

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 07.08.2025 11:02:40
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. _____

« 19 » июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины «Ветеринарная санитария на предприятиях»
по специальности 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) Государственный надзор в области ветеринарной, фитосанитарной и
агробезопасности

Год начала подготовки - 2024

Квалификация выпускника – магистр

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 сентября 2017 г. №974;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 г., № 245;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 12 октября 2021 г. №712н

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд.вет.наук, доцент Коновалова О.В. _____

канд.вет.наук, доцент Зайцева А.А. _____

канд.вет.наук, доцент Пашенко О.А. _____

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры качества и безопасности продукции АПК (протокол № 10 от 14.05.2024 г.)

Заведующий кафедрой _____

Бордюгова С.С.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 12 от 19.06.2024 г.).

Председатель методической комиссии _____ **М.Н. Германенко**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____

С.С. Бордюгова

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Ветеринарная санитария на предприятиях – являются изучение вопросов профилактики болезней животных, охраны здоровья людей от болезней, общих человеку и животным, а также вопросы получения продуктов животноводства и кормов высокого санитарного качества. Мероприятия по охране здоровья людей предусматривают организацию ветеринарного надзора в боенской, консервной, молочной, кожевенной и других отраслях промышленности, перерабатывающей продукцию животноводства, а также в местах хранения и продажи этих продуктов.

Целью дисциплины является формирование навыков проведения проверок и контроля на сельскохозяйственных предприятиях и предприятиях по заготовке хранению, переработке и реализации продуктов и сырья животного происхождения, включая проверки по выполнению требований ветеринарного законодательства должностными лицами и гражданами, обеспечивающими ветеринарное благополучие по инфекционным болезням животных и охрану населения от болезней общих для человека и животных.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- ветеринарно-санитарные требования к животноводческим и перерабатывающим предприятиям;
- ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве;
- место и значение дезинфекции, дератизации и дезинсекции в комплексе противоэпизоотических мероприятий;
- виды, методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- организация и техника проведения дезинфекции различных животноводческих объектов, предприятий переработки животноводческой продукции, на транспорте;
- дезинфекция помещений в присутствии животных;
- утилизация трупов, отходов животноводства и навоза;
- обеззараживание кормов, питьевой воды, почвы, сточных вод и других объектов – факторов передачи возбудителя инфекции;
- организация и механизация дезинфекционных работ;
- современная ветеринарно-санитарная техника и ее применение;
- правила безопасности при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий;
- методы контроля эффективности дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина «Ветеринарная санитария на предприятиях» относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.08) основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО).

Основывается на базе дисциплин: «Ветеринарно-санитарный надзор», «Методы научных исследований», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Современные проблемы ВСЭ».

Дисциплина читается в 3 семестре, поэтому предшествует дисциплинам «Основы биологической безопасности», «Ветеринарно-санитарный надзор», «Методы научных исследований», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Современные проблемы ВСЭ»..

Преподавание курса «Ветеринарная санитария на предприятиях» неразрывно связано с проведением воспитательной работы со студентами. В связи с этим на лабораторных работах рассматриваются вопросы, позволяющие раскрыть роль здорового образа жизни, влияние вредных привычек и т.д.

Предшествует блоку 3 Государственная итоговая аттестация «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы» (Б1.0.08).

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-6	Способен использовать информационные технологии, современные методы и технологии при контроле качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-6.3. Осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	Знать: нормативные документы для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия, обеспечения биологической безопасности кормов, улучшения содержания животных. Уметь: осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных. Иметь навыки: по методикам отбора проб кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации.
ПК-7.1	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе получения, хранения, а также обезвреживания, утилизации или уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясных продуктов	ПК.7.1. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе получения, хранения, а также обезвреживания, утилизации или уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясных продуктов.	Знать: методы и способы осуществления лабораторных исследований, при проведении, ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясных продуктов. Уметь: пользоваться более эффективными средствами и правилами контроля качества сырья в соответствии с Законодательством Российской Федерации. Иметь навыки: по методикам проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясных продуктов.
		ПК 7.2. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе получения, хранения, а также обезвреживания, утилизации или уничтожения мёда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов. яиц домашней птицы	Знать: методы и способы осуществления обезвреживания, утилизации или уничтожения мёда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов. яиц домашней птицы. Уметь: пользоваться методиками осуществления при проведении, ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения. Иметь навыки: способностью выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

		ПК 7.3. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе получения. хранения, а также обезвреживания. утилизации или уничтожения гидробионтов и икры	Знать: методы и способы осуществления мер безопасности при хранении, а также обезвреживания, утилизации или уничтожения гидробионтов и икры. Уметь: пользоваться методиками лабораторных исследований а также обезвреживания, утилизации или уничтожения гидробионтов и икры. Иметь навыки: проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.
		ПК7.4 Вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации или уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения, признанными, по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, некачественными и опасными	Знать: соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Уметь: анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Иметь навыки: требованиям действующих нормативно-технических документов.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
	всего	в т.ч. по семестрам	всего	всего
		3 семестр	3 семестр	-
Общая трудоёмкость дисциплины, зач.ед. часов, в том числе:	4/144	4/144	4/144	-
Контактная работа, часов:	58	58	14	-
- лекции	10	10	4	-
- практические (семинарские) занятия	-	-	-	-
- лабораторные работы	48	48	10	-
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-	-
Самостоятельная работа, часов	86	86	130	-
Контроль, часов	-	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен	-

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СРС
-------	-------------------	---	----	----	-----

очная форма обучения

	Модуль 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание	6	-	28	60
1.	Тема 1. Ветеринарная санитария. Методы и средства дезинфекции, дератизации и дезинсекция.	2	-	4	8
2.	Тема 2. Личная гигиена и безопасность ветеринарно-санитарных экспертов.	2	-	4	8
3.	Тема 3. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.	-	-	4	8
4.	Тема 4. Ветеринарно-санитарная обработка вагонов после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения.	-	-	4	6
5.	Тема 5. Ветеринарно-санитарные утильзаводы.	-	-	4	16
6.	Тема 6. Ветеринарно - санитарные мероприятия на специализированных свиноводческих предприятиях. Ветеринарно-санитарные мероприятия на комплексах механизированных овцеводческих фермах	2	-	4	12
7.	<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	-	-	4	2
	Модуль 2. Ветеринарная санитария на предприятиях	4		20	26
7.	Тема 7. Ветеринарная санитария на предприятиях мясной промышленности.	2		4	6
8.	Тема 8. Ветеринарная санитария на предприятиях молочной промышленности.	2		4	6
9.	Тема 9. Ветеринарная санитария на предприятиях рыбной промышленности.	-		4	6
10.	Тема 10. Ветеринарная санитария на птицеводческих хозяйствах и фермах.	-		4	6
11.	<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	-	-	4	2
	Всего	10		48	86

заочная форма обучения

	Модуль 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание	2	6	-	64
1.	Тема 1. Ветеринарная санитария. Методы и средства дезинфекции, дератизации и дезинсекция.	2	2	-	8
2.	Тема 2. Личная гигиена и безопасность ветеринарно-санитарных экспертов.	-	-	-	12
3.	Тема 3. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.	-	-	-	10
4.	Тема 4. Ветеринарно-санитарная обработка вагонов после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения.	-	2	-	10
5.	Тема 5. Ветеринарно-санитарные утильзаводы.	-	-	-	10
6.	Тема 6. Ветеринарно - санитарные мероприятия на специализированных свиноводческих предприятиях. Ветеринарно-санитарные мероприятия на комплексах механизированных овцеводческих фермах	-	2	-	10
	<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	-	-	-	4
	Модуль 2. Ветеринарная санитария на предприятиях	2	4	-	66
7.	Тема 7. Ветеринарная санитария на предприятиях мясной промышленности.	2	2	-	16
8.	Тема 8. Ветеринарная санитария на предприятиях молочной промышленности.	-	2	-	16

9.	Тема 9. Ветеринарная санитария на предприятиях рыбной промышленности.	-	-	-	16
10.	Тема 10. Ветеринарная санитария на птицеводческих хозяйствах и фермах.	-	-	-	10
	<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	-	-	-	8
Всего		4	10	-	130

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

Модуль 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание.

Тема 1. Ветеринарная санитария. Методы и средства дезинфекции, дератизации и дезинсекция.

- 1.1 Ветеринарная санитария, цели и задачи.
- 1.2 Структура и организация ветеринарно-санитарной службы.
- 1.3 Организация ветеринарно-санитарного надзора в РФ и ЛНР.
- 1.4 Дезинфекции, дезинсекции и дератизации Методы определение дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
- 1.5 Методы обеззараживания крытых и изотермических вагонов и других транспортных средств.

Тема 2. Личная гигиена и безопасность ветеринарно-санитарных экспертов.

- 2.1. Средства индивидуальной защиты при работе с зооантропонозами.
- 2.2. Правила использования и обеззараживания.
- 2.3. Меры личной профилактики при работе с инфекционными болезнями животных.
- 2.4. Меры личной профилактики при работе с инфицированным материалом.

Тема 3. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.

- 3.1. Основные виды экспортно-импортных операций.
- 3.2. Методы расчета по экспортно-импортным операциям.
- 3.3. Определение расчета по документарному инкассо.
- 3.4. Учет экспортно-импортных операций в организации.
- 3.5. Валютный контроль экспортно-импортных операций в России.

Тема 4. Ветеринарно-санитарная обработка вагонов после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения.

- 4.1. Дезинфицирующие средства и их концентрации. Средства для санитарной обработки рук.
- 4.2. Санитарная обработка транспортных средств. Санитарная обработка цехов переработки животных.
- 4.3. Санитарная обработка на холодильниках.
- 4.4. Санитарная обработка в цехах по производству колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов.
- 4.5. Санитарная обработка производства субпродуктов, пищевых жиров, кишечных фабрикатов.
- 4.6. Санитарная обработка производства мясных продуктов сублимационной сушки.
- 4.7. Санитарная обработка производства сухих, вареных животных кормов и технических фабрикатов.
- 4.8. Порядок хранения моющих и дезинфицирующих средств.

Тема 5. Ветеринарно-санитарные утильзаводы.

- 5.1 Основные химические, физические и биологические дезинфицирующие средства, используемые в ветеринарной санитарии.
- 5.2. Определение утилизации трупов и обеззараживание их в утильустановках и на утильзаводах.
- 5.3. Правила размещения и строительство скотомогильников. Правила уборки и перевозки биологических отходов.
- 5.4. Структура и функции ветеринарно-санитарного утильзавода. Процесс уничтожения трупов экспериментальных и лабораторных животных.
- 5.5. Процесс сжигания трупа животного. Требования к размещению и строительству скотомогильников.

