Ветеринарно-санитарная техника	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.	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	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включающая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1.	Введение в дисциплину «Ветеринарная санитария». Предмет, цели и задачи ветеринарной санитарии, связь с другими дисциплинами.	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4): ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	8	2	4		10
2	Санитария воздуха	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.	8	2	4		10

3.	Санитария воды. Очистка и дезинфекция сточных вод мясокомбинатов, убойных пунктов и площадок	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.	8	2	2	10
4	Санитария почвы и ее обеззараживание	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	8	2	4	10

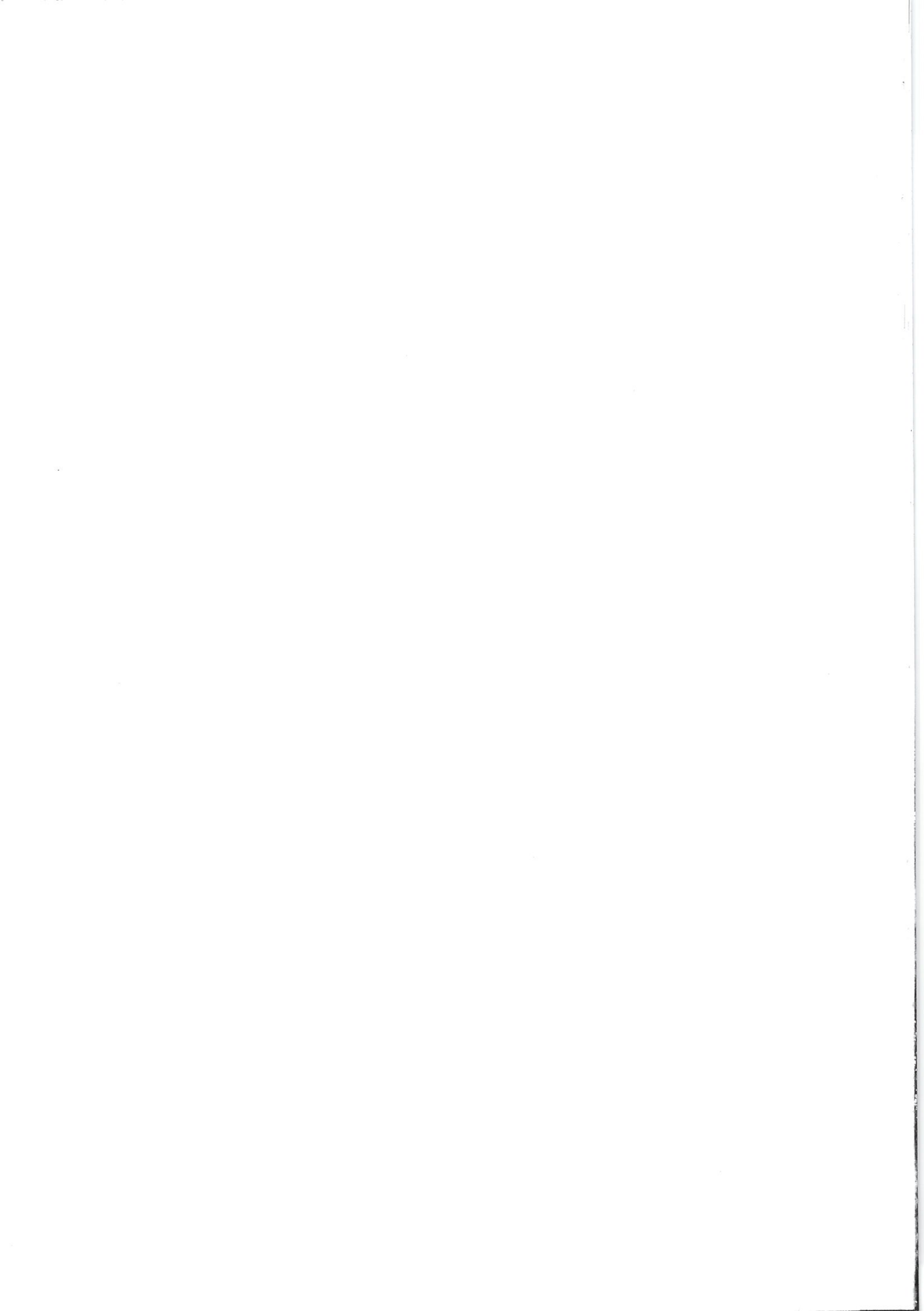
5	Санитария кормов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству кормов. Кормовые токсикозы	Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности (ПК-5): ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и 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.	8	2	2	10
6.	Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды	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.	8	1	2	10

