

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»



«24» июня 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### Б1.О.29 «Ветеринарная санитария»

по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
направленность (профиль) – ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарная санитария  
квалификация выпускника – бакалавр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии

Разработчик рабочей программы:

Ст. преподаватель, кандидат с.х. наук Аристова Александра Валерьевна

Воронеж – 2021 г.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» Приказ № 939 от 19.09.2017 г.).

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 13 от 23.06. 2021 г.)

**Заведующий кафедрой**



**Семёнов С.Н.**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 15 от 24.06.2021 года).

**Председатель методической комиссии**



**(Шапошникова Ю.В.)**

**Рецензент рабочей программы** (заместитель начальника управления ветеринарии Липецкой области, кандидат ветеринарных наук Андреев М.М.)

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» Приказ № 939 от 19.09.2017 г.).

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 13 от 23.06. 2021 г.).

**Заведующий кафедрой**



**Семёнов С.Н.**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 15 от 24.06.2021 года).

**Председатель методической комиссии**



**(Шапошникова Ю.В.)**

**Рецензент рабочей программы** (заместитель начальника управления ветеринарии Липецкой области, кандидат ветеринарных наук Андреев М.М.)

## 1. Общая характеристика дисциплины

### 1.1. Цель дисциплины

**Цель** дисциплины – дать обучающимся специализированные теоретические знания в области общей и частной ветеринарной санитарии, практические умения и навыки по решению профессиональных задач, связанных с обеспечением обоснования, планирования, организации и проведения комплекса мероприятий по ветеринарно-санитарной защите объектов ветнадзора.

### 1.2.

#### Задачи дисциплины

**Задачи** дисциплины:

- формирование знаний по разработке и осуществлению научно обоснованных мер предотвращения заболеваний человека болезнями, общими для людей и животных;
- профилактика инфекционных и инвазионных болезней животных, в том числе птиц, и ликвидация очагов возбудителей болезней во внешней среде; обеспечение устойчивого получения на фермах продуктов животноводства высокого санитарного качества;
- формирование умений, связанных с разработкой мероприятий по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры и химических средств;
- разработка ветеринарно-санитарных требований для осуществления проектирования и строительства помещений для животных, мясоперерабатывающих и сырьевых предприятий, а также дезинфекционно-промывочных станций и пунктов на железных дорогах и пристанях.

### 1.3. Предмет дисциплины

**Предметом** дисциплины является изучение вопросов профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, в том числе зоонозов, способы получения продуктов, сырья и кормов животного происхождения высокого санитарного качества.

**Объектами** изучения дисциплины являются: почва, вода, воздух животноводческих помещений, продукты питания, корма и сырьё животного происхождения, в которых обитают патогенные и условно-патогенные микроорганизмы.

### 1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина Б1.О.27 «Ветеринарная санитария» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули).

### 1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Знания по дисциплине «Ветеринарная санитария» базируются на знаниях по неорганической, аналитической и органической химии, биофизике, биологической химии, биологии, анатомии животных, основам физиологии, гигиене животных, ветеринарной фармакологии, токсикологии, инфекционным болезням, патологической физиологии животных, патологической анатомии животных, производственном ветеринарно-санитарном контроле, паразитарных болезнях, санитарной микробиологии, вирусологии и других дисциплин.

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
Тип задач профессиональной деятельности: производственный			
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	31	порядок предубойного ветеринарного осмотра животных
		32	требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
		36	требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		313	порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		У1	определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра
		У13	определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		У14	осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
		Н1	проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пище-	36	требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		310	порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда,

	ВЫХ ЯИЦ		молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		У4	определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
		У7	определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		У8	осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы
		Н5	осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
		Н7	организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными
ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	36	требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
		У1	производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности
		У6	определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		У7	осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения
		Н1	проведение ветеринарно-санитарного осмотра прес-

			новодной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований
		Н5	организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными

**Обозначение в таблице:** З – обучающийся должен знать; У – обучающийся должен уметь; Н - обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности.

### 3. Объём дисциплины и виды работ

#### 3.1. Очная форма обучения

Показатели	Семестры			Всего
	7 семестр	8 семестр	-	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е./ч	2/72	4/144	-	6/216
Общая контактная работа*, ч	44,65	36,75	-	81,4
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	27,35	107,25	-	134,6
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. (часы)	44,65	36,75	-	81,4
лекции	14	18	-	32
практические занятия	-	-	-	-
лабораторные работы	30	18	-	48
групповые консультации	0,5	0,5	-	1
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий***, ч	27,35	107,25	-	134,6
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (часы)	0,15	0,25	-	0,4
курсовая работа	-	-	-	-
курсовой проект	-	-	-	-
зачет	0,15	-	-	0,15
экзамен	-	0,25	-	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	8,85	30	-	38,85
выполнение курсового проекта	-	-	-	-
выполнение курсовой работы	-	12,25	-	12,25
подготовка к зачету	8,85	-	-	8,85
подготовка к экзамену	-	17,75	-	17,75
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	зачет	защита курсовой работы, экзамен	-	зачет, защита курсовой работы, экзамен



## 3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Курс 4		Всего
	7 семестр	8 семестр	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е./ч	2/72	4,144	6/216
Общая контактная работа*, ч	4,65	10,65	15,3
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	67,35	133,35	200,7
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. (часы)	4,65	10,65	15,3
лекции	4	2	6
практические занятия	-	-	-
лабораторные работы	-	8	8
групповые консультации	0,5	0,5	1,0
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***, ч	67,35	133,35	200,7
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (часы)	0,15	0,15	0,3
курсовая работа	-	-	-
курсовой проект	-	-	-
зачет	0,15		0,15
экзамен	-	0,15	0,15
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	8,85	30,7	39,55
выполнение курсового проекта	-	-	-
выполнение курсовой работы	-	12,95	12,95
подготовка к зачету	8,85	-	8,85
подготовка к экзамену	-	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	зачет	защита курсовой работы, экзамен	зачет, защита курсовой работы, экзамен

## **4. Содержание дисциплины**

### **4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов**

**Раздел 1. Введение. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе комплексной защиты объектов ветнадзора.**

*Подраздел 1.1 Ветеринарная санитария, ее задачи и основные направления деятельности. Ветеринарно-санитарная техника*

Ветеринарная санитария как система комплексной защиты объектов ветнадзора. История развития. Структура ветеринарно-санитарной службы и связь ветеринарной санитарии с другими науками. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях. Ветеринарно-санитарная техника. Принципы работы технических средств, применяемых в ветеринарии

**Раздел 2. Дезинфекция**

*Подраздел 2.1. Виды дезинфекции. Средства. Методы. Приготовление растворов*

Виды дезинфекции. Дезинфицирующие средства, применяемые в ветеринарной санитарии. Методы определения содержания действующего вещества в дезинфицирующих средствах и их растворах. Расчет потребности дезинфицирующих средств для приготовления рабочих растворов. Приготовление дезинфицирующих растворов. Методы дезинфекции. Организация и техника проведения дезинфекции.

*Подраздел 2.2 Дезинфекция в животноводстве. Контроль качества дезинфекции*

Дезинфекция животноводческих помещений. Дезинфекция кожного покрова животных. Дезинфекция в кролиководстве. Дезинфекция объектов пчеловодства. Дезинфекция в собаководстве и пушном звероводстве. Дезинфекция и дезинвазия объектов рыбоводства. Дезинфекция скотоубойных и убойно-санитарных пунктов. Дезинфекция сырья животного происхождения. Дезинфекция помещений для переработки Дезинфекция помещений для переработки сырья животного происхождения. Контроль качества дезинфекции объектов животноводства

**Раздел 3. Дератизация**

*Подраздел 3.1 Дератизация. Виды. Средства и методы*

Эпизоотологическая и эпидемиологическая роль грызунов. Методы борьбы с мышевидными грызунами. Дератизационные средства и их применение в ветеринарии. Способы и формы применения дератизационных средств.

*Подраздел 3.2 Организация дератизационных мероприятий на животноводческих предприятиях. Контроль качества дератизации*

Дератизация в свинарниках. Дератизация на птицефабриках. Дератизация в коровниках и кошарах. Дератизация в зверохозяйствах. Дератизация на объектах мясоперерабатывающих предприятий. Контроль качества дератизации

**Раздел 4. Дезинсекция и дезодорация**

*Подраздел 4.1 Дезинсекция. Значение и методы борьбы. Дезодорация*

Эпизоотологическое значение насекомых и клещей. Экономический ущерб, причиняемый насекомыми и клещами. Методы борьбы с насекомыми. Дезинсекционные средства, применяемые в ветеринарии. Приготовление и расчет эмульсий (растворов) инсектицидов и репеллентов. Меры борьбы с мухами в животноводстве. Меры борьбы с кровососущими насекомыми. Инсектицидно-репеллентные композиции. Мероприятия по истреблению насекомых в эпизоотических очагах. Дезодорирующие средства (дезодоранты)

**Раздел 5. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции**

*Подраздел 5.1 Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве*

Ветеринарно-санитарный режим на животноводческих предприятиях по производству молока, выращиванию и откорму крупного рогатого скота. Ветеринарно-санитарные

правила на специализированных свиноводческих предприятиях. Ветеринарно-санитарные правила на овцеводческих предприятиях. Ветеринарно-санитарные правила на звероводческих и кролиководческих предприятиях. Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицеводческих предприятиях. Ветеринарно-санитарные мероприятия на пчеловодческих предприятиях. Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбоводческих предприятиях