Тема 6. Ветеринарно - санитарные мероприятия на специализированных свиноводческих предприятиях. Ветеринарно-санитарные мероприятия на комплексах механизированных овцеводческих фермах

- 6.1. Ветеринарно - санитарные мероприятия на специализированных свиноводческих предприятиях.
- 6.2. Ветеринарно-санитарные мероприятия на комплексах механизированных овцеводческих фермах.
- 6.3. Ветеринарные правила содержания свиней в целях их воспроизводства, выращивания и реализации.
- 6.4. Ветеринарные объекты. Ветеринарно-санитарный режим на свиноводческом предприятии. Ветеринарные требования к комплектованию.
- 6.5. Ветеринарные правила содержания свиней в целях их воспроизводства, выращивания и реализации.

Модуль 2. Ветеринарная санитария на предприятиях.

Тема 7. Ветеринарная санитария на предприятиях мясной промышленности.

- 7.1. База предубойного содержания скота.
- 7.2. Организация ветеринарно-санитарного контроля в мясной промышленности.
- 7.3. Водоснабжение и канализация мясокомбината.
- 7.4. Правило освещения, вентиляции и отопления мясокомбината. Технологические процессы мясокомбината.
- 7.5. Складские помещения, холодильники и транспорт для мяса и мясопродуктов. Правило личной гигиены сотрудников мясокомбината.

Тема 8. Ветеринарная санитария на предприятиях молочной промышленности.

- 8.1. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре.
- 8.2. Основные требования к технологическим процессам.
- 8.3. Требования к перевозке молока и молочных продуктов.

Тема 9. Ветеринарная санитария на предприятиях рыбной промышленности.

- 9.1. Требования к приемочному и рыботорговому цеху.
- 9.2. Требования к производству охлажденной и мороженой рыбы.
- 9.3. Требования к производству соленой, пряной и маринованной рыбы.
- 9.4. Требования к производству копченой рыбы и балыковых изделий.
- 9.5. Требования к производству вяленой рыбы, сушеных рыбных продуктов.
- 9.6. Производственный контроль за сырьем, продукцией и условиями производства. Требования к рыбной продукции, пораженной паразитами.

Тема 10. Ветеринарная санитария на птицеводческих хозяйствах и фермах.

- 10.1. Ветеринарные правила содержания птиц на личных подворьях граждан и птицеводческих хозяйствах открытого типа.
- 10.2. Общие требования к птицеводческим помещениям подворий.
- 10.3. Требования при выборе территории и размещения птицеводческих хозяйств. (ферм) Общие ветеринарно-санитарные правила.
- 10.4. Зоогигиенические нормы содержания и кормления птицы.

4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объем в часах		
		форма обучения		
		очная	заочная	очно-заочная
	Модуль1. Ветеринарная санитария: структура и содержание	6	2	-
1.	Тема 1. Ветеринарная санитария. Методы и средства дезинфекции, дератизации и дезинсекция.	2	2	-
2.	Тема 2. Личная гигиена и безопасность ветеринарно-санитарных экспертов.	2	-	-
3.	Тема 3. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.	-	-	-
4.	Тема 4. Ветеринарно-санитарная обработка вагонов после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения.	-	-	-
5.	Тема 5. Ветеринарно-санитарные утильзаводы.	-	-	-

6.	Тема 6. Ветеринарно - санитарные мероприятия на механизированных свиноводческих предприятиях. Ветеринарно-тарные мероприятия на комплексах механизированных водческих фермах	2	-	-
	Модуль 2. Ветеринарная санитария на предприятиях.	4	2	-
7.	Тема 7. Ветеринарная санитария на предприятиях мясной промышленности.	2	-	-
8.	Тема 8. Ветеринарная санитария на предприятиях молочной промышленности.	2	2	-
9.	Тема 9. Ветеринарная санитария на предприятиях рыбной промышленности.	-	-	-
10.	Тема 10. Ветеринарная санитария на птицеводческих хозяйствах и фермах.	-	-	-
	Всего	10	4	-

4.4. Перечень тем практических занятий. Не предусмотрены

4.5. Перечень тем практических и лабораторных работ.

№ п/п	Тема практического и лабораторного занятия	Объём в часах		
		форма обучения		
		очная	заочная	очно-заочная
	Модуль 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание	28	6	-
1.	Тема 1. Ветеринарно-санитарная техника.	4	2	-
2.	Тема 2. Методы санитарно-гигиенических исследований продуктов животного происхождения.	4	-	-
3.	Тема 3. Ветеринарная санитария на транспорте. Дезинфекция транспортных средств.	4	-	-
4.	Тема 4. Современные технологии и оборудование для утилизации животных отходов.	4	2	-
5.	Тема 5. Обеззараживание и утилизация биологических отходов животноводства.	4	-	-
6.	Тема 6. Дезинфекция скотоубойных и санитарно-убойных пунктов	4	2	-
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>		4		-
	Модуль 2. Ветеринарная санитария на предприятиях.	20	4	-
7.	Тема 7. Санитарно-гигиеническое исследование воды.	4	2	-
8.	Тема 8. Санитарно-гигиеническая оценка кормов.	4	2	-
9.	Тема 9. Дезинфекция сырья животного происхождения, обсемененных вирусами и неспорообразующими возбудителями инфекционных болезней.	4	-	-
10.	Тема 10. Дезинфекция объектов пчеловодства.	4	-	-
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>		4	-	-
	Всего	38	10	-

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Чтение лекций по данной дисциплине рекомендуется проводить с использованием мультимедийных презентаций и демонстрационного эксперимента. Мультимедийная презентация, выполненная

средствами программы Microsoft Power Point позволяет преподавателю четко структурировать материал лекции, экономить время, затрачиваемое на изображение с использованием мела и доски схем, написание формул и других сложных объектов, что дает возможность увеличить объем излагаемого материала. Кроме того, презентация позволяет очень хорошо иллюстрировать лекцию не только схемами и рисунками, которые есть в учебных пособиях, но и полноцветными фотографиями, рисунками, портретами ученых и т.д. Мультимедийная презентация позволяет отобразить технологические процессы в динамике, что позволяет значительно улучшить восприятие материала студентами.

При проведении лабораторного практикума необходимо создать условия для максимально самостоятельного выполнения студентами лабораторных работ. Поэтому при проведении лабораторного занятия преподавателю рекомендуется:

1. Проведение экспресс-опроса (в устной или тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. Проверка планов выполнения лабораторных работ, подготовленных студентом в рамках самостоятельной работы (с оценкой).
3. Оценка работы студента в лаборатории и полученных им результатов (с оценкой).
4. Проверка отчета о выполненной лабораторной работе (с оценкой). Лабораторные занятия (работы) проводятся после изучения определенного раздела (модуля). Это занятия, контролирующие знания, умения и навыки. Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных. При этом часть работ может не носить обязательный характер, а выполняться в рамках самостоятельной работы по курсу. В ряд работ целесообразно включить разделы с дополнительными элементами научных исследований, которые потребуют углубленной самостоятельной проработки теоретического материала.

Занятия в активных и интерактивных формах рекомендуется проводить с использованием компьютерных симуляций, постановки проблемных и ситуационных заданий. Проведение занятий в активных и интерактивных формах должно быть направлено на интенсификацию учебного процесса, увеличение доступности знаний, навыков и умений, анализ учебной информации, творческий подход к усвоению учебного материала. В ходе проведения занятий студенты должны учиться формулировать собственное мнение, правильно выражать мысли, строить доказательства своей точки зрения, вести дискуссию, слушать другого человека, уважать альтернативное мнение, что должно формировать навыки, необходимые будущему специалисту в профессиональной деятельности. Реализация активных и интерактивных методов при изучении курса «Санитарная микробиология» возможна на лабораторных занятиях путем проведения опроса, тестирования, защиты лабораторных работ, сдачи коллоквиума, подготовки и защиты реферативных и исследовательских работ.

При подготовке к лабораторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме;
- знать вопросы, предусмотренные планом семинарского занятия и принимать активное участие в их обсуждении;
- без затруднения отвечать по тестам, предлагаемым к каждой теме.

Основной целью лабораторных занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы семинарского занятия. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению заслушиваются на практических занятиях в форме подготовленных студентами сообщений (10-15 минут) с последующим их обсуждением на занятии.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов). Не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ.

№ п/п	Тема рефератов
1.	Структура и содержание ветеринарной санитарии.
2.	Гигиена и санитария на мясоперерабатывающих предприятиях.
3.	Гигиена и санитария на птицеперерабатывающих предприятиях.
4.	Гигиена и санитария на молочных комбинатах.
5.	Гигиена производства мяса. Санитарная обработка оборудования и цехов мясокомбинатов.

6.	Предубойное содержание и подготовка животных к убою. Методы убоя скота и разделка туш, санитария и безопасность при этом.
7.	Критерии условно-годного мяса и санитарные требования его переработки.
8.	Источники и пути бактериального загрязнения мяса.
9.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке условногодного мяса.
10.	Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при обработке мясных субпродуктов и производстве кишечных фабрикатов.
11.	Санитарно-гигиенические требования при производстве колбас и полуфабрикатов животного происхождения.
12.	Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов и консервированного мяса.
13.	Ветеринарно-санитарные и санитарно-гигиенические требования при хранении, транспортировке и реализации готовых продуктов животного происхождения.
14.	Ветеринарно-санитарные требования при хранении, транспортировке и реализации сырья животного происхождения.
15.	Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах.
16.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при уничтожении конфискатов и отходов мясоперерабатывающих предприятий.
17.	Мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных на предубойном этапе на мясокомбинатах и убойных пунктах.
18.	Зооантропонозы: характеристика, эпизоотология и санитарная, профилактика.
19.	Микрофлора свежего охлажденного мяса. Профилактика микробиологического обсеменения.
20.	Микрофлора свежего охлажденного молока. Профилактика микробиологического обсеменения.
21.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении инфекционной болезни у животных во время перевозки на железнодорожном транспорте.
22.	Санитарные правила и требования при хранении мяса и мясных полуфабрикатов.

№ п/п	Тема докладов
1.	Методы и способы безопасного хранения мяса и мясных полуфабрикатов.
2.	Санитарные правила и требования при хранении сырья животного происхождения.
3.	Санитарные правила и требования при транспортировке и хранении молока.
4.	Санитарно-гигиенические требования к цехам птицеперерабатывающих предприятий. Санитарные мероприятия в них.
5.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на технологических этапах получения мяса птицы.
6.	Гигиена получения молока на фермах. Первичная обработка, хранение и транспортировка молока.
7.	Санитарно-гигиенические требования к цехам молочных комбинатов.
8.	Гигиена производства молока и молочных продуктов.
9.	Ветеринарно-санитарная техника, используемая на предприятиях мясной и молочной промышленности.
10.	Меры личной безопасности и профилактики работников мясокомбинатов и молочных заводов.
11.	Меры личной безопасности и профилактики работников в цехах птицефабрик.
12.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на утильзаводах.
13.	Санитарно-гигиенические мероприятия по обработке технологического оборудования, инвентаря и тары на перерабатывающих предприятиях.
14.	Концепция благосостояния сельскохозяйственных и домашних животных.
15.	Значение и связь уровня благосостояния животных с качеством и безопасностью продуктов животного происхождения.
16.	Способы и методы исследования бактериального загрязнения полуфабрикатов и пищевых продуктов животного происхождения.
17.	Структура и система профилактики в производстве, транспортировке, хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения.