7.	Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях	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.	8	1	6	2	10
		ИТОГО ПО 7 СЕМЕСТРУ	12	20	6	70	
8.	Ветеринарная санитария. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты	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.	7	3	4		14

9.	Дезинфекция	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.	7	2	4	12
10.	Дезинсекция	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.	7	2	4	12
11.	Дератизация	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.	7	2	4	12

12.	Дезодорация	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.	7	2	2	2	12
13.	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	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):	7	1		2	16

14.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении	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.	7	1	2	2	14
-----	--	---	---	---	---	---	----



15. Ветеринарно-санитарная техника	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.	7	1	2	10
ИТОГО ПО 8 СЕМЕСТРУ		14	20	8	102

5.2. Содержание дисциплины "Ветеринарная санитария" для заочной формы обучения

№	Наименование	курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
			Л	ПЗ	П	СР
	Формируемые компетенции					

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
3.	Санитария воды. Очистка и дезинфекция сточных вод мясокомбинатов, убойных пунктов и площадок	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	-	18

4	Санитария почвы и ее обеззараживание	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 (ШКО-1): ШКО-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; ШКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	4	-	2	20
5	Санитария кормов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству кормов. Кормовые токсикозы	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	-	2	20

6.	Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды	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.	4	-	2	16
----	--	---	---	---	---	----

7.	Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях	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.	4	-	2	22
		ИТОГО ПО 4 КУРСУ (ЛЕТНЯЯ СЕССИЯ)	4		8	132
8.	Ветеринарная санитария. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты	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.	5	2	-	2

9.	Дезинфекция	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.	5	1	1	30
10.	Дезинсекция	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.	5	-	1	14
11.	Дератизация	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.	5	-	1	14

12. Дезодорация	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.	5	-	1	8
-----------------	---	---	---	---	---

13.	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	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 меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов,	5	1	1	16
						30

14.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении	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.	5	-	2	6
-----	--	---	---	---	---	---

15. Ветеринарно-санитарная техника	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.	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 противоэпизоотических мероприятий : учебно-методическое пособие / сост.: Р. В. Антипина [и др.]; СПбГАВМ. - Санкт-Петербург : СПбГАВМ, 2014. - 15 с. – URL: <https://clck.ru/eMdCa> (дата обращения: 26.06.2025).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.

2. Дезинфекция в системе мер противоэпизоотических мероприятий: учебно-методическое пособие / Полякова О.Р., Кузьмин В.А., Данко Ю.Ю., Кисиль А.С., Ещенко И.Д. – Санкт-Петербург: Изд-во ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. – 72с. - URL : <https://reader.lanbook.com/book/121296#2> (дата обращения: 26.06.2025).).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБС»Лань».

3. Дезинсекция в системе мер противоэпизоотических мероприятий: учебно-методическое пособие / Полякова О.Р., Кузьмин В.А., Данко Ю.Ю., Кисиль А.С., Ещенко И.Д. – Санкт-Петербург: Изд-во ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. – 14 с. – URL : <https://reader.lanbook.com/book/121295#2> (дата обращения: 26.06.2025).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБС»Лань».

4. Дератизация в системе мер противоэпизоотических мероприятий: учебно-методическое пособие / Полякова О.Р., Кузьмин В.А., Данко Ю.Ю., Кисиль А.С., Ещенко И.Д. – Санкт-Петербург: Изд-во ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. – 14 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/121298> (дата обращения: 26.06.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБС»Лань».