**Подраздел 5.2 Ветеринарно-санитарные мероприятия при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции**

Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотобойных и санитарно-убойных пунктах. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке мяса и мясопродуктов. Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке сырья животного происхождения

**Раздел 6. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды. Санитарные мероприятия при радиоактивном заражении**

**Подраздел 6.1 Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении**

Уничтожение трупов и биологических отходов. Обеззараживание почвы, спецодежды, навоза. Обеззараживание и контроль качества обеззараживания навоза, помета и стоков. Обеззараживание почвы. Обеззараживание спецодежды, обуви, предметов ухода за животными. Санитарно-бактериологический контроль микробной контаминации воздуха и поверхностей ограждающих конструкций объектов ветеринарного надзора. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении

**4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам**

4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
<b>Раздел 1. Введение. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе комплексной защиты объектов ветеринарного надзора</b>				
<i>Подраздел 1.1 Ветеринарная санитария, ее задачи и основные направления деятельности. Ветеринарно-санитарная техника</i>	5	5	-	8
<b>Раздел 2. Дезинфекция</b>				
<i>Подраздел 2.1. Виды дезинфекции. Средства. Методы. Приготовление растворов</i>	5	5	-	8
<i>Подраздел 2.2 Дезинфекция в животноводстве. Контроль качества дезинфекции</i>	5	5	-	8
<b>Раздел 3. Дератизация</b>				
<i>Подраздел 3.1 Дератизация. Виды. Средства и методы</i>	5	5	-	8
<i>Подраздел 3.2 Организация дератизационных мероприятий на животноводческих предприятиях. Контроль качества дератизации</i>	5	5	-	8

<b>Раздел 4. Дезинсекция и дезодорация</b>				
<i>Подраздел 4.1 Дезинсекция. Значение и методы борьбы. Дезодорация</i>				
<b>Раздел 5. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции</b>	5	5	-	8
<i>Подраздел 5.1 Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве</i>	6	6	-	11
<i>Подраздел 5.2 Ветеринарно-санитарные мероприятия при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции</i>	6	6	-	11
<b>Раздел 6. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды. Санитарные мероприятия при радиоактивном заражении</b>				
<i>Подраздел 6.1 Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении</i>	6	6	-	10,6
<b>Всего</b>	<b>48</b>	<b>48</b>		<b>80,6</b>

## 4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
<b>Раздел 1. Введение. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе комплексной защиты объектов ветеринарного надзора</b>				
<i>Подраздел 1.1 Ветеринарная санитария, ее задачи и основные направления деятельности. Ветеринарно-санитарная техника</i>	1	1	-	15
<b>Раздел 2. Дезинфекция</b>				
<i>Подраздел 2.1. Виды дезинфекции. Средства. Методы. Приготовление растворов</i>	1	1	-	15
<i>Подраздел 2.2 Дезинфекция в животноводстве. Контроль качества дезинфекции</i>	1	1	-	15
<b>Раздел 3. Дератизация</b>				
<i>Подраздел 3.1 Дератизация. Виды. Средства и методы</i>	1	1	-	15
<i>Подраздел 3.2 Организация дератизационных мероприятий на животноводческих предприятиях. Контроль качества дератизации</i>	1		-	15
<b>Раздел 4. Дезинсекция и дезодорация</b>				
<i>Подраздел 4.1 Дезинсекция. Значение и методы борьбы. Дезодорация</i>	1	1	-	15
<b>Раздел 5. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции</b>				

<i>Подраздел 5.1 Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве</i>	1	1	-	22
<i>Подраздел 5.2 Ветеринарно-санитарные мероприятия при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции</i>	1	1	-	22
<b>Раздел 6. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды. Санитарные мероприятия при радиоактивном заражении</b>				
<i>Подраздел 6.1 Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении</i>	2	1	-	24,1
<b>Всего</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>158,1</b>

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

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
1.	Распространение вредителей, экотоксикантов, поллютантов, ксенобиотиков биологической, химической, физической (радиационной) природы в окружающей среде	Савина И.П. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине для обучающихся по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / И.П. Савина; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 - 28 с.  Савина И.П. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] Методические указания для выполнения курсовой работы для обучающихся по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / И. П. Савина; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 - 26 с.	3	5
2.	Системы комплексной защиты и санации объектов ветнадзора		3	5
3.	Механизмы обезвреживающего действия факторов физической, химической, биологической природы на паразитов и вредителей, патогенных микроорганизмов, радионуклиды, токсические и вредные вещества		3	5
4.	Ветеринарная санитария и ветеринарная экология с позиций современных представлений Современная ветеринарно-санитарная техника и технология обработок объектов ветнадзора		3	5
5.	Принципы экологически безопасных, чистых и безотходных технологий применительно к объектам ветнадзора		3	5
6.	Санитарная экспертиза продуктов животноводства при контаминации посторонними веществами.		3	5
7.	Санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при незаразных заболеваниях.		3	5
8.	Санитарный контроль остаточных количеств антибиотиков в сырье и продуктах животного происхождения.		3	5
9.	Санитарные правила обеспечения безопасности кормов, кормовых добавок и сырья для производства комбикормов.		3	5
10	Контроль качества полуфабрикатов кожи, меха, пушнины, изделий из дополнительного сырья		3	5
11	Экспертиза мяса при вынужденном убое и изменениях имеющих санитарное значение		3	6
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении		3	6

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
13	Кисломолочные продукты (технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза)		3	6
14	Щелочи. Спектр и механизм моющего и бактерицидного действия		3	6
15	Щелочи. Способ применения, физические и химические свойства		3	6
16	Кислоты. Спектр и механизм чистящего и бактерицидного действия		3	6
17	Кислоты. Способ применения, физические и химические свойства		3	6
18	Восстановители. Спектр и механизм бактерицидного действия		3	6
19	Восстановители. Способ применения, физические и химические свойства		3	6
20	Поверхностно-активные вещества. Спектр и механизм моющего и бактерицидного действия		3	6
21	Поверхностно-активные вещества. Способ применения, физические и химические свойства		3	6
22	Влияние устойчивости возбудителей заразных болезней на эффективность дезинфекции в цехах		3	6
23	Способы поддержания чистоты с целью сохранения эффективных результатов дезинфекции в цехах		3	6
24	Контроль качества мойки и дезинфекции в цехах мясокомбината		3	6
25	Значение и особенности проведения ветеринарной дезинфекции в комплексе мероприятий и технологических приемов в цехах мясокомбината		3	6
26	Виды физических средств дезинфекции. История вопроса. Применение сухого и влажного пара.		3	6
27	Механизм бактерицидного действия высокой и низкой температуры. Способы применения в цехах мясокомбината		1,3	6
28	Механизм бактерицидного действия ультразвука. Способы применения в цехах мясокомбината		1,3	6,1
<b>Всего</b>			<b>80,6</b>	<b>158,1</b>

## 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

### 5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
<i>Подраздел 1.1 Ветеринарная санитария, ее задачи и основные направления деятельности. Ветеринарно-санитарная техника</i>	ПК-1	З1
		З2
		З6
		З13
		У1
		У13
		У14
		Н1
	Н8	
	ПК-2	З6
		З10
		У4
		У7
		У8
		Н5
	ПК-3	З1
		У1
		У6
У7		
Н1		
<i>Подраздел 2.1. Виды дезинфекции. Средства. Методы. Приготовление растворов</i>	ПК-1	З6
		З13
		У13
		У14
	ПК-2	З6
		З10
		У7
		У8
	ПК-3	З6
		У6
		У7
	<i>Подраздел 2.2 Дезинфекция в животноводстве. Контроль качества дезинфекции</i>	ПК-1
З13		
У13		
У14		
ПК-2		З6
		З10
		У7
		У8
ПК-3		З6
		У6



		У7
<i>Подраздел 3.1 Дератизация. Виды. Средства и методы</i>	ПК-1	36
		313
		У13
		У14
<i>Подраздел 3.2 Организация дератизационных мероприятий на животноводческих предприятиях. Контроль качества дератизации</i>	ПК-1	36
		313
		У13
		У14
<i>Подраздел 4.1 Дезинсекция. Значение и методы борьбы. Дезодорация</i>	ПК-1	36
		313
		У13
		У14
<i>Подраздел 5.1 Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве</i>	ПК-1	36
		313
		У13
		У14
	ПК-3	36
		У6
<i>Подраздел 5.2 Ветеринарно-санитарные мероприятия при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции</i>	ПК-1	36
		313
		У13
		У14
		Н8
<i>Подраздел 6.1 Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении</i>	ПК-1	36
		313
		У13
		У14
		Н8

## 5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

### 5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

Вид оценки	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале	не зачетно	зачтено

## 5.2.2.

**Критерии оценивания достижения компетенций**

## Критерии оценки на экзамене

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Студент показал полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано ответил на все вопросы экзаменационного билета, а также на дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Хорошо, продвинутый	Студент твердо знает программный материал, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответе, достаточно полно ответил на вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Удовлетворительно, пороговый	Студент показал знание только основ программного материала, усвоил его поверхностно, но не допускал грубых ошибок или неточностей, требует наводящих вопросов для правильного ответа, не ответил на дополнительные вопросы, способен решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Студент не знает основ программного материала, допускает грубые ошибки в ответе, не способен решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

## Критерии оценки на зачете

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя отличное знание освоенного материала и умение самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Зачтено, продвинутый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя хорошее знание освоенного материала и умение самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Зачтено, пороговый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя знание основ освоенного материала и умение решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент выполнил не все задания, предусмотренные рабочей программой или не отчитался об их выполнении, не подтверждает знание освоенного материала и не умеет решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

## Критерии оценки при защите курсового проекта (работы)

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Структура и содержание курсового проекта (работы) полностью соответствуют предъявляемым требованиям, в расчетах отсутствуют логические и алгоритмические ошибки, все выводы и предложения достоверны и аргументированы; студент показал полные и глубокие знания по изученной проблеме, логично и аргументировано ответил на все вопросы, связанные с защитой курсового проекта (работы)
Хорошо, продвинутый	Структура и содержание курсового проекта (работы) в целом соответствуют предъявляемым требованиям, в расчетах отсутствуют логические и алгоритмические ошибки, но отдельные выводы и предложения вызывают сомнение и не до конца аргументированы; студент твердо знает материал по теме исследования, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответах, достаточно полно отвечает на вопросы, связанные с защитой курсового проекта (работы)
Удовлетворительно, пороговый	Структура и содержание курсового проекта (работы) не полностью соответствуют предъявляемым требованиям, в расчетах допущены не грубые логические и алгоритмические ошибки, оказавшие несущественное влияние на результаты расчетов, отдельные выводы и предложения вызывают сомнение и не до конца аргументированы; студент показал знание только основ материала по теме исследования, усвоил его поверхностно, но не допускал при ответе на вопросы грубых ошибок или неточностей
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Структура и содержание курсового проекта (работы) не соответствуют предъявляемым требованиям; в расчетах допущены грубые логические или алгоритмические ошибки, повлиявшие на результаты расчетов и достоверность сделанных выводов и предложений; студент не знает основ материала по теме исследования, допускает при ответе на вопросы грубые ошибки и неточности

## Критерии оценки тестов

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Содержание правильных ответов в тесте не менее 90%
Хорошо, продвинутый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 75%
Удовлетворительно, пороговый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 50%
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Содержание правильных ответов в тесте менее 50%

## Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах

## Критерии оценки решения задач

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении.
Зачтено, продвинутый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении.
Зачтено, пороговый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибок при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя.
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя.

**5.3. Материалы для оценки достижения компетенций****5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации****5.3.1.1. Вопросы к экзамену**

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	<i>Санитарно-бактериологический контроль микробной контаминации воздуха и поверхностей ограждающих конструкций объектов ветеринарного надзора</i>	ПК-1	36, У14, Н8
2	<i>Какие правила необходимо соблюдать на животноводческих предприятиях, работающих по режиму закрытого типа?</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14, Н8
3	<i>Устройство и назначение карантинного отделения и изолятора на мясоперерабатывающем предприятии.</i>	ПК-1	31, 32, 36, 313, У1, У13, У14, Н1, Н8
4	<i>Последовательность проведения профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий</i>	ПК-1	36, 313
5	<i>Ветеринарно-санитарные правила на молочно-товарных фермах</i>	ПК-2	36, 310, У4, У7, У8, Н5, Н7
6	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия на животноводческих предприятиях по откорму крупного ро-</i>	ПК-1	31, 32, 36, 313, У1, Н1

	<i>готового скота</i>		
7	<i>Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке и хранению сырья животного происхождения</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36, 313, У13, У14 36, 310, У7, У8 36, У6, У7
8	<i>Ветеринарно-санитарные правила на овцеводческих предприятиях</i>	ПК-1	31, 32, 36, 313, Н1, Н8
9	<i>Ветеринарно-санитарные правила на свиноводческих предприятиях</i>	ПК-1	31, 32, 36, 313, Н1, Н8
10	<i>Ветеринарно-санитарные правила на кролиководческих предприятиях</i>	ПК-1	31, 32, 36, 313, Н1, Н8
11	<i>Ветеринарно-санитарные правила на птицеводческих предприятиях</i>	ПК-1 ПК-2	31, 32, 36, 313, Н1, Н8 36, 310, Н5, Н7
12	<i>Ветеринарно-санитарные правила на пчеловодческих предприятиях</i>	ПК-2	36, 310, Н5, Н7
13	<i>Ветеринарно-санитарные правила на рыбохозяйственных предприятиях</i>	ПК-3	36, Н1, Н5
14	<i>Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению</i>	ПК-1	313, У13
15	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке мяса и мясопродуктов</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
16	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке молока и молочных продуктов</i>	ПК-2	36, 310, У4, У7, У8
17	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животных</i>	ПК-1	31, 32, У1, Н1
18	<i>Ветеринарно-санитарные требования к хранению сырья</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
19	<i>Ветеринарно-санитарные требования к зданию и отдельным элементам сооружения на предприятиях по производству и переработке продукции животного происхождения</i>	ПК-1	36
20	<i>Ветеринарно-санитарные требования к вентиляции, воздухообмену на предприятиях по производству и переработке продукции животного происхождения</i>	ПК-1	36
21	<i>Ветеринарно-санитарные требования к водоснабжению на предприятиях по производству и переработке продукции животного происхождения</i>	ПК-1	36, 313
22	<i>Санитарно-гигиенические требования к спецодежде</i>	ПК-1	36
23	<i>Обеззараживание спецодежды и обуви</i>	ПК-1	36
24	<i>Контроль качества дезинфекции спецодежды</i>	ПК-1	36
25	<i>Обеззараживание предметов ухода за животными</i>	ПК-1	36, У13
26	<i>Обеззараживание почвы</i>	ПК-1	36, У13
27	<i>Обеззараживание воды</i>	ПК-1	36, 313, У13
28	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия по обеззараживанию навоза, помета и стоков при инфекционных и инвазионных заболеваниях</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
29	<i>Требования для сооружений по обеззараживанию, хранению и подготовке к использованию навоза</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
30	<i>Обеззараживание навоза и помета биологическим методом</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14

31	<i>Обеззараживание навоза и помета химическими средствами</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
32	<i>Обеззараживание навоза и помета физическими средствами</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
33	<i>Способы очистки и обеззараживания сточных вод перерабатывающих предприятий</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
34	<i>Обеззараживание жидких навозных стоков</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
35	<i>Контроль качества обеззараживания навоза, помета и стоков</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
36	<i>Что относится к биологическим отходам?</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
37	<i>Классификация отходов животного происхождения</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
38	<i>Требования к транспортировке биологических отходов</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
39	<i>Уничтожение трупов и биологических отходов сжиганием</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
40	<i>Как уничтожить труп животного, павшего от сибирской язвы?</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
41	<i>Как и в каких случаях допускается уничтожение биологических отходов путем захоронения в землю?</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
42	<i>Инфекционные болезни, при которых биологические отходы сжигают на месте</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
43	<i>Переработка биологических отходов на ветеринарно-санитарных утильзаводах</i>	ПК-1 ПК-3	36, 313, У13, У14 36, У6, У7
44	<i>Обеззараживание биологических отходов в биотермических ямах (скотомогильниках)</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
45	<i>Как проводится эксплуатация и учет скотомогильников и биотермических ям?</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
46	<i>Санитарно-гигиенические требования к молочным заводам</i>	ПК-2	36, 310, У7, У8
47	<i>Ветеринарно-санитарная обработка молочного оборудования</i>	ПК-2	36, 310, У7, У8
48	<i>Контроль качества санитарных мероприятий на производстве</i>	ПК-1 ПК-3	36, 313, У13, У14 36, У7
49	<i>Какие ветеринарно-санитарные мероприятия проводятся при радиоактивном заражении?</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14
50	<i>Как производится захоронение биологических отходов при радиоактивном заражении их?</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14

### 5.3.1.2. Задачи к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	<i>Определить потребность раствора хлорной извести с содержанием 5% активного хлора для дезинфекции 4070 квадратных метров при вспышке сибирской язвы</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8
2	<i>Необходимо провести текущую дезинфекцию коровника, на предприятии неблагополучном по туберкулезу КРС. Коровник: длина – 90 м, ширина – 12 м и высота 2,8 м, поверхность кормушек – 240 м<sup>2</sup>. Для дезинфекции будет использован 3% щелочной раствор формальдегида. Как приготовить данный раствор? Сколько потребуется щелочи и</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8

	<i>формалина для дезинфекции коровника?</i>		
3	<i>Определить площадь, подлежащую дезинфекции при вспышке сибирской язвы на пастбище при гибели 3 бычков и на ферме при гибели одной нетели. Группы сожжены на скотомогильнике</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8
4	<i>При проведении анализа смывов со стен оборудования, птицеводческого помещения № 10, в котором содержатся взрослые куры, лаборант Сушкова Н. Н. в 2-х пробах обнаружила возбудителя сальмонеллеза. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветеринарной службы хозяйства? Как поступить с поголовьем кур?</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8
5	<i>Рассчитать необходимое количество хлорной извести и воды для дезинфекции помещения, площадь которого равна 1000 м<sup>2</sup> (для дезинфекции при сибирской язве)</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8
6	<i>Рассчитать необходимое количество формалина, едкого натра и воды для приготовления 1000 л щелочного раствора формальдегида для дезинфекции при туберкулезе</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8
7	<i>Определить потребность формалина с содержанием 3% раствора формальдегида для дезинфекции изолятора общей площадью 12000 м<sup>2</sup>, в котором содержали больной туберкулезом крупный рогатый скот при расходе дез. раствора два литра на один квадратный метр площади</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8
8	<i>Определить потребность формалина с содержанием 35% формальдегида для приготовления 2400 литров рабочего раствора с содержанием 3% раствора формальдегида для дезинфекции изолятора</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8
9	<i>Определить количество заливок ДУКа емкостью 650 литров для проведения дезинфекции изолятора площадью 1200 квадратных метров, в котором содержали больной туберкулезом скот, 3% раствором формальдегида с производительностью 10 м<sup>2</sup> в минуту и расходом 2 литра дезраствора на один квадратный метр площади</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8
10	<i>Определить потребность времени на проведение дезинфекции изолятора площадью 1200 квадратных метров, в котором содержали больной туберкулезом скот, 3% раствором формальдегида с производительностью 10 м<sup>2</sup> в минуту и расходом 2 литра дезраствора на один квадратный метр площади</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8
11	<i>Определить площадь, которую потребуется подвергнуть дезинфекции, при вскрытии павшей коровы, с генерализованной формой туберкулеза и провести дезинфекцию места содержания, гибели, вскрытия и захоронения трупа этой коровы 10% раствором серно-карболовой смеси</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8
12	<i>Определить количество 10% серно-карболовой смеси, которое потребуется для проведения дезинфекции места содержания, гибели, вскрытия и захоронения трупа павшей коровы с генерализованной формой туберкулеза</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8
13	<i>Определить количество серной и неочищенной карболовой кислот, необходимых для приготовления 100 литров рабочего раствора 10% серно-карболовой смеси для проведения</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8

	<i>дезинфекции места содержания, гибели, вскрытия и захоронения трупа павшей коровы с генерализованной формой туберкулеза</i>		
14	<i>Какие необходимо проводить ветеринарно-санитарные меры, чтобы предупредить распространение ящура в стаде дойных коров, численностью 160 голов, на пастбище. Коров там же карантинировали, разместив в двух загонах. Клинически здоровых вакцинировали, а больных концентрировали в обособленный загон. Корм и воду ежедневно доставляли на автомобиле</i>	ПК-1	31, 32, 36, 313, У13, У14, Н8
15	<i>Какие дезсредства и в каком виде надо использовать для обеззараживания мест содержания животных при проведении ветеринарно-санитарных мер, чтобы предупредить распространение ящура в стаде дойных коров, численностью 160 голов, на пастбище?</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8
16	<i>Какие потребуются машины и механизмы для проведения ветеринарно-санитарных работ, чтобы предупредить распространение ящура в стаде дойных коров, численностью 160 голов, на пастбище?</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8
17	<i>Дать характеристику ветеринарно-санитарной карточки объекта для уничтожения биологических отходов (скотомогильник, биотермическая яма)</i>	ПК-1	313, У13, Н8
18	<i>Провести кольцевую реакцию с молоком для диагностики бруцеллеза. Провести постановку пластинчатой реакции агглютинации (роз-бенгал пробу) для диагностики бруцеллеза крупного рогатого скота</i>	ПК-2	36, 310, У7, У8, Н7
19	<i>Какой патологический материал направляется для диагностики сибирской язвы животных? Особенности отбора патологического материала при подозрении на сибирскую язву мелкого рогатого скота и свиней</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8
20	<i>Составьте сопроводительный документ для патологического материала при направлении в лабораторию при подозрении на бруцеллез</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14, Н8

### 5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

«Не предусмотрены»

### 5.3.1.4. Вопросы к зачету

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	<i>Определение предмета, цели, задачи и направления деятельности. Связь с другими науками. Ученые, внесшие существенный вклад в развитие ветеринарной санитарии</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	31, 32, 36, 313 36, 310 36
2	<i>Ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
3	<i>Структура ветеринарно-санитарной службы</i>	ПК-1	36
4	<i>Опасные зооантропонозы</i>	ПК-1 ПК-3	36 36
5	<i>Минимальные расстояния между животноводческими объ-</i>	ПК-1	36



	<i>ектами</i>		
6	<i>Ветеринарные учреждения, проектируемые в животноводческих хозяйствах</i>	ПК-1	36
7	<i>Номенклатура ветеринарных и ветеринарно-санитарных объектов</i>	ПК-1	36
8	<i>Назначение дезбарьера, дезблока и санпропускника</i>	ПК-1	36, У13, У14
9	<i>Санитарная бойня, карантинное помещение, изолятор на производственном предприятии</i>	ПК-1	31, 32, 36, 313
10	<i>Дезинфекция и ее виды</i>	ПК-1	36, 313
11	<i>Дезинфицирующие средства</i>	ПК-1	36, 313
12	<i>Методы дезинфекции</i>	ПК-1	36, 313
13	<i>Организация и техника проведения дезинфекции</i>	ПК-1	36, 313
14	<i>Дезинфекция сырья при вирусных и не спорообразующих инфекциях</i>	ПК-1	36, 313
15	<i>Дезинфекция козевенного сырья</i>	ПК-1	36, 313
16	<i>Дезинфекция мехового сырья</i>	ПК-1	36, 313
17	<i>Дезинфекция производственных сточных вод</i>	ПК-1	36, 313
18	<i>Дезинфекция объектов пчеловодства</i>	ПК-2	36, 310
19	<i>Дезинфекция объектов рыбоводства</i>	ПК-3	36
20	<i>Дезинфекция скотоубойных пунктов</i>	ПК-1	31, 32, 36, 313
21	<i>Контроль качества дезинфекции</i>	ПК-1	36, 313, У14
22	<i>Меры безопасности при дезинфекции</i>	ПК-1	36, 313
23	<i>Портативные дезинфекционные аппараты</i>	ПК-1	36, 313
24	<i>Аппараты для аэрозольной дезинфекции</i>	ПК-1	36, 313
25	<i>Контроль качества дератизации</i>	ПК-1	36, 313, У14
26	<i>Методы дезинсекции</i>	ПК-1	36, 313
27	<i>Средства дезинсекции</i>	ПК-1	36, 313
28	<i>Организация и техника проведения дезинсекции</i>	ПК-1	36, 313
29	<i>Меры безопасности при дезинсекции</i>	ПК-1	36, 313
30	<i>Методы дератизации</i>	ПК-1	36, 313, У14
31	<i>Способы и формы применения дератизационных средств</i>	ПК-1	36, 313
32	<i>Организация и техника проведения дератизации</i>	ПК-1	36, 313
33	<i>Меры безопасности при дератизации</i>	ПК-1	36, 313
34	<i>Дезодорация</i>	ПК-1	36, 313
35	<i>Дезодорирующие средства и способы их применения</i>	ПК-1	36, 313

### 5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

№ п/п	Тема курсовой работы
1	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия при обследовании рынка</i>
2	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия на санитарной бойне, убойной площадке</i>
3	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия в ветеринарной лаборатории</i>
4	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия на границе при импорте и экспорте пищевых продуктов</i>

5	<i>Сравнительные ветеринарно-санитарные мероприятия в других странах и на территории РФ</i>
6	<i>Ветеринарно-санитарное мероприятия при обследовании предприятий мясной промышленности</i>
7	<i>Ветеринарно-санитарное мероприятия при обследовании предприятий молочной промышленности</i>
8	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятии (цехе) по переработке птицы и производства яицпродуктов</i>
9	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочной ферме (комплексе)</i>
10	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия в звероводческом хозяйстве</i>
11	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия на ферме (комплексе) по откорму крупного рогатого скота и выращиванию ремонтных телок</i>
12	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия в птицеводческом хозяйстве (ферме)</i>
13	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия на специализированном пчеловодческом хозяйстве (ферме)</i>
14	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия на специализированном свиноводческом предприятии (комплексе)</i>
15	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия в племенном рыбоводческом хозяйстве</i>
16	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия на комплексно-механизированной овцеводческой ферме (комплексе)</i>
17	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия по контролю переработки биологических отходов на утилизационном заводе (цехе)</i>
18	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия по контролю уничтожения биологических отходов, проводимые органами государственного ветеринарного надзора</i>
19	<i>Ветеринарно-санитарные мероприятия органов государственного ветеринарного надзора по контролю за состоянием биотермических ям и скотомогильников</i>
20	<i>Мероприятия по контролю качества дезинфекции и дератизации в условиях сельскохозяйственной фермы (или промышленного предприятия)</i>

### 5.3.1.6. Вопросы к защите курсового проекта (работы)

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	<i>Расскажите об актуальности вашей работы</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
2	<i>Цели и задачи проведения ветеринарно-санитарного обследования объекта ветеринарного надзора</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
3	<i>Практическая значимость проведенного ветеринарно-санитарного обследования</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
4	<i>Как осуществляется личная и производственная гигиена на предприятии (комплексе)?</i>	ПК-1 ПК-3	36 36
5	<i>Как проводится план противозoonотических мероприятий на комплексе (в хозяйстве)?</i>	ПК-1	36, Н8
6	<i>Каково санитарно-техническое состояние производственного предприятия?</i>	ПК-1	36, Н8
7	<i>Как организована система контроля за сырьем и готовой продукцией?</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36

8	<i>Гигиеническая характеристика приема и предубойного содержания животных на производственном предприятии.</i>	ПК-1	31, 32, У13, Н1
9	<i>Гигиеническая характеристика первичной переработки скота на мясоперерабатывающем предприятии.</i>	ПК-1	36, 313
10	<i>Гигиеническая характеристика обработки продуктов убоя.</i>	ПК-1	36, 313
11	<i>Гигиеническая характеристика мясоперерабатывающего цеха (колбасного цеха или завода)</i>	ПК-1	36, 313
12	<i>Гигиеническая характеристика холодильника</i>	ПК-1	36, 313
13	<i>Как производится переработка мяса и мясопродуктов, подлежащих обезвреживанию?</i>	ПК-1	36, 313, У13, У14, Н8
14	<i>Характеристика дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, тары на мясоперерабатывающем предприятии</i>	ПК-1	313, Н8
15	<i>Характеристика доставки и качества молока на комплексе.</i>	ПК-2	36, 310, Н7
16	<i>Гигиеническая оценка технологического процесса производства молока и молочных продуктов</i>	ПК-2	36, 310, Н7
17	<i>Характеристика дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, тары на молокоперерабатывающем предприятии</i>	ПК-2	36, 310, Н7
18	<i>Какие сделаны заключения по результатам ветеринарно-санитарного обследования?</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
19	<i>Практические предложения по улучшению ветеринарно-санитарного состояния предприятия</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
20	<i>Какие источники литературы использованы при написании курсовой работы?</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36

### 5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

#### 5.3.2.1. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	<i>Ветеринарная санитария – это...</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
2	<i>Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы способны...</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
3	<i>Основанием к проведению мер ветеринарной санитарии является...</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
4	<i>Задачи ветеринарной санитарии...</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
5	<i>В задачи ветеринарной санитарии входит...</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
6	<i>Ответственность за организацию и выполнение правил са-</i>	ПК-1	36

	<i>нитарии и гигиены и выпуск доброкачественной продукции на объекте несут...</i>	ПК-2 ПК-3	36 36
7	<i>Санитарное законодательство предусматривает...</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
8	<i>В случае установления микробоносительства у рабочих, обслуживающих животноводческие хозяйства и пищевые предприятия, их...</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
9	<i>Если у рабочих, обслуживающих животноводческие хозяйства и пищевые предприятия, обнаружены гельминтозные заболевания...</i>	ПК-1 ПК-3	36 36
10	<i>К работе на молочно-товарную ферму, к обслуживанию поголовья животных на комплексе, на молокозавод или мясокомбинат допускают...</i>	ПК-1 ПК-2	36 36
11	<i>Вход на ферму или предприятие осуществляется через...</i>	ПК-1	36
12	<i>В санпропускнике должны быть...</i>	ПК-1	36
13	<i>В санпропускнике рабочие или посетители...</i>	ПК-1	36
14	<i>В случаях появления на животноводческих хозяйствах и пищевых предприятиях зоонозных болезней необходимые меры борьбы с ними осуществляются...</i>	ПК-1 ПК-3	36, 313 36
15	<i>В каждом животноводческом помещении и производственном помещении пищевого производства должны быть...</i>	ПК-1 ПК-3	36 36
16	<i>Работники, обслуживающие животных, обязаны работать в...</i>	ПК-1	36
17	<i>Работники, занятые приемом, переработкой и розливом молока, обязаны перед работой...</i>	ПК-2	36
18	<i>Для постоянной дезинфекции обуви при входе на ферму оборудуют...</i>	ПК-1 ПК-2	36 36
19	<i>Изоляторы в животноводческих хозяйствах и на убойных предприятиях служат для изоляции...</i>	ПК-1	31, 32, 36, 313
20	<i>Изоляторы на предприятиях по переработке сырья животного происхождения служат для изоляции...</i>	ПК-1	31, 32, 36, 313
21	<i>Изоляторы должны находиться под строгим наблюдением и контролем...</i>	ПК-1	31, 32, 36, 313, У14
22	<i>Входить в изолятор может только...</i>	ПК-1	31, 32, 36, 313
23	<i>Не разрешают убирать трупы, производить очистку и дезинфекцию зараженных поверхностей работникам...</i>	ПК-1	36, 313, Н8
24	<i>Во всех помещениях, где приготавливают дезинфекционные растворы или осуществляют другие мероприятия по дезинфекции...</i>	ПК-1	313, У13, У14, Н8
25	<i>В зависимости от степени устойчивости или способности выживать во внешней среде, патогенные микроорганизмы делятся на...</i>	ПК-1	36, 313
26	<i>Для охраны объектов ветеринарного надзора от заноса возбудителей инфекционных болезней и обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия предприятия должны работать по принципу предприятий закрытого типа, что предусматривает...</i>	ПК-1	36, 313

27	<i>Обязательными ветеринарными объектами для животно-водческих и перерабатывающих предприятий и являются...</i>	ПК-1	36, 313
28	<i>Дезинфекционный барьер должен быть...</i>	ПК-1	36, 313
29	<i>Дезинфекционный барьер должен иметь...</i>	ПК-1	36, 313
30	<i>Дезинфекционный барьер заполняют одним из следующих дезинфицирующих растворов...</i>	ПК-1	36, 313
31	<i>Действие химических средств зависит от...</i>	ПК-1	36, 313
32	<i>Наиболее приемлемо дезинфицирующее соединение, которое...</i>	ПК-1	36, 313
33	<i>Для дезинфекции в ветеринарной практике используют...</i>	ПК-1	36, 313
34	<i>Девастация это...</i>	ПК-1	36, 313
35	<i>При девастации наряду с истреблением возбудителей болезней в период их паразитического и непаразитического существования необходимо...</i>	ПК-1	36, 313
36	<i>Объекты дезинфекции в сельском хозяйстве...</i>	ПК-1	36, 313
37	<i>Основное назначение дезинфекции разорвать эпизоотическую цепь путем воздействия на...</i>	ПК-1	36, 313
38	<i>В плане дезинфекции предусматривают...</i>	ПК-1	36, 313
39	<i>Ответственность за материальное обеспечение проведения мероприятий по дезинфекции возлагается на...</i>	ПК-1	36, 313
40	<i>Ответственность за своевременность и полноту проведения мероприятий по дезинфекции возлагается на...</i>	ПК-1	36, 313
41	<i>Для ветеринарной дезинфекции используют средства...</i>	ПК-1	36, 313
42	<i>О проведенной работе по дезинфекции составляют...</i>	ПК-1	36, 313
43	<i>По назначению дезинфекцию подразделяют на...</i>	ПК-1	36, 313
44	<i>Профилактическую дезинфекцию проводят...</i>	ПК-1	36, 313
45	<i>Профилактическую дезинфекцию проводят...</i>	ПК-1	36, 313
46	<i>Вынужденную дезинфекцию (текущую и заключительную) осуществляют с целью...</i>	ПК-1	36, 313
47	<i>Текущую дезинфекцию проводят...</i>	ПК-1	36, 313
48	<i>Текущую дезинфекцию проводят с целью...</i>	ПК-1	36, 313
49	<i>Периодичность проведения текущей дезинфекции и перечень объектов, подлежащих обеззараживанию, устанавливают с учетом...</i>	ПК-1	36, 313
50	<i>Заключительную дезинфекцию проводят в оздоровленном хозяйстве (ферме) после...</i>	ПК-1	36, 313
51	<i>Дезинфекция состоит из операций...</i>	ПК-1	36, 313
52	<i>Тщательная механическая очистка предусматривает такую степень очистки, при которой...</i>	ПК-1	36, 313
53	<i>В зависимости от характера, степени, вида загрязнения и цели дезинфекции механическую очистку проводят...</i>	ПК-1	36, 313
54	<i>Заключительный этап влажной очистки...</i>	ПК-1	36, 313
55	<i>Навоз, выделения от животных, остатки корма, мусор, верхний слой почвы после увлажнения дезинфицирующим раствором...</i>	ПК-1	36, 313
56	<i>Перед началом работ по очистке и дезинфекции...</i>	ПК-1	36, 313
57	<i>После предварительной очистки и стекания воды наиболее загрязненные места (пол, щелевые решетки, кормушки, нижняя часть стен, ограждающие конструкции станков, межстаночные перегородки) орошают...</i>	ПК-1	36, 313

58	<i>Поверхности помещений дезинфицирующими растворами при проведении дезинфекции орошают в следующем порядке...</i>	ПК-1	36, 313
59	<i>По окончании дезинфекции...</i>	ПК-1	36, 313
60	<i>Концентрацию рабочих растворов дезинфицирующих средств определяют исходя из...</i>	ПК-1	36, 313
61	<i>К группе малоустойчивых к действию химических дезинфицирующих средств (первая группа) относят возбудителей...</i>	ПК-1	36, 313
62	<i>К устойчивым к действию химических дезинфицирующих средств (вторая группа) относят возбудителей...</i>	ПК-1	36, 313
63	<i>Высокоустойчивые к действию химических дезинфицирующих средств (третья группа) возбудители...</i>	ПК-1	36, 313
64	<i>К особо устойчивым к действию химических дезинфицирующих средств (четвертая группа) относят возбудителей...</i>	ПК-1	36, 313
65	<i>В убойном зале дезинфекцию проводят...</i>	ПК-1	36, 313
66	<i>Помещения вскрыточной и утилизационной обеззараживают...</i>	ПК-1	36, 313
67	<i>Инструмент, используемый для разделки и ветеринарно-санитарной экспертизы туш и патологоанатомического вскрытия, дезинфицируют...</i>	ПК-1	36, 313
68	<i>Холодильные камеры дезинфицируют...</i>	ПК-1	36, 313
69	<i>Для профилактической дезинфекции применяют средства...</i>	ПК-1	36, 313
70	<i>В благополучных по инфекционным болезням животным хозяйствах, расположенных в угрожаемой зоне, для профилактической дезинфекции используют...</i>	ПК-1	36, 313
71	<i>Контроль подготовки объектов к дезинфекции (проверяют степень очистки поверхностей, их увлажненность, защиту электрооборудования и приборов, герметизацию помещений) осуществляет...</i>	ПК-1	36, 313
72	<i>Контроль за соблюдением установленных режимов дезинфекции: выбор препарата и метода дезинфекции, концентрация, температура раствора, равномерность увлажнения поверхностей дезинфицирующим раствором, соблюдение параметров производительности используемых машин и аппаратов, качество распыления раствора) проводит...</i>	ПК-1	36, 313
73	<i>Бактериологический контроль качества дезинфекции осуществляют...</i>	ПК-1	У14
74	<i>Бактериологический контроль качества дезинфекции должен быть...</i>	ПК-1	У14
75	<i>При бактериологическом контроле качества дезинфекции определяют...</i>	ПК-1	У14
76	<i>Санитарно-показательные микроорганизмы...</i>	ПК-1	У14
77	<i>Качество обеззараживания спецодежды контролируют по выделению...</i>	ПК-1	У14
78	<i>По наличию или отсутствию стафилококков контролируют качество текущей дезинфекции при...</i>	ПК-1	У14
79	<i>Качество заключительной дезинфекции при микозах контролируют также по выделению...</i>	ПК-1	У14
80	<i>Качество заключительной дезинфекции при туберкулезе контролируют по выделению...</i>	ПК-1	У14

81	<i>При сибирской язве, эмфизематозном карбункуле, браздоте, злокачественном отеке, других споровых инфекциях и экзотических инфекциях качество дезинфекции контролируют по наличию или отсутствию...</i>	ПК-1	У14
82	<i>Отбирают пробы для бактериологического контроля качества дезинфекции и доставляют их в лабораторию лица...</i>	ПК-1	У14
83	<i>Отбор проб для бактериологического контроля качества дезинфекции проводят...</i>	ПК-1	У14
84	<i>Пробы (смывы, отпечатки, соскобы) для бактериологического контроля качества дезинфекции берут...</i>	ПК-1	У14
85	<i>При наличии на объекте участков поверхности с механическими загрязнениями пробы материала для бактериологического контроля качества дезинфекции берут методом...</i>	ПК-1	У14
86	<i>Для контроля качества дезинфекции при туберкулезе...</i>	ПК-1	У14
87	<i>При заключительной дезинфекции для бактериологического контроля качества дезинфекции одновременно берут пробы...</i>	ПК-1	У14
88	<i>Качество дезинфекции спецодежды и прочих изделий из тканевых материалов, подвергаемых обеззараживанию в камерах, методом замачивания в дезинфицирующем растворе, кипячением или по режимам одновременной стирки и дезинфекции, контролируют по выделению...</i>	ПК-1	У14
89	<i>При контроле качества дезинфекции в очагах бактериальных (кроме туберкулеза) и вирусных инфекций в качестве тест-культуры используют...</i>	ПК-1	У14
90	<i>При контроле качества дезинфекции в очагах туберкулеза и малоизученных вирусных инфекций в качестве тест-культуры используют...</i>	ПК-1	У14
91	<i>При контроле качества дезинфекции в очагах споровых инфекций в качестве тест-культуры используют...</i>	ПК-1	У14
92	<i>Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов являются обязательными для исполнения...</i>	ПК-1 ПК-2	313 310
93	<i>Биологические отходы, подлежащие сбору, утилизации и уничтожению...</i>	ПК-1 ПК-2	313 310
94	<i>Владельцы животных, в срок не более суток с момента гибели животного, обнаружения абортированного или мертворожденного плода, обязаны...</i>	ПК-1	313
95	<i>Обязанность по доставке биологических отходов для переработки или захоронения (сжигания) возлагается на...</i>	ПК-1	313
96	<i>Биологические отходы подвергают...</i>	ПК-1	313
97	<i>Места, отведенные для захоронения биологических отходов (скотомогильники), должны иметь...</i>	ПК-1	313
98	<i>Биологические отходы, зараженные или контаминированные возбудителями особо опасных болезней...</i>	ПК-1	313
99	<i>Захоронение трупов в землю при массовой гибели животных от стихийного бедствия и невозможности их транспортировки для утилизации, сжигания или обеззараживания в биотермических ямах, допускается...</i>	ПК-1	313
100	<i>Заключение об уборке, утилизации или уничтожении трупа</i>	ПК-1	313

	<i>животного, мертворожденного, абортированного плода и других биологических отходов дает...</i>		
101	<i>В случае заболевания животного особо опасной болезнью указание об убое или уничтожении, обязательное для исполнения всеми лицами, дает...</i>	ПК-1	31, 32, 313
102	<i>До убоя или уничтожения животного в случае заболевания особо опасной болезнью необходимо...</i>	ПК-1	31, 32, 313
103	<i>При обнаружении трупа в автотранспорте в пути следования или на месте выгрузки животных их владелец обязан...</i>	ПК-1	313
104	<i>Транспортные средства, выделенные для перевозки биологических отходов, оборудуют...</i>	ПК-1	313
105	<i>Использование транспортных средств, выделенных для перевозки биологических отходов...</i>	ПК-1	313
106	<i>Почву (место), где лежал труп или другие биологические отходы...</i>	ПК-1	313
107	<i>Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование дезинфицируют...</i>	ПК-1	313
108	<i>Для дезинфекции транспортных средств, инвентаря, инструментов, оборудования, используемых при утилизации трупов, используют...</i>	ПК-1	313
109	<i>Спецодежду, используемую при утилизации трупов, дезинфицируют...</i>	ПК-1	313
110	<i>Заводы по производству мясокостной муки в зоне своей деятельности...</i>	ПК-1 ПК-3	34 32
111	<i>Для размещения ветеринарно-санитарного завода выбирают...</i>	ПК-1 ПК-3	34 32
112	<i>Территорию ветеринарно-санитарного завода...</i>	ПК-1	313
113	<i>Для дезинфекции колес автомашин, на которых доставляют для переработки сырье, у главного въезда на ветеринарно-санитарный завод...</i>	ПК-1	313
114	<i>Для обеспечения полного ветеринарно-санитарного благополучия всей продукции, получаемой на ветеринарно-санитарном заводе, всю территорию его и производственный корпус делят на зоны...</i>	ПК-1	313
115	<i>Работающие в производственных помещениях ветеринарно-санитарного завода...</i>	ПК-1	313
116	<i>Перед тем как пройти в производственную зону ветеринарно-санитарного завода, каждый рабочий...</i>	ПК-1	313
117	<i>При захоронение трупов в земляные ямы на выбранном месте, отвечающем требованиям Правил...</i>	ПК-1	313
118	<i>Непосредственно при захоронении трупов павших животных...</i>	ПК-1	313
119	<i>Сжигание трупов животных проводят...</i>	ПК-1	313
120	<i>Выбор и отвод земельного участка для строительства скотомогильника или отдельно стоящей биотермической ямы проводят...</i>	ПК-1	313
121	<i>Размещение скотомогильников (биотермических ям) в водоохранной, лесопарковой и заповедной зонах...</i>	ПК-1	313
122	<i>Скотомогильники (биотермические ямы) размещают...</i>	ПК-1	313
123	<i>Размер санитарно-защитной зоны от скотомогильника</i>	ПК-1	313



	<i>(биотермической ямы) до жилых, общественных зданий, животноводческих ферм (комплексов)...</i>		
124	<i>Размер санитарно-защитной зоны от скотомогильника (биотермической ямы) до скотопрогонов и пастбищ...</i>	ПК-1	313
125	<i>Размер санитарно-защитной зоны от скотомогильника (биотермической ямы) до автомобильных, железных дорог в зависимости от их категории...</i>	ПК-1	313
126	<i>Приемку построенного скотомогильника (биотермической ямы) проводят с обязательным...</i>	ПК-1	313
127	<i>Контроль за выполнением требований Правил по эксплуатации скотомогильника (биотермической ямы) возлагается на...</i>	ПК-1	313, У14
128	<i>Специалисты государственной ветеринарной службы проверяют ветеринарно-санитарное состояние скотомогильников (биотермических ям)...</i>	ПК-1	313
129	<i>При выявлении нарушений по эксплуатации скотомогильника (биотермической ямы) специалисты государственной ветеринарной службы...</i>	ПК-1	313
130	<i>Стэмпинг-аут (stamping-out) заключается в...</i>	ПК-1	313
131	<i>Ключевыми моментами стемпинг-аута являются...</i>	ПК-1	313
132	<i>Какие животные должны быть подвержены убою при стемпинг-ауте зависит от...</i>	ПК-1	313
133	<i>При неэмерджентных болезнях (туберкулез КРС) необходим убой...</i>	ПК-1	313
134	<i>В случае эмерджентной болезни при стемпинг-ауте принимается одно из решений...</i>	ПК-1	313
135	<i>План убоя животных при стемпинг-ауте должен быть составлен...</i>	ПК-1	313
136	<i>При выборе места для убоя при стемпинг-ауте следует учитывать следующие факторы...</i>	ПК-1	313
137	<i>Порядок и последовательность уничтожения животных при стемпинг-ауте определяется...</i>	ПК-1	313
138	<i>Порядок и последовательность уничтожения животных при стемпинг-ауте следующий...</i>	ПК-1	313
139	<i>Эффективная деконтаминация хозяйства при стемпинг-ауте достигается только в следующих случаях...</i>	ПК-1	313
140	<i>После погрузки биологических отходов на транспортное средство обязательно...</i>	ПК-1	313

### 5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	<i>Какие цели и задачи решает ветеринарная санитария?</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
2	<i>Каковы основные направления деятельности ветеринарной санитарии?</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
3	<i>С какими другими ветеринарными науками связана ветеринарная санитария?</i>	ПК-1 ПК-2	36 36

		ПК-3	36
4	<i>Какова структура ветеринарно-санитарной службы?</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
5	<i>Какова номенклатура ветеринарных и ветеринарно-санитарных объектов?</i>	ПК-1 ПК-2 ПК-3	36 36 36
6	<i>Что понимают под дезинфекцией?</i>	ПК-1	36, 313
7	<i>Какие вы знаете виды дезинфекции?</i>	ПК-1	36, 313
8	<i>Какие дезинфицирующие средства применяются в ветеринарной санитарии?</i>	ПК-1	36, 313
9	<i>Какие требования предъявляют к химическим дезинфицирующим средствам?</i>	ПК-1	36, 313
10	<i>Техника безопасности при работе с химическими средствами.</i>	ПК-1	36, 313
11	<i>Какие комплексные дезинфектанты нового поколения применяются в ветеринарной санитарии?</i>	ПК-1	36, 313
12	<i>В чем суть физического метода дезинфекции?</i>	ПК-1	36, 313
13	<i>Биологические дезинфицирующие средства.</i>	ПК-1	36, 313
14	<i>Как проводится контроль качества дезинфекции?</i>	ПК-1	36, 313
16	<i>Какая дезинфекционная техника применяется в условиях промышленного животноводства?</i>	ПК-1	36, 313
17	<i>Техника безопасности при работе на ветеринарно-санитарной технике.</i>	ПК-1	36, 313
18	<i>Какие вы знаете аппараты для аэрозольной дезинфекции?</i>	ПК-1	36, 313
19	<i>Что представляет собой термомеханический аэрозольный генератор?</i>	ПК-1	36, 313
20	<i>Какая дезинфекционная техника применяется для влажной дезинфекции?</i>	ПК-1	36, 313
21	<i>Какие портативные дезинфекционные аппараты используются в ветеринарной санитарии?</i>	ПК-1	36, 313
22	<i>Перечислите объекты дезинфекции в животноводческих хозяйствах.</i>	ПК-1	36, 313
23	<i>Какова технология дезинфекции объектов мясоперерабатывающей промышленности?</i>	ПК-1	36, 313
24	<i>Какие дезинсекционные средства применяют против личинок кровососущих двукрылых насекомых?</i>	ПК-1	36, 313
25	<i>Меры безопасности при дезинсекции.</i>	ПК-1	36, 313
26	<i>Какие меры борьбы с мухами принимают в животноводстве?</i>	ПК-1	36, 313
27	<i>Меры защиты животных от эктопаразитов.</i>	ПК-1	36, 313
28	<i>Каковы преимущества и недостатки различных методов дезинсекции?</i>	ПК-1	36, 313
29	<i>Профилактика инвазий.</i>	ПК-1	36, 313
30	<i>На какое звено эпизоотической цепи направлена дератизация?</i>	ПК-1	36, 313
31	<i>Меры безопасности при дератизации.</i>	ПК-1	36, 313
32	<i>Мышевидные грызуны и ущерб, причиняемый ими?</i>	ПК-1	36, 313
33	<i>На чем основан бесприманочный способ дератизации?</i>	ПК-1	36, 313
34	<i>Перечислите основные дератизационные средства, приме-</i>	ПК-1	36, 313

	<i>няемые в ветеринарии.</i>		
35	<i>Что относится к биологическим отходам?</i>	ПК-1	36, 313
36	<i>Какие существуют способы обеззараживания навоза?</i>	ПК-1	36, 313
37	<i>Живые существа, обитающие в почве и их особенности?</i>	ПК-1	36, 313
38	<i>Как проводят обеззараживание почвы?</i>	ПК-1	36, 313
39	<i>Обеззараживание и ликвидация скотомогильников.</i>	ПК-1	36, 313
40	<i>Опишите устройство и функционирование скотобойных и убойно-санитарных пунктов.</i>	ПК-1	36, 313
41	<i>Какие ветеринарно-санитарные мероприятия необходимо соблюдать при перевозке мяса и мясопродуктов?</i>	ПК-1	36, 313, У13
42	<i>Какой производится ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке сырья животного происхождения?</i>	ПК-1	36, 313, У13
43	<i>Каковы санитарные требования к качеству питьевой воды?</i>	ПК-1	36, 313, У13
44	<i>Каковы правила охраны водоёмов?</i>	ПК-1	36, 313, У13
45	<i>Как производится дезинфекция железнодорожных вагонов по трём категориям?</i>	ПК-1	36, 313
46	<i>Как производится дезинфекция автомобильного транспорта?</i>	ПК-1	36, 313
47	<i>Какие средства применяются при дезинфекции самолётов?</i>	ПК-1	36, 313
48	<i>Что такое сточные воды?</i>	ПК-1	36, 313
49	<i>Как производятся очистка и обеззараживание сточных вод?</i>	ПК-1	36, 313
50	<i>Личная гигиена на предприятиях по получению и переработке продукции животноводства.</i>	ПК-1	36, 313

### 5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	<i>Определить площадь, необходимую для дезинфекции коровника длиной 70 и шириной 40 метров, второго коровника 16 x 90 м и телятника 15 x 100 м. Поправочный коэффициент – 1,2</i>	ПК-1	36, 313, Н8
2	<i>Определить количество каустической соды, необходимой для приготовления 2% раствора для дезинфекции коровника длиной 70 и шириной 40 метров, второго коровника 16 x 90 м и телятника 15 x 100 м (поправочный коэффициент 1,2) при расходе на один квадратный метр площади одного литра дезраствора</i>	ПК-1	36, 313, Н8
3	<i>Определить количество заливок дезустановки ЛСД емкостью 400 литров для дезинфекции коровника длиной 70 и шириной 40 метров, второго коровника 16 x 90 м. и телятника 15 x 100 м (поправочный коэффициент 1,2) при расходе на один квадратный метр площади одного литра дезраствора</i>	ПК-1	36, 313, Н8
4	<i>Определить потребность времени на проведение дезинфекции коровника длиной 70 и шириной 40 метров, второго коровника 16 x 90 м и телятника 15 x 100 м (поправочный коэффициент 1,2) при расходе на один квадратный метр пло-</i>	ПК-1	36, 313, Н8

	<i>щадя одного литра дезраствора при работе дез. установкой ЛСД с производительностью 10 квадратных метров в одну минуту</i>		
5	<i>Определить потребность хлорной извести с содержанием 28% активного хлора, чтобы приготовить 4070 литров раствора с содержанием 5% активного хлора</i>	ПК-1	36, 313, Н8
6	<i>Определить потребность 3% водной эмульсией оксамата для двукратной обработки против гнуса 400 коров при норме расхода оксамата 30 мл на одно животное</i>	ПК-1	36, 313, Н8
7	<i>Опишите рецепты приготовления приманок для борьбы с грызунами с использованием зоокумарина, ратиндана, негашеной извести или гипса, ларината</i>	ПК-1	36, 313, Н8
8	<i>Оформить документ о проведенной профилактической дезинфекции телятника длиной - 60 метров, шириной - 10 метров, высотой- 4 метра. Площадь пола составила 600 м<sup>2</sup>, площадь потолка, стен, перегородок и кормушек -1800 м<sup>2</sup>. Дезинфекцию проводили влажным методом 5% раствором едкого натра из расчета 2 л на 1 м<sup>2</sup>. На проведение дезинфекции было израсходовано 3000 л 5% раствора едкого натра, что в переводе на сухое вещество составляет 150 кг</i>	ПК-1	36, 313, Н8
9	<i>Оформить документ о проведенной профилактической обработке овец против чесотки. Обработку проводили методом купки в яме. Для обработки использовали 2% раствор креолина купочного</i>	ПК-1	36, 313, Н8
10	<i>Оформить документ о проведенной дератизации животноводческой фермы. Для дератизации использовали приманку 1% -ого дуста зоокумарина в смеси с подсолнечным дустом</i>	ПК-1	36, 313, Н8
11	<i>Рассчитать количество инсектицидов против мух, необходимое для обработки коровника на 400 голов</i>	ПК-1	36, 313, Н8
12	<i>Рассчитайте содержание активного хлора, если результат исследований показал, что на титрование было израсходовано 6,6 мл децинормального раствора гипосульфита. Поправочный коэффициент гипосульфита 1,1. Грамм-эквивалент децинормального хлора равен 0,00355</i>	ПК-1	36, 313, Н8
13	<i>Необходимо провести профилактическую дезинфекцию в коровнике (типовой). Размеры помещения: длина – 88 м, ширина – 12 м и высота – 2,8 м, поверхность кормушек – 235 м<sup>2</sup>. Для дезинфекции будет применен раствор хлорной извести, содержащий 2% активного хлора из расчета 1 л на 1 м<sup>2</sup> поверхности. Хлорная известь, имеющаяся в хозяйстве, содержит 25% активного хлора. Рассчитайте, какое количество хлорной извести потребуется для дезинфекции указанного помещения?</i>	ПК-1	36, 313, Н8
14	<i>Необходимо провести текущую дезинфекцию в типовом птичнике. Птичник: длина – 76 м, ширина – 12 м и высота 3,6 м, разделен на 2 секции отсеком для вентиляционного и калориферного оборудования длиной 6 м на всю ширину птичника. Для дезинфекции будет использован 2% раствор формальдегида, из расчета 1л на 1м<sup>2</sup> поверхности. Формалин, имеющийся в хозяйстве, содержит 38% формальдегида. Рассчитайте, какое количество формалина потребует-</i>	ПК-1	36, 313, Н8

	<i>ся для дезинфекции птичника?</i>		
15	<i>Как проводится отбор проб для определения качества дезинфекции в помещениях торгового зала продовольственного рынка?</i>	ПК-1	36, 313, У14, Н8
16	<i>Составьте сопроводительный документ к пробам смывов для бактериологического определения качества дезинфекции помещений</i>	ПК-1	36, 313, У14, Н8
17	<i>Как провести отбор проб для определения плесневых грибов в помещении холодильника?</i>	ПК-1	36, 313, У14, Н8
18	<i>Как проводится расчет интенсивности и экстенсивности заселения грызунов на предприятиях? Поясните, на основании каких данных проводится такой расчет?</i>	ПК-1	36, 313, Н8
19	<i>Провести дезодорацию холодильного помещения. Какие средства используются для дезодорации? Поясните сущность процесса дезодорации</i>	ПК-1	36, 313, Н8
20	<i>Составьте акт на проведение дезинфекции и дезинвазии в хозяйстве</i>	ПК-1	36, 313, Н8

**5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ**  
«Не предусмотрены»

**5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы**  
«Не предусмотрены»

**5.4. Система оценивания достижения компетенций**

**5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации**

ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	порядок предубойного ветеринарного осмотра животных	3, 6, 8-11, 16-17	14	1, 9, 18-20	8
32	требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	3, 6, 8-11, 16-17	14	1, 9, 18-20	8
36	требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	1-4, 6-11, 15, 18-50	14, 20	1-35	1-13, 18-20
313	порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования	2-4, 6-11, 14-15, 18, 21, 27-50	1-17, 19-20	1, 9-35	9-14

	к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции				
У1	определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	3, 6, 16, 17	-	-	-
У13	определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	2, 3, 7, 14-16, 18, 25-50	1-17, 19-20	8	8, 13
У14	осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	1-3, 7, 15-16, 18, 28-50	1-17 19-20	8, 21, 25, 30	13
Н1	проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	3, 6, 8-11, 17	-	-	8
Н8	организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	1-3, 8-11	1-17 19-20	-	5-6, 13-14
ПК-2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц					
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
36	требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	5,7, 11-12	18	1-2	1-3, 7, 15-20
310	порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	5,7, 11-12	18	1	15-17
У4	определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требова-	5	-	-	-

	ниям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности				
У7	определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	5, 7	18	-	15
У8	осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	5, 7	18	-	-
Н5	осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	5, 11-12	-	-	-
Н7	организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	5, 11-12	18	-	15-17
ПК-3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры					
Индикаторы достижения компетенции ПК-3		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
36	требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	7, 13, 43, 48	-	1, 2, 4	1-4, 7, 18-20
У1	производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	-	-	-	-
У6	определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и	7, 43	-	-	-

	(или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции				
У7	осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	7, 43, 48	-	-	-
Н1	проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	13	-	-	-
Н5	организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	13	-	-	-

#### 5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции				
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	порядок предубойного ветеринарного осмотра животных	19-22, 101-102	-	-
32	требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	19-22, 101-102	-	-
36	требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырию, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	1-72	1-50	1-20
313	порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	14, 19-72, 92-140	6-50	1-20
У1	определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра	-	-	-
У13	определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, при-	24	41-44	-



	знанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции			
У14	осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	21, 24, 73-91, 127	-	15-17
Н1	проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья	-	-	-
Н8	организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	23-24	-	11-20
ПК-2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц				
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
36	требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	1-8, 10, 17-18	1-5	-
310	порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	92-93	-	-
У4	определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности	-	-	-
У7	определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	-	-	-
У8	осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	-	-	-

Н5	осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	-	-	-
Н7	организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	-	-	-
ПК-3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры				
Индикаторы достижения компетенции ПК-3		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
36	требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	1-9, 14-15	1-5	-
У1	производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности	-	-	-
У6	определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	-	-	-
У7	осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	-	-	-
Н1	проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований	-	-	-
Н5	организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными	-	-	-

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1.	Сидорчук А. А. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] / Сидорчук А. А., Крупальник В. Л., Попов Н. И., Глушков А. А., Васенко С. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2018 - 368 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] <URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/103145">https://e.lanbook.com/book/103145</a> >	Учебное	Основная
2.	Сон К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] / Сон К. Н., Родин В. И., Бесланев Э. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2013 - 416 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] <URL: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=5857">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=5857</a> >	Учебное	Основная
3.	Паршин П.А. Ветеринарная санитария: учебное пособие для направления подготовки 36.03.01 (111900.62) - "Ветеринарно-санитарная экспертиза", бакалавр очного и заочного обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. П. А. Паршин] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2015 - 279 с. [ЦИТ 11785] [ПТ] <URL: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/books/b99618.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/books/b99618.pdf</a> >.	Учебное	Дополнительная
4.	Соколенко Г. Г. Санитария и гигиена пищевых производств: учеб. пособие / Г. Г. Соколенко; Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 2011 - 149 с. [ЦИТ 5347] [ПТ] <URL: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/books/b67427.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/books/b67427.pdf</a> >.	Учебное	Дополнительная
5.	Годова Г. В. Санитария и гигиена питания : учеб.-метод. пособие / Г. В. Годова ; Рос. гос. аграр. ун-т - МСХА .— М. : Изд-во РГАУ - МСХА, 2010 .— 90 с.	Учебное	Дополнительная
6.	Мудрецова-Висс К. А. Микробиология, санитария и гигиена [электронный ресурс]: Учебник / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2010 - 400 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=239995">http://znanium.com/go.php?id=239995</a> >	Учебное	Дополнительная
7.	Ушакова В.Н. Мойка и дезинфекция : пищевая промышленность, торговля, общественное питание / В. Н. Ушакова .— Санкт-Петербург : Профессия, 2009 .— 285 с.	Учебное	Дополнительная
8.	Савина И.П. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] методические указания для выполнения лабораторных работ для обучающихся по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / И. П. Савина; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 - 129 с.	Методическое	
9.	Савина И.П. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине для обучающихся по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / И.П. Савина; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 - 28 с.	Методическое	
10.	Савина И.П. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] Методические указания для выполнения курсовой работы для обучающихся по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / И. П. Савина; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 - 26 с.	Методическое	
11.	Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2014, 2018 [ЭИ]	Периодическое	

12.	Ветеринарная практика: научно-практический журнал последипломного образования / учредитель : Институт Ветеринарной Биологии - Санкт-Петербург: Издательство Института Ветеринарной Биологии, 2006/2007 -	Периодическое	
13.	Всё о мясе: научно-технический и производственный журнал / Всерос. науч.-исслед. ин-т мясной пром-ти - Москва: ВНИИМП, 2008-	Периодическое	
14.	Современная ветеринарная медицина: журнал для практикующих ветеринарных врачей - Москва: Зооинформ, 2010-	Периодическое	
15.	Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции: [журнал] / учредитель : ФГБОУ ВПО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013-	Периодическое	

## 6.2. Ресурсы сети Интернет

### 6.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	ЭБС «Znanium.com»	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
2	ЭБС издательства «Лань»	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
3	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>
4	Национальная электронная библиотека	<a href="https://нэб.пф/">https://нэб.пф/</a>
5	Электронная библиотека ВГАУ	<a href="http://library.vsau.ru/">http://library.vsau.ru/</a>

### 6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://техэксперт.сайт/systema-kodeks">https://техэксперт.сайт/systema-kodeks</a>
4	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	<a href="http://agris.fao.org/">http://agris.fao.org/</a>
1	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>

### 6.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1	Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	<a href="https://www.fsvps.ru/">https://www.fsvps.ru/</a>

## 7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

### 7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского (лабораторного) типа, курсового проектирования, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, центрифуга лабораторная, водяная баня, термостат, анализатор молока «Лактан», трихинеллоскоп, нитрат-тестер, шкафы с реактивами и лабораторной посудой	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.306
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского (лабораторного) типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: доска, столы, стулья, термостат, микроскопы, столы лабораторные закрытого типа для хранения лабораторной посуды и химических реактивов	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.308
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 320

электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)

## 7.2. Программное обеспечение




### 7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ




### 7.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК в локальной сети ВГАУ

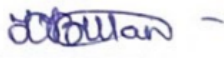
**8. Междисциплинарные связи**

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	Подпись заведующего кафедрой
Санитарная микробиология	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Ветеринарная фармакология	Терапии и фармакологии	
Паразитарные болезни	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	

**Приложение 1**  
**Лист периодических проверок рабочей программы**  
**и информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанных соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Заведующий кафедрой Семенов С.Н. 	Протокол засед. каф. № 13 от 23.06.2022 г.	1) п.3, 3.1., 3.2.; 2) п. 7.1, табл. 7.1.1, 7.1.2; 3)табл. 7.2.1. 4) п 6. табл.6.1.	1)корректировка «Объём дисциплины и виды работ» 2)корректировка «Используемое программное обеспечение» 3)корректировка «Программное обеспечение общего назначения» 4) корректировка «Рекомендуемая литература»
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ №13 от 28.06.22	Рабочая программа актуализирована на 2022-2023 учебный год	
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ №9 от 24.06.23 г.	Рабочая программа актуализирована на 2023-2024 учебный год	



<p>Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. </p>	<p>Протокол МК ФВМиТЖ №10 от 24.06.24 г.</p>	<p>Рабочая программа актуализирована на 2024- 2025 учебный год</p>	
---	--	--	--