18.	Подготовительные мероприятия, правила погрузки и выгрузки животных при наземной транспортировке.
19.	Дезинфекция и дератизация на перерабатывающих предприятиях: методы, способы, контроль и документы.
20.	Микрофлора пищевых продуктов животного происхождения, критерии качества и безопасности.
21.	Лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, их структура и функции.
22.	Областные и районные ветеринарные лаборатории, их структура и функции.
23.	Обязательные ветеринарно-санитарные документы при перевозках животных.
24.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при заболеваниях или падеже животных во время перевозок.
25.	Методы и средства ветеринарно-санитарных обработок транспортных средств.
26.	Правила и контроль при перевозках мяса и мясопродуктов.
27.	Правила и контроль при перевозках сырья животного происхождения.
28.	Основные требования к качеству воздуха в производственных цехах перерабатывающих предприятий. Методы контроля.
29.	Основные требования к качеству воды в производственных цехах перерабатывающих предприятий. Методы контроля.
30.	Характеристика и мероприятия по очистке сточных вод предприятий мясной промышленности. Методы контроля.
31.	Характеристика и мероприятия по очистке сточных вод молочных комбинатов.
32.	Ветеринарно-санитарные требования и мероприятия при экспортно-импортной торговли животными и продуктами животного происхождения.
33.	Пропаганда основ ветеринарной санитарии в коллективах перерабатывающих предприятий мясной и молочной промышленности.
34.	Мероприятия по охране окружающей среды перерабатывающих предприятий.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч		
			форма обучения		
			очная	заочная	очно-заочная
	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание	Методическое пособие для лабораторных занятий студентов и магистрантов «Ветеринарно-санитарные требования для молокоперерабатывающих предприятий» / Коновалова О.В., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Пащенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А.	60	64	-
	Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Методические рекомендации для самостоятельного изучения студентов и магистрантов «Ветеринарно-санитарные требования для предприятий мясоперерабатывающей промышленности» / Коновалова О.В., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Пащенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. Методические рекомендации для	26	66	-

		самостоятельного изучения студентов и магистрантов «Ветеринарно-санитарные требования для рыб перерабатывающих предприятий» / Коновалова О.В., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Пащенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А.			
Всего			86	98	-

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов.

Не предусмотрено.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1.	Лекция	Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.	Мастер класс	2
2.	Лабораторные занятия	Ветеринарная санитария на предприятиях мясной промышленности.	Дискуссии	2
3.	Лабораторные занятия	Ветеринарно-санитарная техника.	Дискуссии, дебаты	2
4.	Лабораторные занятия	Ветеринарная санитария на предприятиях рыбной промышленности.	Дискуссии, дебаты	2

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине в соответствующем разделе УМК.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

6.1. Рекомендуемая литература.

6.1.1. Основная литература.

6.1.1. Основная литература.

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библ.
1.	Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211211 (дата обращения: 06.05.2024).	Электронный ресурс
2.	Ветеринарная санитария / Т. Д. Абдыраманова, Д. С. Брюханов, П. Н. Щербаков, К. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-507-45663-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/311756 (дата обращения: 06.05.2024).	Электронный ресурс
3.	«Заболотных, М. В. Ветеринарная санитария на предприятиях пищевой промышленности : учебное пособие / М. В. Заболотных, Е. В. Шмат. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 73 с. — ISBN 978-5-89764-643-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113351 (дата обращения: 07.05.2024).	Электронный ресурс
4.	«Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань,	Электронный ресурс

	2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212732 (дата обращения: 06.05.2024).	
--	--	--

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Савостина, Т. В. Ветеринарная санитария с основами зоогигиены : учебное пособие / Т. В. Савостина. — Челябинск : ЮУрГАУ, 2020. — 100 с. — ISBN 978-5-88156-837-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/363977 (дата обращения: 07.05.2024).
2.	Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учебное пособие / Серегин И.Г., Уша Б.В.. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 408 с. — ISBN 978-5-906371-99-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/103105.html (дата обращения: 08.05.2024).
3.	Ветеринарная санитария: учебно-методическое пособие / Г. А. Джабарова, Б. М. Гаджиев, О. П. Сакидибиров [и др.]. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2022. — 89 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364397 (дата обращения: 06.05.2024).
4.	Щербак, О. И. Ветеринарная санитария на транспорте : учебное пособие / О. И. Щербак. — Красноярск : КрасГАУ, 2018. — 127 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187391 (дата обращения: 07.05.2024).

6.1.3. Периодические издания

№ п/п	Наименование издания	Издательство	Год издания
1.	Ветеринария: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://journalveterinariya.ru/	2017-2024
2.	Ветеринария. РЖ : реферативный журнал ЦНСХБ	Режим доступа: www.cnsnb.ru	2015-2024
3.	Ветеринарный врач: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://vetvrach-vnivi.ru/	2018-2024
4.	Международный вестник ветеринарии / СПбГАВМ (Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины)	1. Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/2210#publishername	2016-2024

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Методические рекомендации для самостоятельного изучения студентов и магистрантов «Ветеринарно-санитарные требования для предприятий птицеперерабатывающей промышленности» - Луганский национальный аграрный университет; подготовили Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Пащенко О.А., Коновалова О.В., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2021. - 41 с.
2.	Методические рекомендации для самостоятельной работы по ветеринарно-санитарной экспертизе (для студентов и магистрантов факультета ветеринарной медицины) «Классификация мяса сельскохозяйственных животных и птицы по термическому состоянию и упитанности» – 2-е изд. испр. и доп. - Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Коновалова О.В., Павлова А.В. - 2015. – 26 с.
3.	Методические рекомендации для самостоятельного изучения студентов и магистрантов «Ветеринарно-санитарные требования для предприятий мясopерерабатывающей промышленности» - Луганский национальный аграрный университет; подготовили Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Пащенко О.А., Коновалова О.В., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2021. - 44 с.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№ п/п	Название интернет-ресурса	Адрес и режим доступа (или URL)	Примечание
1.	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал. – 2000-2015.	Режим доступа: http://elibrary.ru/ ; (дата обращения: 21.10.2015).	
2.	База знаний всех отраслей ветеринарии [Электронный ресурс] // Ветеринарная медицина: сайт. – 2004-2015.	Режим доступа: http://www.allvet.ru/knowledge_base/ ; (дата обращения: 21.10.2015).	
3.	ФГБУ «Центр ветеринарии» [Электронный ресурс]: офиц. интернет-портал.	Режим доступа: http://www.vet-center.ru/ ; (дата обращения: 21.10.2015)	

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекции	Microsoft Office 2010 Std	-	+	+
2	Лабораторные занятия	Microsoft Office 2010 Std.	+	+	+

6.3.2. Аудио- и видеопособия. Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов.

№ п/п	Тема лекции
1.	Санитарные правила и требования при хранении сырья животного происхождения.
2.	Мероприятия по охране окружающей среды перерабатывающих предприятий.
3.	Правила и контроль при перевозках мяса и мясопродуктов.
4.	Основные требования к качеству воды в производственных цехах перерабатывающих предприятий.

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Лекционные аудитории	- видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет.
2	Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий	- видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран;

		- выход в локальную сеть и Интернет. - электронные учебно-методические материалы; - стерильный бокс.
3.	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (В-517, В-606, В-616)	- учебные стенды; - стерильный бокс; - микроскопы; -термостат
4.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. В-516)	- 2 компьютера, 1 принтера, сканер; - учебные стенды

8. Междисциплинарные связи

Протокол согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Подпись заведующего кафедрой
«Товароведение». «Основы биологической безопасности», «Ветеринарно-санитарный надзор». «Методы научных исследований». «Ветеринарно-санитарная экспертиза». «Современные проблемы ВСЭ».	Кафедра качества и безопасности продукции АПК	

Приложение 1

Лист изменений рабочей программы

Номер изменения	Номер протокола заседания кафедры и дата	Страницы с изменениями	Перечень откорректированных пунктов	Подпись заведующего кафедрой

[illegible]

Лист периодических проверок рабочей программы

[illegible]

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «**Ветеринарная санитария на предприятиях**»

Специальность 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Государственный надзор в области ветеринарной, фитосанитарной и
агробезопасности

Уровень профессионального образования магистратуры

Год начала подготовки: 2024

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-6	Способен использовать информационные технологии, современные методы и технологии при контроле качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-6.3. Осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: нормативные документы для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия, обеспечения биологической безопасности кормов, улучшения содержания животных.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: по методикам отбора проб кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание.	Практические задания	Экзамен
ПК-7	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных	ПК 7.1. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы и способы осуществления лабораторных исследований, при проведении, ветеринарно-санитарной экспертизы мяса,	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов	Тесты закрытого типа	Экзамен

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
	требований в процессе получения. хранения, а также обезвреживания. утилизации или уничтожения мяса, продуктов убоя. пищевого мясного сырья. мясных продуктов	санитарных требований в процессе получения. хранения, а также обезвреживания, утилизации или уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья. мясных продуктов.		продуктов убоя. пищевого мясного сырья, мясных продуктов.	животного происхождения		
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: пользоваться более эффективными средствами и правилами контроля качества сырья в соответствии с Законодательством Российской Федерации.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: по методикам проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья. мясных продуктов.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Практические задания	Экзамен
		ПК 7.2. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе получения, хранения, а также обезвреживания, утилизации или уничтожения мёда, молока и молочной продукции,	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы и способы осуществления обезвреживания, утилизации или уничтожения мёда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов. яиц домашней птицы.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: пользоваться методиками осуществления при проведении, ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: способностью выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Практические задания	Экзамен
		ПК 7.3. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе получения, хранения, а также обезвреживания, утилизации или уничтожения гидробионтов и икры	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы и способы осуществления мер безопасности при хранении, а также обезвреживания, утилизации или уничтожения гидробионтов и икры.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: пользоваться методиками лабораторных исследований, а также обезвреживания, утилизации или уничтожения гидробионтов и икры.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Практические задания	Экзамен
			Первый этап (пороговый уровень)	Знать: соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты закрытого типа	Экзамен

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
		и продуктов животного и растительного происхождения, признанными, по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, некачественными и опасными					
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: анализировать соответствие проектов нормативно технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: требованиям действующих нормативно-технических документов.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Практические задания	Экзамен

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	Практические	Направлено на овладение	Практические задания	Продемонстрировано свободное владение	Оценка «Отлично» (5)

№ п/п	Наимено вание оценочн ого средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представлен ие оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
	задания	методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.		профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	
				Продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	«Удовлетворительно» (3)
				Не продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
5.	Экзамен	Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании изучения	Вопросы к экзамену	Показано знание теории вопроса, понятийно-терминологического аппарата дисциплины; умение анализировать проблему, содержательно и	Оценка «Отлично» (5)

№ п/п	Наимено вание оценочн ого средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представлен ие оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
		дисциплины.		стилистически грамотно излагать суть вопроса; глубоко понимать материал; владение аналитическим способом изложения вопроса, научных идей; навыками аргументации и анализа фактов, событий, явлений, процессов. Выставляется обучающемуся, полно, подробно и грамотно ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора.	
				Показано знание основных теоретических положений вопроса; умение анализировать явления, факты, действия в рамках вопроса; содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса, но имеет место недостаточная полнота ответов по излагаемому вопросу. Продemonстрировано владение аналитическим способом изложения вопроса и навыками аргументации. Выставляется обучающемуся, полностью ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора, но допустившему при ответах незначительные ошибки, указывающие на наличие несистемности и пробелов в знаниях.	Оценка «Хорошо» (4)
				Показано знание теории вопроса фрагментарно (неполнота изложения	Оценка «Удовлетвори тельно» (3)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				информации; оперирование понятиями на бытовом уровне); умение выделить главное, сформулировать выводы, показать связь в построении ответа не продемонстрировано. Владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся допустил существенные ошибки при ответах на вопросы билетов и вопросы экзаменатора.	
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся не ответил на один или два вопроса билета и дополнительные вопросы экзаменатора.	Оценка <i>«Неудовлетворительно» (2)</i>

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий и курсовой работы.

ПК-6. Способен использовать информационные технологии, современные методы и технологии при контроле качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ПК-6.3. Осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: нормативные документы для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия, обеспечения биологической безопасности кормов, улучшения содержания животных.

Тестовые задания закрытого типа

1. Что такое дезинфекция?... (выберите один вариант ответа)

- а) мероприятие санитарии
- б) обеззараживание
- в) единица мутации
- г) борьба с насекомыми

2. Что такое дезинсекция?... (выберите один вариант ответа)

- а) борьба с грызунами
- б) борьба с мусором
- в) борьба с насекомыми
- г) борьба с мухами

3. Как называются средства химические для обеззараживания?...(выберите один вариант ответа)

- а) репелленты
- б) дезинфектанты
- в) мероприятие
- г) дератизация

4. Какие бывают антикоагулянты? ... (выберите один вариант ответа)

- а) зоокумарин, родентан
- б) зоокумарин, адаптоген
- в) кислород, соляная кислота
- г) соляная кислота

5. Где располагают дезковрики? ... (выберите один вариант ответа)

- а) у порога возле входа
- б) в углу
- в) на полу у входа
- г) после входа

Ключи

1.	б
2.	в
3.	б
4.	а
5.	в

6. Прочитайте текст и установите соответствие

При приемочном контроле каждой партии молока определяют:

- а) органолептические показатели;
- б) качество пастеризации;
- в) плотность, кислотность
- г) температуру

Ключи:

	а, в, г, б
--	------------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Что изучает ветеринарная санитария на предприятиях.
2. Задачи ветеринарной службы.
3. Станции по борьбе с болезнями животных – это?
4. Районная ветеринарная станция из чего состоит.
5. Ветеринарная лечебница – это?

Ключи

1.	Изучение вопросов профилактики болезней животных, охраны здоровья людей от болезней, общих человеку и животным, а также вопросы получения продуктов животноводства и кормов высокого санитарного качества.
2.	1. Предупреждение и ликвидация заразных и незаразных болезней животных (включая птиц, пушных зверей, зоопарковых животных, рыб и пчел); 2. Организация и проведение ветеринарных мероприятий, направленных на обеспечение выполнения планов развития животноводства и повышения продуктивности скота и птицы; 3. Обеспечение производства доброкачественных в ветеринарно-санитарном отношении продуктов и сырья животного происхождения; 4. Охрана населения от болезней, общих для человека и животных; 5. Охрана территории ЛНР от заноса из иностранных государств заразных болезней животных.
3.	Это центральное звено ветеринарной службы каждого района. Совместно с участковыми лечебницами и пунктами, районной ветеринарной лабораторией, мясо-молочной и пищевой контрольной станцией, а также с ветеринарной службой колхозов, совхозов и других хозяйств станция по борьбе с болезнями животных призвана обеспечить проведение противоэпизоотических, лечебно-профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий.
4.	Из комплекса построек и сооружений. Этот комплекс включает лечебницу с лабораторией, стационар, изолятор, пункт искусственного осеменения сельскохозяйственных животных и другие помещения. Наиболее крупным из служебных помещений является амбулатория. Ветеринарная служба широко использует сеть диагностических кабинетов и лабораторий, размещенных непосредственно в хозяйствах. Более сложные диагностические исследования выполняют районные, межрайонные, областные, республиканские и другие специальные лаборатории.
5.	Это лечебно-профилактическое учреждение, зоной деятельности которой является животноводческое предприятие. Она обслуживает всех животных данного хозяйства, а также скот, находящийся в индивидуальном пользовании населения, проживающего на территории этих хозяйств. Располагается ветлечебница на

	центральной усадьбе хозяйства или на территории одной из наиболее крупных животноводческих ферм.
--	--

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции **иметь навыки:** по методикам отбора проб кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации.

Практические задания:

1. В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?
2. Специальная подготовка лиц некоторых профессиональных групп по вопросам санитарно-противоэпидемического режима соответствующих объектов называется?
3. При подсчете на скотобазе мясокомбината принимаемой партии животных установлено, что фактическое наличие их на 1 голову меньше, чем указано в сопроводительных документах. Каково отношение ветеринарного врача скотобазы к этому факту?
4. На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпании. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?
5. Для предотвращения появления источника заболевания и для его локализации проводятся:

Ключи

1.	Определение пероксидазы и фосфатазы
2.	Санитарный минимум
3.	Нужно связаться с хозяйством и установить причину куда пропало животное. Если в хозяйстве все поясняют, то все в норме, если же внятных объяснений нет, то животные остаются в карантине до момента выяснения. Убой животных проводится на санбойне.
4.	Мясо может быть использовано только на промпереработку, т.к. мы не видели что у него была тимпания, отбирается материал, а тушу в холодильник до выяснения причин. Если подтверждается тимпания, то мяса отправляют на мясокомбинат с отметкой о проведенном вынужденном убое, если нет то в зависимости от поставленного диагноза.
5.	1) своевременное выявление заболевших; 2) изоляция и лечение пострадавших; 3) дезинфекция очага заражения.

ПК 7. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе получения, хранения, а также обезвреживания, утилизации или уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясных продуктов.

ПК 7.1. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе получения, хранения, а также обезвреживания, утилизации или уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясных продуктов.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции **«знать»:** методы и способы осуществления лабораторных исследований, при проведении, ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясных продуктов.

Тестовые задания закрытого типа

1. Чем характеризуются явления аэроионизации? ... (выберите один вариант ответа)
- а) условия электростатичности воздуха
 - б) условия влажности воздуха
 - в) условия кислорода в помещении
 - г) условия влажности
2. Что такое коли-титр? ... (выберите один вариант ответа)
- а) снижение влажности
 - б) объем в котором имеется 1 кишечная палочка
 - в) количество кишечной палочки в 1 литре жидкости
 - г) количество кишечной палочки в 1 миллилитре жидкости
3. Справки о ветеринарно-санитарном состоянии молочных ферм выдаются ... (выберите один вариант ответа)
- а) ежеквартально
 - б) ежемесячно
 - в) ежегодно
 - г) еженедельно
4. Основной источник накопления углекислого газа в помещении? ... (выберите один вариант ответа)
- а) от разложения навоза
 - б) условия внешней среды
 - в) выдыхаемый воздух
 - г) условия влажности
5. Каждая партия молока или сливок из неблагополучных хозяйств проверяется заводской лабораторией: ... (выберите один вариант ответа)
- а) на эффективность стерилизации
 - б) на эффективность охлаждения
 - в) на эффективность пастеризации
 - г) на эффективность ультрапастеризации

Ключи

1.	а
2.	б
3.	б
4.	в
5.	в

6. Прочитайте текст и установите соответствие

В состав ветеринарной лечебницы входят:

- а) амбулатория
- б) стационар
- в) склад дезинфекции
- г) изолятор

Ключи:

	а, б, г, в
--	------------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: пользоваться более эффективными средствами и правилами контроля качества сырья в соответствии с Законодательством Российской Федерации.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Основными задачами ветеринарной санитарии на предприятиях являются:
2. Ветеринарный пункт – это?

3. Как должны размещаться карантин и убойно-санитарный пункт.
4. Дезинфекция – это?
5. Виды дезинфекции:

Ключи

1.	- ветеринарно-санитарные требования к животноводческим и перерабатывающим предприятиям; - ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве; - место и значение дезинфекции, дератизации и дезинсекции в комплексе противоэпизоотических мероприятий; - виды, методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации; - организация и техника проведения дезинфекции различных животноводческих объектов, предприятий переработки животноводческой продукции, на транспорте; - дезинфекция помещений в присутствии животных; - утилизация трупов, отходов животноводства и навоза; - обеззараживание кормов, питьевой воды, почвы, сточных вод и других объектов – факторов передачи возбудителя инфекции; - организация и механизация дезинфекционных работ; - современная ветеринарно-санитарная техника и ее применение; - правила безопасности при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий; - методы контроля эффективности дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
2.	Одно из наиболее распространенных ветеринарных учреждений. Обслуживает 1-2 хозяйства, а также животных индивидуального сектора. Ветпункт проводит профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия, амбулаторное и стационарное лечение животных.
3.	Карантин и убойно-санитарный пункт, предназначенные для обслуживания одного предприятия, могут размещаться на одной площадке с этим предприятием. При этом они должны располагаться отдельно друг от друга на расстоянии не менее 50 м, должны быть огорожены сплошным или сетчатым забором высотой 2 м с цоколем, заглубленным в землю не менее чем на 0,2 м, иметь самостоятельный въезд (выезд) на дорогу общего пользования.
4.	комплекс мер, которые направлены на уничтожение возбудителей инфекционных болезней и разрушение на объектах внешней среды токсинов. Для проведения дезинфекции чаще всего применяют химические вещества, к примеру, гипохлорит натрия либо формальдегид, растворы органических веществ, которые наделены дезинфицирующими свойствами: хлоргексидин, надуксусная кислота. Дезинфекция позволяет уменьшить число микроорганизмов до вполне приемлемого уровня, но полностью их может и не уничтожить. Является одной из разновидностей обеззараживания.
5.	- профилактическая, которая проводится регулярно, не оглядываясь на эпидемическую обстановку: мытьё рук человеком, мытье окружающих предметов с применением чистящих и моющих средств, имеющих в составе бактерицидные добавки; - текущая, которую проводят у постели заболевшего, в лечебных учреждениях, в изоляторах медпунктов, дабы предупредить распространение инфекционного заболевания за пределы очага; - заключительная, которую производят после госпитализации, изоляции, выздоровления либо смерти больного для освобождения эпидемического очага от рассеянных им возбудителей.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции **иметь навыки:** по методикам проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья. мясных продуктов.

Практические задания:

1. После убоя здорового животного по техническим причинам нутровка была задержана на три часа. Как поступить с мясом и почему?
2. Владелец свиньи обратился к ветеринарному врачу с просьбой дать разрешение на убой и продажу мяса в соседней области. Каковы действия ветеринарного врача?
3. На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?
4. При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?
5. Каждая партия молока или сливок из неблагополучных хозяйств проверяется заводской лабораторией на эффективность пастеризации согласно ГОСТом 3623-73 и может быть принята только после получения отрицательной реакции

Ключи

1.	С мясом поступают следующим образом : отправляют образцы на бак. исследование. Если результат "-" то мясо используют без ограничений, если условнопатогенная микрофлора - то мясо в проварку.
2.	Необходимо выехать к хозяину и провести предубойный осмотр (клиническое состояние, термометрия), затем выдается справка что предубойный осмотр проведен, действительна в течении 3 дней. После того как животное убили производится ветеринарным врачом ВСЭ, но клеймо поставить не можем. Должна быть комплектность, т.е. туша, голова, внутренние органы, после чего выдается ветеринарное свидетельство. кроме того район должен быть благополучным по заболеваниям.
3.	Убой в зависимости от вакцины в течение 10-14 дней запрещен. Но в этом случае его можно произвести как вынужденный, если нет реакции в месте введения вакцины, нет повышенной температуры, общее состояние удовлетворительное. Туша идет на промпереработку.
4.	Туши животных утилизируются, т.к. это труп и неважно через сколько вы прибыли на место случившегося.
5.	на пероксидазу.

ПК 7.2. методы и способы осуществления обезвреживания, утилизации или уничтожения мёда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов. яиц домашней птицы.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: методы и способы осуществления обезвреживания, утилизации или уничтожения мёда, молока и молочной продукции, растительных пищевых продуктов. яиц домашней птицы.

Тестовые задания закрытого типа

1. Перед сливом молока молочные шланги и штуцеры цистерн должны быть ... (выберите один вариант ответа)

- а) продезинфицированы
- б) продезинфицированы и сполоснуты питьевой водой
- в) сполоснуты питьевой водой
- г) дезинсекция.

2. К ветеринарным объектам относятся ... (выберите два варианта ответа)

- а) ветлечебница
- б) убойно-санитарный пункт
- в) карантин
- г) ветеринарный пункт

3. К ветеринарно-санитарным объектам относятся ... (выберите два варианта ответа)

- а) карантин
- б) ветлечебница
- в) ветеринарный пункт
- г) убойно-санитарный пункт

4. В цехах приема должна быть обеспечена возможность приема молока... (выберите один вариант ответа)

- а) по виду
- б) по сортам
- в) по степени охлаждения
- г) по степени пастеризации

5. К ветеринарным объектам относятся... (выберите один вариант ответа)

- а) лечебно-санитарный пункт
- б) ветлечебница
- в) лечебно-санитарный пункт
- г) ветеринарная лаборатория

Ключи

1.	а
2.	а, г
3.	а, г
4.	а,
5.	г

6. Прочитайте текст и установите соответствие

<i>Животное исследуют на:</i>	<i>Заболевание</i>
1. Лошадей	а) туберкулез, лейкоз и бруцеллез
2. Крупный рогатый скот	б) на сиб, случную болезнь
3. Свиней	в) лептоспироз, некоторые паразитозы
4. Овец	г) листериоз, хламидиоз и некоторые паразитозы

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими цифрами

1	2	3	4
б	а	в	г

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: пользоваться методиками осуществления при проведении, ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Цель ветеринарной санитарии на предприятиях.
2. Ветеринарная лаборатория – это?
3. Методы дезинфекции:
4. Дезинсекцией называют?
5. Виды дезинсекции:

Ключи

1.	Является формирование навыков проведения проверок и контроля на сельскохозяйственных предприятиях и предприятиях по заготовке хранению, переработке и реализации продуктов и сырья животного происхождения, включая проверки по выполнению требований ветеринарного законодательства должностными лицами и гражданами, обеспечивающими ветеринарное благополучие по инфекционным болезням животных и охрану населения от болезней общих для человека и животных.
2.	Специальное ветеринарное учреждение, предназначенное для проведения профилактических, лечебных, ветеринарно-санитарных мероприятий и диагностических исследований только в специализированных животноводческих хозяйствах (птицефабриках яичного и мясного направления, птицефермах, репродукторах).
3.	Механический – он предусматривает устройство настилов либо удаление заражённого слоя почвы. Физический – заключается в обработке лампами, которые излучают ультрафиолет, либо источниками гамма-излучения, а также состоит в кипячении посуды, белья, уборочных материалов, предметов ухода за пациентом и др. Как правило, используется при кишечных инфекциях. Химический (главный способ) - это разрушение токсинов и уничтожение болезнетворных микроорганизмов дезинфицирующими веществами. Комбинированный – метод, который основывается на совмещении нескольких из вышеперечисленных (проведение влажной уборки с дальнейшим ультрафиолетовым облучением). Биологический – данный метод основывается на антагонистическом действии между разными микроорганизмами, а также действии средств биологической природы. Используется при очистке сточных вод, на биологических станциях.
4.	комплекс мероприятий по борьбе и истреблению насекомых в зданиях жилого либо нежилого типа. Дезинсекция основана на полной обработке всей площади объекта и истреблении блох, тараканов, клещей и иных насекомых. Дезинсекция нужна как т

	в жилых домах, так и в медицинских учреждениях, школах, местах общественного питания и иных заведениях
5.	Очаговая текущая, которая направлена на истребление вредных насекомых непосредственно в источнике и его окружении. Важное значение этот вид дезинсекции имеет во время борьбы с разносчиками малярии, сыпного тифа и лихорадки. Очаговая заключительная борьба – заключается в мероприятиях по уничтожению очагов сыпного и возвратного тифа. Профилактическая дезинсекция - это предупреждение болезней человека в природных условиях, к примеру, борьба с комарами, которые распространяют малярию.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции **иметь навыки**: способностью выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Практические задания:

1. Вам, как ветврачу доложено, что одна из доярок разбавляет молоко водой. Можно ли установить факт добавления воды в молоко? Если да, то как? Укажите на возможные фальсификации молока и пути их (установления) выявления.
2. Имеется хлорная известь с концентрацией хлора 25%, необходимо приготовить раствор, содержащий 3% активного хлора. Определить количество сухой хлорной извести на 100 л воды.
3. В товарно-транспортной накладной на молоко или сливки, которые можно вывозить согласно ветеринарному законодательству из неблагополучных хозяйств, какую вы будете делать запись?
4. Сколько воды нужно взять, чтобы из 1 кг хлорной извести получился 10% раствор?
5. При приемочном контроле каждой партии обезжиренного молока, какие показатели определяют?

Ключи

1.	Установление добавления воды по плотности молока. При плотности молока 1,027 оно считается подозрительным, ниже 1,027 – разбавленным водой. Добавление 10% воды снижает плотность молока примерно на 0,003, что дает возможность ориентировочно определить процент добавленной в молоко воды.
2.	12%
3.	- «Пастеризованные» и указывается температура пастеризации. Каждая партия молока или сливок из неблагополучных хозяйств проверяется заводской лабораторией на эффективность пастеризации согласно ГОСТом 3623-73 и может быть принята только после получения отрицательной реакции на пероксидазу.
4.	10 л.
5.	органолептические показатели, плотность, кислотность, температуру, качество пастеризации.

ПК 7.3. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе получения, хранения, а также обезвреживания, утилизации или уничтожения гидробионтов и икры.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции **«знать»**: методы и способы осуществления мер безопасности при хранении, а также обезвреживания, утилизации или уничтожения гидробионтов и икры.

Тестовые задания закрытого типа

1. **К ветеринарно-санитарным объектам относятся ...** (выберите два варианта ответа)
 - а) сооружения для обработки животных
 - б) дезбарьеры
 - в) убойно-санитарный пункт
 - г) карантин
2. **Принятые молоко и сливки должны ...** (выберите один вариант ответа)
 - а) немедленно охлаждаться до $\pm 4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ или направляться на пастеризацию
 - б) немедленно охлаждаться до $\pm 6 \pm 2^{\circ}\text{C}$ или направляться на пастеризацию
 - в) немедленно охлаждаться до $\pm 4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ или направляться на стерилизацию
 - г) немедленно охлаждаться до $\pm 6 \pm 2^{\circ}\text{C}$ или направляться на стерилизацию
3. **От болот, заросших прудов, кладбищ, свалок и других источников загрязнения воздуха и разноса инфекции ветеринарная лечебница должна находиться на расстоянии ...** (выберите один вариант ответа)
 - а) не менее 1000 м
 - б) не менее 300 м
 - в) не менее 200 м
 - г) не менее 50 м
4. **Допускается по согласованию с хозяйством, органами государственной ветеринарной службы отпуск свежего пастеризованного неохлажденного обезжиренного молока с кислотностью ...** (выберите один вариант ответа)
 - а) не более 15°T
 - б) не более 12°T
 - в) не более 20°T
 - г) не более 25°T
5. **От пастбищ и водоемов общего пользования (реки, озера, пруды) ветеринарная лечебница должна находиться на расстоянии ...** (выберите один вариант ответа)
 - а) не менее 1000 м
 - б) не менее 300 м
 - в) не менее 200 м
 - г) не менее 50 м

Ключи

1.	а, б
2.	а
3.	а
4.	в
5.	б

6. Прочитайте текст и установите соответствие

На термограмме контроля температуры пастеризации, аппаратчик на протяжении каждого рабочего цикла, последовательно, что должен написать?

- а) тип и номер пастеризатора;
- б) свою фамилию
- в) дату
- г) наименование продукта
- д) время начала и окончание работы

Ключи:

	б, а, в, г, д
--	---------------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: пользоваться методиками лабораторных исследований, а также обезвреживания, утилизации или уничтожения гидробионтов и икры.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Какие выделяются 3 главных метода дезинсекции:

2. Дератизация – это?
3. Какие мероприятия, производимые при дератизации?
4. Какие методы борьбы с грызунами используют.
5. Что такое ветеринарная санитария

Ключи

1.	1. Физический метод - осуществляется с помощью использования механических средств, а также воздействием высоких температур. К механическому воздействию относятся и обычные методы уборки: пылесос и вытряхивание. А еще использование разных ловушек, липкой ленты, сетки на окнах. Такая дезинсекция только дополняет главные методы борьбы против насекомых, рассматриваясь в виде дополнительной меры. К температурным методам относятся: огонь, сухой горячий и влажный воздух, пар и горячая вода. Такое воздействие приводит к гибели паразитов. 2. Биологический метод дезинсекции представляет собой применение естественных врагов насекомых. 3. Химический метод основывается на применении инсектицидов, или ядов. Использование ядов вызывает нарушение функций в организме паразитов и их смерть.
2.	комплекс мер по борьбе с грызунами, строящийся на основании данных по экологии и поведению животных, учитывая конкретную обстановку на объекте либо в населенном пункте.
3.	Делятся на два вида: 1. Профилактические мероприятия, которые предусматривают создание условий, затрудняющих или ликвидирующих проникновение и заселение грызунов в разные постройки либо около них, а еще исключают их доступ к продуктам питания. Этот вид борьбы приводит к изменению условий среды в неблагоприятную для жизни грызунов сторону. 2. Истребительные мероприятия - это постоянная работа по ликвидации грызунов, особенно представляющих эпидемиологическую опасность.
4.	Биологический - предусматривает применение птиц и животных и – естественных врагов грызунов, а также бактериологических культур, безопасных для людей, но губительных для грызунов. Физический – вылавливание грызунов при помощи разных механических приспособлений. Химический - применение разных ядовитых препаратов («ратицидов» или «родентицидов»).
5.	Ветеринарная санитария (от лат. veterinarius - относящийся к животным и sanitas - здоровье) – наука о профилактике инфекционных и инвазионных болезней животных, в том числе и антропозоонозных, путях получения продуктов, сырья и кормов животного происхождения высокого санитарного качества.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции **иметь навыки:** проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

Практические задания:

1. Какие показатели, определяют при приемочном контроле каждой партии обезжиренного молока
2. При периодическом контроле общее количество бактерий, когда определяют?

3. На термограмме контроля температуры пастеризации, аппаратчик на протяжении каждого рабочего цикла, что должен написать?
4. При производстве детских молочных продуктов молоко должно быть сразу же направленное на переработку:
5. Выпуск готовой продукции, кто должен осуществлять?

Ключи

1.	органолептические показатели, плотность, кислотность, температуру, качество пастеризации.
2.	определяют один раз в 10 суток и дополнительно по требованию потребителя.
3.	должен написать свою фамилию, тип и номер пастеризатора, дату, наименование продукта, для которого пастеризуется молоко, время начала и окончание работы, в случае отклонения обозначать ход технологического процесса (этапы мытья, дезинфекции, пастеризации молока с объяснением причин отклонения от установленного режима). Термограммы должны анализироваться лабораторией и сохраняться в ней на протяжении года. Ответственность за их сохранение несет заведующий лабораторией.
4.	- при производстве кисломолочных продуктов пастеризованное молоко или смеси должны быть охлажденные до температуры заквашивания и немедленно заквашенные; - при производстве пастеризованных и стерилизованных молочных продуктов молоко или смеси охлаждают при температуре $+4\pm 2^{\circ}\text{C}$, после чего их направляют на разлив или на следующую высокотемпературную обработку.
5.	экспедитор, кладовщик или мастер, которые несут дисциплинарную ответственность за выпуск продукции. Каждую партию готовой продукции следует оформлять отдельным удостоверением о качестве. На предприятиях, которые изготавливают детские молочные продукты, должна быть обеспечена ежедневная дегустация этих продуктов с хранением проб до окончания сроков реализации. Не допускается к реализации продукция в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, поврежденными пломбами.

ПК 7.4 Вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации или уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения, признанными, по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, некачественными и опасными.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Тестовые задания закрытого типа

- 1. Смешивание обезжиренного пастеризованного молока не допускается ...**
(выберите один вариант ответа)
- а) с охлажденным
 - б) с не пастеризованным
 - в) с цельным
 - г) со сливками

2. От железных и автомобильных дорог межрегионального значения 1 и II категории ветеринарная лечебница должна находиться на расстоянии ... (выберите один вариант ответа)

- а) не менее 1000 м
- б) менее 300 м
- в) не менее 200 м
- г) не менее 50 м

3. При приемочном контроле каждой партии молока определяют ... (выберите один вариант ответа)

а) органолептические показатели, плотность, кислотность, температуру, качество пастеризации

- б) органолептические показатели, плотность, кислотность, качество пастеризации
- в) органолептические показатели, плотность, кислотность, температуру

4. В состав ветеринарной лечебницы входят ... (выберите один вариант ответа)

- а) амбулатория, стационар, изолятор, склад дезсредств
- б) амбулатория и стационар
- в) амбулатория и изолятор
- г) амбулатория; стационар; изолятор; сооружения для обработки кожного покрова животных

5. Уборку территории предприятия проводят ... (выберите один вариант ответа)

- а) еженедельно
- б) ежедневно
- в) три раза в неделю
- г) в зависимости от загрязнения

Ключи

1.	б
2.	б
3.	а
4.	а
5.	б

6. Прочитайте текст и установите соответствие

В случае отклонения на термограмме контроля температуры пастеризации, аппаратчик должен обозначать ход технологического процесса ...

- а) объяснением причин отклонения от установленного режима;
- б) этапы мытья
- в) пастеризации молока
- г) дезинфекции

Ключи:

	б, г, в, а
--	------------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: анализировать соответствие проектов нормативно технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Защита работников на производстве – это?
2. Основным нормативно-правовым актом, определяющим порядок обеспечения работников СИЗ, что являются?

3. Обработка перчаток в ходе работы.
4. Этапы обработки перчаток.
5. Обеззараживание халатов, колпаков и прочего белья.

Ключи

1.	это одна из самых главных задач по обеспечению безопасности, требования к которой постоянно возрастают. Успех любого предприятия напрямую зависит от правильности решения данной задачи. Таким образом, очень важно обеспечить работников самой качественной и эффективной экипировкой, которая защитит их в условиях воздействия вредных производственных факторов.
2.	являются Правила обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты, утвержденные постановлением Министерства труда и социального развития. Правила предусматривают обеспечение СИЗ по типовым нормам независимо от того, к какой отрасли экономики относятся производства, а также независимо от форм собственности организаций. Работодатель обязан заменять или ремонтировать СИЗ пришедшее в негодность, до окончания сроков носки.
3.	1 способ: путем протирания в течение 2-х минут раствором 70° этилового спирта или 1% раствором хлорамина, или каким-либо дезинфектантом в эквивалентных концентрациях. 2 способ: путем погружения рук в перчатках на несколько минут (2 минуты) в емкость с каким-либо дезинфицирующим раствором (концентрации указаны в 1 способе).
4.	-1 этап: перед снятием перчаток погрузить руки на несколько минут в емкость с дезраствором. -2 этап: снять перчатки, вывернув их наизнанку. Погрузить в дезинфицирующий раствор на необходимое время экспозиции. -3 этап: вымыть перчатки в моющем растворе, очищая внутреннюю и наружную поверхности. -4 этап: прополоскать перчатки в чистой воде, пока моющее средство не смыто. -5 этап: проверить перчатки на наличие дыр, надувая вручную и подержав под водой (если в перчатках есть отверстие, то появятся воздушные пузырьки). -6 этап: высушить перчатки с внутренней и внешней сторон перед стерилизацией. -7 этап: перед стерилизацией перчаток внутри и снаружи пересыпать тальком для предохранения их от склеивания. Между перчатками проложить марлю. Каждую пару перчаток завернуть отдельно и в таком виде поместить в бикс. -8 этап: стерилизация в паровом стерилизаторе, режим 120°C, 45 минут.
5.	После работы с инфекционным материалом, загрязненные и инфицированные патогенными микробами халаты, колпаки, косынки и прочее белье подвергаются обеззараживанию (стерилизации). Спецодежду дезинфицируют парами (огневая паровоздушная пароформалиновая камера) или аэрозолями формальдегида, методом замачивания в дезинфицирующих растворах, кипячением или текучим паром. Не рекомендуется халаты, колпаки и другие матерчатые вещи часто подвергать химической дезинфекции, так как они быстро разрушаются и сокращают свой срок годности.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции **иметь навыки:** требованиям действующих нормативно-технических документов.

Практические задания:

1. На термограмме контроля температуры пастеризации, аппаратчик на протяжении каждого рабочего цикла, что вы должны написать?
2. Выпуск готовой продукции, кто должен осуществлять?
3. Доставку молока и молочной продукции на предприятие как осуществляется.
4. Срок хранения молока.
5. Все технологическое оборудование ветеринарно-санитарного и лечебно-профилактического назначения подразделяется на 5 основных классов:

Ключи

1.	должен написать свою фамилию, тип и номер пастеризатора, дату, наименование продукта, для которого пастеризуется молоко, время начала и окончание работы, в случае отклонения обозначать ход технологического процесса (этапы мытья, дезинфекции, пастеризации молока с объяснением причин отклонения от установленного режима). Термограммы должны анализироваться лабораторией и сохраняться в ней на протяжении года. Ответственность за их сохранение несет заведующий лабораторией.
2.	экспедитор, кладовщик или мастер, которые несут дисциплинарную ответственность за выпуск продукции. Каждую партию готовой продукции следует оформлять отдельным удостоверением о качестве. На предприятиях, которые изготавливают детские молочные продукты, должна быть обеспечена ежедневная дегустация этих продуктов с хранением проб до окончания сроков реализации. Не допускается к реализации продукция в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, поврежденными пломбами.
3.	на предприятие следует осуществлять в пломбированных цистернах или флягах. Перевозка молока на молокоперерабатывающие предприятия должна проводиться специальными цистернами, флягами и другими герметичными емкостями. Транспорт, на котором перевозят молоко в флягах, должен быть чистым и не иметь посторонних запахов. Перевозка других веществ в цистернах и флягах для перевозки молока не допускается. Емкости для перевозки молока должны герметически закрываться крышками с резиновыми или полимерными прокладками, которые допущены Министерством здравоохранения ЛНР для контакта с пищевыми продуктами. Использование для изготовления уплотняющих прокладок из других материалов запрещается.
4.	хранения молока на фермах до отправки на молокоперерабатывающие предприятия при температуре молока +4 °С не должен превышать 24 часа, при температуре +6 °С — 18 часов, при температуре 4-8 °С — 12 часов (ОСТ 10-141-88). Перевозка молока и молочных продуктов к месту реализации должна осуществляться в невредимой и чистой таре в рефрижераторах или специализированном транспорте. Допускается доставка молочных продуктов в флягах на бортовых машинах при условии тщательного накрывания их чистым брезентом.
5.	1) портативные дезинфекционные аппараты; 2) мобильные дезинфекционные машины;

	3) установки и оборудования для ферм и комплексов; 4) оборудование для обработки животных; 5) аэрозольная техника.
--	--

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета, курсовой работы и устного экзамена.

Зачет выставляется преподавателем в конце изучения дисциплины по результатам текущего контроля.

Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету.

Вопросы для опроса:

Раздел 1

1. Что такое ветеринарная санитария.
2. Задачи ветеринарной службы.
3. Задачи ветеринарной санитарии.
4. Связь ветеринарной санитарии с другими науками.
5. Назовите состав производственных помещений ветсанпропускника, ветеринарного пункта, убойно-санитарного пункта.
6. Какие Вы знаете ветеринарные учреждения и их функции?
7. Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
8. Какие правила использования и обеззараживания;
9. При работе с зооантропонозами, какие средства используют для защиты;
10. Этапы обработки перчаток;
11. В комплексе мероприятий общей профилактики что входит;
12. Меры личной профилактики при работе с инфекционными больными животными;
13. Какие плановые мероприятия в хозяйствах ежегодно проводят.
14. На какие группы делят ветеринарно-санитарную технику.
15. Дезинфекционная установка ЛСД.
16. Ветеринарная дезинфекционная машина.
17. Установка дезинфекционная передвижная.
18. Гидропульт «Костыль».
19. Какие аппараты применяют для дезинфекции и дезинсекции аэрозолями.
20. Какие аппараты применяют для орошения кожного покрова животных.

Раздел 2

1. На какие группы делят ветеринарно – санитарную технику.
2. Какая цель и задача санитарно – гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
3. Основные этапы санитарной экспертизы пищевых продуктов.
4. Какие показатели безвредности пищевых продуктов.
5. Возможные варианты оценки качества пищевых продуктов по результатам их санитарной экспертизы и условий их реализации
6. Методика санитарной экспертизы мяса.
7. Исследование мяса на гельминты.
8. Пути загрязнения мяса сальмонеллами.
9. Условия реализации условно годного мяса
10. Методика санитарной экспертизы рыбы.

11. Исследование рыбы на гельминты.
12. Условия реализации условно годной рыбы
13. Методика санитарной экспертизы молока.
14. Условия реализации условно годного мяса.
15. Пути загрязнения молока стафилококками.
16. Виды и признаки фальсификации молока.
17. Что такое «биологические отходы»?
18. Правила уборки и перевозки биологических отходов
19. Структура и функции ветеринарно-санитарного утильзавода.
20. Опишите процесс уничтожения трупов экспериментальных и лабораторных животных.

Практические задания

1. Методы и способы безопасного хранения мяса и мясных полуфабрикатов.
2. Санитарные правила и требования при хранении сырья животного происхождения.
3. Санитарные правила и требования при транспортировке и хранении молока.
4. Санитарно-гигиенические требования к цехам птицеперерабатывающих предприятий. Санитарные мероприятия в них.
5. Ветеринарно-санитарные мероприятия на технологических этапах получения мяса птицы.
6. Гигиена получения молока на фермах. Первичная обработка, хранение и транспортировка молока.
7. Санитарно-гигиенические требования к цехам молочных комбинатов.
8. Гигиена производства молока и молочных продуктов.
9. Ветеринарно-санитарная техника, используемая на предприятиях мясной и молочной промышленности.
10. Меры личной безопасности и профилактики работников мясокомбинатов и молочных заводов.
11. Меры личной безопасности и профилактики работников в цехах птицефабрик.
12. Ветеринарно-санитарные мероприятия на утильзаводах.
13. Санитарно-гигиенические мероприятия по обработке технологического оборудования, инвентаря и тары на перерабатывающих предприятиях.
14. Концепция благосостояния сельскохозяйственных и домашних животных.
15. Значение и связь уровня благосостояния животных с качеством и безопасностью продуктов животного происхождения.
16. Способы и методы исследования бактериального загрязнения полуфабрикатов и пищевых продуктов животного происхождения.
17. Структура и система профилактики в производстве, транспортировке, хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения.
18. Подготовительные мероприятия, правила погрузки и выгрузки животных при наземной транспортировке.
19. Дезинфекция и дератизация на перерабатывающих предприятиях: методы, способы, контроль и документы.
20. Микрофлора пищевых продуктов животного происхождения, критерии качества и безопасности.

Тестовые задания для экзамена

1. Уборку территории предприятия проводят:
А) еженедельно
Б) ежедневно
В) три раза в неделю

- Г) в зависимости от загрязнения
2. Не допускается посадка на территории предприятия:
- А) мелких кустарников
 - Б) деревьев высотой больше 3 м
 - В) кустарников с семенами опушенными хлопьями и волокнами**
 - Г) деревьев высотой больше 5м
3. Бачки для сбора мусора устанавливают на асфальтированные площадки не ближе чем на _____ м от производственных и вспомогательных помещений:
- А) 10м
 - Б) 15м
 - В) 20м
 - Г) 25м
4. Удаление отходов и мусора из бачков должно проводиться при их накоплении не более чем на _____ емкости, но не реже _____.
- А) 2/3, одного раза в день**
 - Б) 1/3, двух раз в день
 - В) 2/3, двух раз в день
 - Г) 1/3, одного раза в день
5. На базе предубойного содержания отдельный въезд должны иметь:
- А) карантинное отделение**
 - Б) санитарная бойня
 - В) изолятор
6. При отсутствии санитарной бойни убой больных животных допускается:
- А) в цехе первичной переработки скота**
 - Б) в мясозировом корпусе
 - В) в холодильнике предприятия
 - Г) карантинном отделении
7. При отсутствии санитарной бойни убой больных животных допускается (2):
- А) в утреннюю смену перед убоем здоровых животных
 - Б) в конце смены после убоя здоровых животных и удаления из цеха всех туш и продуктов убоя здоровых животных**
 - В) в специально отведенные дни**
 - Г) в любое время, по мере поступления больных животных
8. В состав базы предубойного содержания скота входят также (выберите не нужное) :
- А) железнодорожная и автомобильная платформы с загонами, имеющими навесы и расколы для приема, ветеринарного осмотра и термометрии скота
 - Б) контора базы с помещениями для проводников и гонщиков скота с дезинфекционной камерой для санитарной обработки их одежды и бытовыми помещениями
 - В) площадка для сбора навоза
 - Г) пункт санитарной обработки автотранспорта и инвентаря, используемого при транспортировке убойных животных
 - Д) площадка для биотермического обеззараживания навоза**
9. В карантине и изоляторе не допускается использование кормушек, поилок и др. инвентаря из:
- А) пластмассы
 - Б) дерева**
 - В) металла
 - Г) камня

10. Содержание скота, в зависимости от климатических условий допускается:

- А) в помещениях
- Б) в открытых загонах
- В) в помещениях или открытых загонах**
- Г) привязное на пастбище
- Д) беспривязное на пастбище

11. Автомашины, доставившие на предприятие убойный скот, после выгрузке животных подлежат:

- А) обязательной мойке и дезинфекции
- Б) обязательному учету у приемщика
- В) быстрой отправке с территории мясокомбината**
- Г) механической очистке и удалению с территории предприятия

12. Предприятие обязано подвергать воду химико-бактериологическим анализам в сроки:

- А) не реже одного раза в квартал при использовании воды городского водопровода и одного раза в месяц при наличии собственного источника водоснабжения**
- Б) не реже одного раза в месяц при использовании воды городского водопровода и одного раза в квартал при наличии собственного источника водоснабжения
- В) не реже одного раза в месяц при использовании воды городского водопровода и при наличии собственного источника водоснабжения
- Г) не реже одного раза в квартал при использовании воды городского водопровода и при наличии собственного источника водоснабжения

13. Обмен воды в резервуарах для хранения должен обеспечиваться в срок:

- А) не более 24 часов
- Б) не более 48 часов**
- В) не более 72 часов
- Г) не более 96 часов

14. В производственных помещениях следует предусматривать смывные краны из расчета 1 кран на _____ м² площади, но не менее ____ смывного крана на помещение:

- А) 200, 3
- Б) 150, 1**
- В) 150, 3
- Г) 200, 1

15. В производственных помещениях на каждые _____ м площади пола должны быть трапы для стекания жидкости:

- А) 100
- Б) 150
- В) 200**
- Г) 250

16. Водопровод технической воды должен быть (2):

- А) раздельным от водопровода питьевой воды**
- Б) окрашен в один цвет
- В) окрашен в отличительный цвет
- Г) не отделенным от водопровода питьевой воды

17. Для питьевых целей устанавливают питьевые фонтанчики на расстоянии не более _____ м от рабочего места:

- А) 50
- Б) 55
- В) 70**

Г)75

18. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологического оборудования необходимо периодически прочищать, не реже:

- А) 1 раза в месяц
- Б) 1 раза в квартал
- В) 1 раза в год
- Г) 1 раза в неделю

19. Светильники с лампами накаливания должны иметь:

- А) сплошное защитное стекло
- Б) защитную решетку
- В) рассеиватель
- Г) специальные ламповые патроны

20. В помещениях, где происходит выделение паров и значительного количества тепла:

- А) организуют естественное проветривание
- Б) оборудуют приточно-вытяжную вентиляцию
- В) приостанавливают работу цехов на короткое время
- Г) во время выделения пара удаляют рабочий персонал из цеха

21. У входа в производственные помещения:

- А) помещают коврики, смоченные дезинфицирующим раствором
- Б) навешивают марлю, обработанную дезинфицирующим раствором
- В) выстраивают тамбур
- Г) организуют места для принятия душа

22. В цехах вырабатывающих пищевые продукты панели стен и колонны должны быть (2):

- А) оббиты деревом и вскрыты лаком
- Б) облицованы глазурованной плиткой
- В) окрашены масляной краской светлых тонов
- Г) окрашены вододисперсионной краской светлых тонов

23. Высота панелей в цехах, вырабатывающих пищевые продукты, должна быть не менее:

- А) 0,5м
- Б) 1м
- В) 1,5м
- Г) 2м

24. Внутрицеховые трубопроводы в соответствии с их назначением:

- А) должны располагаться на разном уровне, высотой не ниже 2м
- Б) должны располагаться на разном уровне, высотой не ниже 3м
- В) должны быть окрашены в отличительные цвета
- Г) должны быть удалены на максимальное расстояние

25. В местах движения напольного транспорта углы колонн должны быть :

- А) защищены от повреждений металлическим листом на высоту 1 м
- Б) защищены от повреждений металлическим листом на высоту 2 м
- В) ограждены на 1м от повреждений
- В) защищены от повреждения деревянными брусками на высоту 1 м
- Г защищены от повреждений деревянными брусками на высоту 2 м

26. В местах движения подвесного транспорта углы колонн должны быть:

- А) защищены от повреждений металлическим листом на высоту 1 м
- Б) защищены от повреждений металлическим листом на высоту 2 м
- В) ограждены на 1м от повреждений

В) защищены от повреждения деревянными брусками на высоту 1 м

Г) защищены от повреждений деревянными брусками на высоту 2 м

27. Побелку и покраску стен и потолков производственных, бытовых помещений совмещают:

А) с одновременным ремонтом трубопроводов

Б) с одновременной их дезинфекцией

В) с одновременным ремонтом дератизацией

Г) с одновременным ремонтом колонн

28. Текущий ремонт помещений следует производить не реже:

А) 1 раза в квартал

Б) 1 раза в месяц

В) 1 раза в год

Г) 1 раза в 6 месяцев

29. В жировых цехах загрязненные жиром полы и стены промывают:

А) обезжиривающими веществами не реже 1 раза в день

Б) обезжиривающими веществами не реже 2 раз в день

В) раствором соляной кислоты не реже 1 раза в день

Г) раствором соляной кислоты не реже 2 раз в день

30. Внутренние поверхности оконных рам и оконные стекла промывают и протирают :

А) не реже 1 раза в 15 дней

Б) не реже 1 раза в 30 дней

В) не реже 1 раза в 45 дней

Г) не реже 1 раза в 60 дней

31. Трапы и лотки для смывных вод очищают, промывают и дезинфицируют:

А) 1 раз в день

Б) 1 раз в 3 дня

В) 1 раз в неделю

Г) 1 раз в 2 недели

32. Для мытья и дезинфекции крупного инвентаря используют:

А) стерилизаторы

Б) моечные машины или моечные помещения

В) ручную обработку

33. Для мытья и дезинфекции мелкого инвентаря используют:

А) стерилизаторы

Б) моечные машины или моечные помещения

В) ручную обработку

34. Во всех пищевых цехах контроль эффективности санитарной обработки проводят путем:

А) бактериологических исследований смывов

Б) химических исследований смывов

В) вирусологических исследований смывов

Г) радиологических исследований смывов

35. Во всех пищевых цехах контроль эффективности санитарной обработки проводят не реже:

А) не реже 1 раза в 15 дней

Б) не реже 1 раза в 30 дней

В) не реже 1 раза в 45 дней

Г) не реже 1 раза в 60 дней

36. Технологические процессы организуют таким образом, чтобы:

А) исключались пересечения оборудования и материалов

- Б) исключались пересечения потоков сырья и готовых продуктов
 - В) исключались пересечения потоков сырья и оборудования
 - Г) исключались пересечения работников и готовых продуктов
37. На участках обескровливания, зачистки и мойки туш устраивают:
- А) емкости для сбора жидкости
 - Б) передвижные контейнеры
 - В) желоба с уклоном для стока жидкости к трапам
 - Г) специальную тару для сбора конфискатов
38. Спуски, тележки и другие транспортные средства для передачи пищевого сырья, жирсырья, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов должны быть:
- А) отдельными для каждого вида сырья
 - Б) общими для жирсырья и кишечных комплектов
 - В) общими для пищевого сырья и субпродуктов
 - Г) общими для всех видов сырья
39. Участок сбора пищевой крови должен быть оснащен:
- А) устройствами для хранения полых ножей, фляг и другого инвентаря
 - Б) устройствами для транспортировки полых ножей, фляг и другого инвентаря
 - В) устройствами для мойки и дезинфекции полых ножей, фляг и другого инвентаря
 - Г) устройствами для сбора конфискатов
40. Не пищевые отходы собирают в специальную тару:
- А) изготовленную из материалов, отличающихся от материалов другого оборудования
 - Б) окрашенную в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования
 - В) размещенную в определенном месте
 - Г) расположенную строго у колонн
41. Для сбора конфискатов оборудуют специальную тару, окрашенную в отличительные цвета:
- А) красные полосы по белому фону
 - Б) черные полосы по белому фону
 - В) белые полосы по красному фону
 - Г) белые полосы по черному фону
42. Опорожнение желудков проводят на специально выделенных участках цеха первичной переработки, отделенных перегородкой высотой ____ м:
- А) 2м
 - Б) 2,2м
 - В) 2,5м
 - Г) 2,8м
43. Опорожнение желудков проводят на специально выделенных участках цеха первичной переработки, удаленных от места продвижения туш на расстояние не менее:
- А) 1м
 - Б) 2м
 - В) 3м
 - Г) 4м
44. На рабочих местах ветеринарных врачей должна быть обеспечена возможность:
- А) экстренной остановки конвейера
 - Б) вызова начальника цеха
 - В) охлаждения и замораживания продуктов
45. Содержимое кишок удаляют:
- А) в специальные баки окрашенные в красный цвет
 - Б) в специальные передвижные контейнеры

- В) в специальные баки окрашенные в черный цвет
Г) в люки, соединенные с канализацией
46. Дробление и опилровку костей, предназначенных для вытопки жира, производят:
А) в кишечном цехе
Б) в отдельном помещении кишечного цеха
В) в жировом цехе
Г) в отдельном помещении жирового цеха
47. В производственных помещениях колбасных, кулинарных и консервных цехов запрещается:
А) производство готовой продукции из субпродуктов
Б) обеззараживание условно годных мяса и субпродуктов
В) производство готовой продукции из замороженного мяса
Г) производство готовой продукции из охлажденного мяса
48. Для обеззараживания условно годного мяса оборудуют:
А) отделение по выработке мясных деликатесов
Б) отделение по выработке вареных продуктов
В) отделение по выработке мясных хлебов
Г) отделение по выработке варено-копченых продуктов
49. Тару для упаковки готовой продукции подают:
А) непосредственно в цех
Б) хранят в цехах, используя по необходимости
В) подают через коридоры, минуя производственные помещения
Г) из цеха по производству мясных хлебов
50. Для фасовки пряностей должно быть предусмотрено:
А) изолированное помещение с местом для хранения
Б) изолированное помещение с механической вентиляцией
В) изолированное помещение

Вопросы для экзамена

1. Понятие о ветеринарной санитарии.
2. Значение и роль ветеринарной санитарии в профилактике инфекционных болезней и получении продуктов животноводства высокого качества.
3. Понятие о дезинфекции.
4. Виды дезинфекции.
5. Методы и средства дезинфекции.
6. Химические соединения дезинфектантов.
7. Физические средства дезинфекции.
8. Биологические средства дезинфекции.
9. Устойчивость микроорганизмов к дезинфектантам.
10. Влажный и аэрозольный методы дезинфекции.
11. Дезинфекция помещений в животноводческих комплексах, птицефабриках, фермерских хозяйствах, индивидуальных подворьях.
12. Дезинфекция помещений в присутствии животных.
13. Дезинфекция транспортных средств, спецодежды и предметов ухода за животными.
14. Контроль качества проведения дезинфекции.
15. Ветеринарно-санитарная техника и аппаратура, применяемая для проведения дезинфекции.
16. Аэрозольная техника дезинфекции.
17. Организация дезинсекционных мероприятий на объектах ветеринарного надзора.
18. Резистентность насекомых к инсектицидам.

19. Дезинвазия помещения для животных.
20. Особенности дератизации отдельных объектов.
21. Техника безопасности при проведении дезинфекции (дезинвазии)
22. Техника безопасности при проведении дезинсекционных работ.
23. Техника безопасности при проведении дератизационных работ.
24. Санитарно-гигиенические требования к участку для строительства животноводческого объекта.
25. Санитарная защита ферм (комплексов).
26. Санитарный ремонт помещений.
27. Санитарный день на ферме.
28. Личная гигиена работников животноводства и профилактика антропозоонозов.
29. Санитарно-гигиенические требования к выбору площадки для строительства и проектирования предприятий мясной промышленности.
30. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям мясной промышленности.
31. Санитарная обработка предприятий мясной промышленности.
32. Санитарные требования к территории на предприятиях по производству молока.
33. Санитарные требования к планировке, размещению и устройству помещений на предприятиях по производству молока.
34. Требования к водоснабжению и канализации на предприятиях по производству молока.
35. Санитарно-гигиенические требования к доильно-молочному оборудованию.
36. Санитарно-гигиенические требования к сбору и первичной обработке молока.
37. Организация производственного контроля на предприятиях по производству молока.
38. Санитарные требования к дезинфекции одежды и обуви.
39. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
40. Санитарные требования к личной гигиене персонала.
41. Санитарные правила по уходу за доильными установками и молочной посудой, контролю их санитарного состояния и санитарного качества молока.
42. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые на предприятиях по производству молока.
43. Порядок проведения санитарной обработки.
44. Контроль санитарного состояния доильного оборудования и качества молока.
45. Ветеринарно-санитарные правила при реализации молока и молочных продуктов на рынках.
46. Санитарно-гигиенические требования к устройству и оборудованию помещений и территории молочно-товарных ферм.
47. Ветеринарно-санитарные и гигиенические требования по содержанию помещений, территории молочно-товарных ферм и уходу за животными.
48. Ветеринарно-санитарные правила отбора и завоза животных в организации, осуществляющие деятельность по производству молока, контроль за состоянием здоровья животных.
49. Ветеринарно-санитарные требования при доении коров.
50. Ветеринарно-санитарные требования к удалению и обезвреживанию навоза.
51. Санитарная оценка навоза.
52. Утилизация птичьего помета.
53. Перспективные системы получения биогаза.
54. Навозохранилища.
55. Транспортирование навоза и помета.
56. Обеззараживание навоза, помета и стоков.

57. Контроль обеззараживания органических удобрений.
58. Использование навоза и навозных стоков.
59. Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств, контейнеров, складских помещений карантинных баз и других подконтрольных объектов.
60. Порядок направления транспортных средств на ветеринарно-санитарную обработку.
61. Ветеринарно-санитарная обработка вагонов.
62. Ветеринарно-санитарные правила уборки и перевозки трупов животных.
63. Ветеринарно-санитарные правила утилизации трупов.
64. Ветеринарно-санитарные правила уничтожения трупов.
65. Ветеринарно-санитарные правила сжигание трупов.
66. Размещение и строительство скотомогильников (биотермических ям).
67. Санитарные требования к территории организации по утилизации биологических отходов (утильзаводы).
68. Порядок хранения и удаления трупов животных и отходов животного происхождения до отправки в организацию, осуществляющую переработку, утилизацию трупов животных и отходов животного происхождения.
69. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям.
70. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности при работе с животными.
71. Контроль качества питьевой воды.
72. Санитарные требования к очистке и обеззараживанию сточных вод.
73. Санитарная оценка эффективности обеззараживания сточных вод.
74. Санитарные требования к производственному контролю за эффективностью обеззараживания.
75. Санитарно-эпидемиологический надзор за эффективностью обеззараживания.
76. Сточные воды, их очистка и обеззараживание.
77. Механический состав и физические свойства почвы.
78. Обеззараживание почвы.
79. Организация санитарного контроля качества почв.
80. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

Промежуточная аттестация

Экзамен проводится в устной форме. Из экзаменационных вопросов составляется 30 экзаменационных билетов. Каждый билет состоит из трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов представлен в учебно-методическом комплексе дисциплины.

На подготовку к ответу студенту предоставляется 20 минут.