5. Основы активной иммунопрофилактики инфекционных болезней животных : учебно-метод. пособие / сост.: О. Р. Полякова [и др.]; СПбГАВМ. - СПб. : Изд-во СПбГАВМ, 2014. - 30 с. - URL: <https://clck.ru/eMew9> (дата обращения: 26.06.2025).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.

6. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ / авторы-составители: А. А. Сухинин, Л. Н. Пристач, М. В. Щипакин, В. А. Трушкин; МСХ РФ, СПбГАВМ. - Санкт-Петербург : Изд-во СПбГАВМ, 2018. - 63 с. - URL: <https://clck.ru/R9rxH> (дата обращения: 26.06.2025).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Сахно, Николай Владимирович. Основы ветеринарной санитарии: Учебное пособие/Под общ. ред. Н.В.Сахно. – СПб.: Издательство «Лань», 2017.- 172с.: ил.- (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91284> (дата обращения: 26.06.2025).

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 26.06.2025).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.

3. Сидорчук, Александр Андреевич. Ветеринарная санитария: Учебное пособие.- 2-е изд.,стер.- СПб.: Издательство «Лань», 2018.- 368с.: ил.(+ вклейка,8 с.) – (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103145> (дата обращения: 26.06.2025).

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

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

А) основная литература:

1. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ / авторы-составители: А. А. Сухинин, Л. Н. Пристач, М. В. Щипакин, В. А. Трушкин; МСХ РФ, СПбГАВМ. - Санкт-Петербург : Изд-во СПбГАВМ, 2018. - 63 с. - URL: <https://clck.ru/R9rxH> (дата обращения: 25.06.2021).- 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: 26.06.2025) .- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ..
3. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.А. Сидорчук [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с. — URL : <https://e.lanbook.com/book/103145> (дата обращения: 26.06.2025) .- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБС «Лань».
4. Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 368 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/169096> (дата обращения 26.06.2025).-Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБС «Лань».
5. Кузнецов, А. Ф. Основы общей зоогигиены и ветеринарной санитарии : учеб. пособие / Кузнецов Анатолий Федорович, Белопольский Александр Егорович ; СПбГАВМ. – Санкт-Петербург : Изд-во СПбГАВМ, 2013. - 151 с. - URL: <https://clck.ru/Rdj4i> (дата обращения 26.06.2025).- Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.
6. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. Учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2010. – 384 с.
- 7.Справочник по ветеринарии: учебное пособие/ Под ред А.А.Стекольников и А.Ф.Кузнецова. - СПб: Проспект Науки, 2011. -544с.
- 8.Ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.А. Сидорчук [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 368 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103145> (дата обращения: 26.06.2025)
9. Учебно-методическое пособие по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях». Направление подготовки 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования – магистратура /Д.А.Орлова и др.- СПб.:СПбГАВМ, 2017.-26с.
- 10.Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857>. (дата обращения: 26.06.2025)
- 11.Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибгатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71771> (дата обращения: 26.06.2025)
- 12.Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс]: учебное пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П.

Могильда. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4314> (дата обращения: 26.06.2025)

13. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инфекционных болезнях животных: метод. рекомендации / А.В. Смирнов и др. - Санкт-Петербург: СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - URL: <https://clck.ru/RhyqT> (дата обращения: 26.06.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей ЭБ СПбГУВМ.

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

б) дополнительная литература:

Федеральные законы

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

Нормы и правила

1. Эпизоотология и инфекционные болезни: Учебник/Под ред. А.А. Конопаткина. - М.: Колос, 1993.
2. Практикум по эпизоотологии и инфекционным болезням с ветеринарной санитарией/ В.П. Урбан, М.А. Сафин и др.: Уч. пособие. - М.: Колос, 2004.
3. Алиев, А.А. Госветнадзор на хладокомбинате: Рекомендации/СПбГАВМ, СПбГСББЖ.-СПб, 2002.-16с.
4. Инструкция по санобработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. - М. 2003.
5. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01 - М.: ФГУП "ИнтсрСЭН", 2002. -168 с.
5. Ветеринарно-санитарные правила по организации и проведению дератизационных мероприятий. М., 2002.-25 с.
6. Аэрозоли в профилактике инфекционных заболеваний сельскохозяйственных животных: Метод. рекомендации. М.: Колос, 2002. -80 с.
7. Ветеринарное законодательство. Сборник нормативных правовых документов по ветеринарии, том 1. -2000. -551 с.
9. Эпизоотология с микробиологией [Электронный ресурс]: 2018-07-12 / А.С. Алиев [и др.] ; Под ред. В.А. Кузьмина, А.В. Святковского. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107943> (дата обращения: 26.06.2025).
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при инфекционных болезнях животных: Метод. рекоменд. / СПбГАВМ; Сост. А.В. Смирнов. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2006. - 22 с. : ил.

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

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

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

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «СПбГУВМ»
2. ЭБС «Издательство «Лань»

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

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

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

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

- Рекомендации по работе над лекционным материалом

При подготовке к лекции студенту рекомендуется:

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

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

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

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

Конспектируя письменные источники, студент имеет возможность неоднократно прочитать нужный отрывок текста, поразмыслить над ним, выделить основные мысли автора, кратко сформулировать их, а затем записать. При необходимости он может отметить и свое отношение к этой точке зрения. Слушая же лекцию, студент большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделить 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) ознакомится с планом предстоящего занятия;
- 2) проработать литературные источники, которые были рекомендованы и ознакомиться с вводными замечаниями к соответствующим разделам.

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

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

Важнейшей составляющей любой формы практических занятий являются задания. Основа в задании - пример, который разбирается с позиций теории, развитой в лекции. Как правило, основное внимание уделяется формированию конкретных умений, навыков, что и определяет содержание деятельности 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

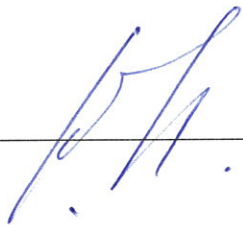
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Приложение 1 на 54 л.
Рабочую программу составил:

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

 _____ Фогель Л.С.

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

Кафедра эпизоотологии имени В.П.Урбана

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

по дисциплине

«ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Очная, очно-заочная, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2025

Санкт-Петербург
2025 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4): ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1): ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Раздел 1. Введение в дисциплину «Ветеринарная санитария». Предмет, цели и задачи ветеринарной санитарии, связь с другими дисциплинами. Раздел 6. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спец-одежды Раздел 7. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях Раздел 8. Ветеринарная санитария. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты Раздел 13. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции Раздел 14. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении Раздел 15. Ветеринарно-санитарная техника	Тесты, дискуссия

2.	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	Раздел 2. Санитария воздуха Раздел 3. Санитария воды. Очистка и дезинфекция сточных вод мясокомбинатов, убойных пунктов и площадок Раздел 4. Санитария почвы и ее обеззараживание Раздел 5. Санитария кормов. Ветеринарно-санитарные требования к качеству кормов. Кормовые токсикозы Раздел 6. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды Раздел 7. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях Раздел 9. Дезинфекция Раздел 10. Дезинсекция Раздел 11. Дератизация Раздел 12. Дезодорация Раздел 13. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции Раздел 14. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении Раздел 15. Ветеринарно-санитарная техника	Тесты, дискуссия
----	--	--	------------------

	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;		
--	---	--	--

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 обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4)				
ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Тесты, Дискуссия
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 все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме Тесты, Дискуссия

ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	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 задачи 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 при решении 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 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;	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 убоя, 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, 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 отделенными 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 безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.
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 недочетами, отделенными 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)						
ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов	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-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Тесты, Дискуссия	

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
- с) Бактерии
- д) Спириллы
- е) Стрептококки

Ответ: а, е.

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
- с) Паратрофы
- д) 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	Микробицидное
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) Растворение 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 pH
- 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 *p.p. 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 pH 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: