

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 19.05.2025 15:43:32
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4427

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

«Утверждаю»

Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. _____
«28» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях»
для направления (специальности) 27.04.01 Стандартизация и метрология
направленность (профиль) Стандартизация и сертификация АПК
Год начала подготовки - 2023

Квалификация выпускника – магистр

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 27.04.01 Стандартизация и метрология, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 сентября 2017 г. №974;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 г., № 245;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 12 октября 2021 г. №712н

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

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

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

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры качества и безопасности продукции АПК (протокол № 13 от 28.06.2023 г.)

Заведующий кафедрой _____

Бордюгова С.С.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 13 от 28.06.2023 г.).

Председатель методической комиссии _____

Нестерова Л.Ю.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы

Бордюгова С.С.

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

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

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

Основными задачами изучения дисциплины являются:

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

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина «Ветеринарная санитария на предприятиях» относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.17) основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО).

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

Дисциплина читается в 1 семестре, поэтому предшествует дисциплинам «Основы биологической безопасности», «Ветеринарно-санитарный надзор», «Методы научных исследований», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Современные проблемы ВСЭ»..

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

Предшествует блоку 3 Государственная итоговая аттестация «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы» (Б1.О.17).

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-1	Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:	ОПК-1.1. Определяет технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса.	Знать: технику безопасности и правила личной гигиены. Использовать данные и нормативные документы для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия, обеспечения биологической безопасности продукции, улучшения содержания животных. Уметь: осуществлять правила техники безопасности и правила личной гигиены. Владеть: схемой клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма.
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК 6.1. Анализирует, существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний животных. Уметь: пользоваться методиками осуществления порядка оформления документов по импорту-экспорту товаров. Владеть: существующими программами профилактики и контроля зоонозов заболеваний.
		ОПК 6.2. Проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Знать: методы и способы осуществления элементарных мер безопасности при импорте-экспорте товаров животного происхождения. Уметь: пользоваться методиками осуществления порядка оформления документов по импорту-экспорту товаров; Владеть: способностью выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
		ОПК 6.3. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Знать: методы и способы осуществления элементарных мер безопасности при импорте-экспорте товаров животного происхождения. Уметь: осуществлять правила техники безопасности и правила запрещенных веществ в организме животных. Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

ПК-2	Способен разрабатывать ветеринарно- санитарные требования для реализации технологических процессов переработки продукции животноводства, исключающих заражение и загрязнение окружающей среды	ПК-2.1. Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в Области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Знать: методы и способы осуществления лабораторных исследований, при проведении, ветеринарно-санитарной экспертизы. Уметь: пользоваться более эффективными средствами и правилами контроля качества сырья в соответствии с Законодательством Российской Федерации. Владеть: способностью осуществлять стандартные методики проведения лабораторных исследований в сфере безопасности пищевой продукции.
		ПК 2.4. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.	Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований продуктов животного и растительного происхождения. Уметь: пользоваться методиками лабораторных исследований продуктов животного и растительного происхождения. Владеть: способностью осуществлять стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
ПК -4	Способен принимать участие в разработке нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных.	ПК 4.1. Знать требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе. ПК 4.3 Анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов.	Знать: требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе. Уметь: анализировать соответствие проектов нормативно технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно технических документов. Владеть: навыками ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе. Знать: соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Уметь: анализировать соответствие проектов нормативно технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Владеть: требованиям действующих нормативно-технических документов.

		ПК 4.5. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Знать: ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. Уметь: осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов животного и растительного происхождения. Владеть: способностью осуществлять стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
ПК-6	Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-6.2. Использовать различные виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных	Знать: анамнестические данные, лабораторные и функциональные исследования для определения биологического статуса животных. Уметь: анализировать соответствие проектов нормативных технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Владеть: требованиями действующих нормативно-технических документов.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./часов	объём часов	объём часов
		1 семестр	1 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины, зач.ед. часов, в том числе:	2,5/90	2,5/90	2,5/90
Аудиторная работа:	40	40	12
- лекционные занятия	14	14	4
- практические (семинарские) занятия	26	26	6
- лабораторные работы	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, часов	50	50	80
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен

4. Содержание дисциплины

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

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СРС
Очная форма обучения					
	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание	10	12	-	34
1.	Тема 1. Ветеринарная санитария. Методы и	2	2	-	6

	средства дезинфекции и дератизации.				
2.	Тема 2. Личная гигиена и безопасность ветеринарно-санитарных экспертов.	2	2	-	6
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная техника.	2	2	-	6
4.	Тема 4. Методы санитарно-гигиенических исследований продуктов животного происхождения.	-	2	-	6
5.	Тема 5. Ветеринарно-санитарные утильзаводы.	2	2	-	6
6.	Тема 6. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.	2	2	-	4
	Раздел 2. Ветеринарная санитария на предприятиях	4	14	-	16
7.	Тема 7. Ветеринарная санитария на предприятиях мясной промышленности.	2	4	-	4
8.	Тема 8. Ветеринарная санитария на предприятиях молочной промышленности.	-	4	-	4
9.	Тема 9. Ветеринарная санитария на предприятиях рыбной промышленности.	2	2	-	4
10.	Тема 10. Методы убоя и обескровливания животных и качество мяса.	-	4	-	4
	Всего	14	26	-	50
Заочная форма обучения					
	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание	2	4	-	50
1.	Тема 1. Ветеринарная санитария. Методы и средства дезинфекции и дератизации.	-	2	-	8
2.	Тема 2. Личная гигиена и безопасность ветеринарно-санитарных экспертов.	2	-	-	8
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная техника.	-	-	-	8
4.	Тема 4. Методы санитарно-гигиенических исследований продуктов животного происхождения.	-	-	-	8
5.	Тема 5. Ветеринарно-санитарные утильзаводы.	-	-	-	8
6.	Тема 6. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.	-	2	-	10
	Раздел 2. Ветеринарная санитария на предприятиях	2	2	-	30
7.	Тема 7. Ветеринарная санитария на предприятиях мясной промышленности.	2	2	-	8
8.	Тема 8. Ветеринарная санитария на предприятиях молочной промышленности.	-	-	-	8
9.	Тема 9. Ветеринарная санитария на предприятиях рыбной промышленности.	-	-	-	8
10.	Тема 10. Методы убоя и обескровливания животных и качество мяса.	-	-	-	6
	Всего	4	6	-	80

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

Модуль 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание.

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

1.1 Ветеринарная санитария, цели и задачи.

1.2 Структура и организация ветеринарно-санитарной службы.

- 1.3 Организация ветеринарно-санитарного надзора в РФ и ЛНР.
- 1.4 Дезинфекции, дезинсекции и дератизации Методы определение дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
- 1.5 Методы обеззараживания крытых и изотермических вагонов и других транспортных средств.

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

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

Тема 3. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.

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

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

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

Тема 5. Ветеринарно-санитарные утильзаводы.

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

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

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

Модуль 2. Ветеринарная санитария на предприятиях.

Тема 7. Ветеринарная санитария на предприятиях мясной промышленности.

7.1. База предубойного содержания скота.

7.2. Организация ветеринарно-санитарного контроля в мясной промышленности.

7.3. Водоснабжение и канализация мясокомбината.

7.4. Правило освещения, вентиляции и отопления мясокомбината. Технологические процессы мясокомбината.

7.5. Складские помещения, холодильники и транспорт для мяса и мясопродуктов. Правило личной гигиены сотрудников мясокомбината.

Тема 8. Ветеринарная санитария на предприятиях молочной промышленности.

8.1. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре.

8.2. Основные требования к технологическим процессам.

8.3. Требования к перевозке молока и молочных продуктов.

Тема 9. Ветеринарная санитария на предприятиях рыбной промышленности.

9.1. Требования к приемочному и рыботорговому цеху.

9.2. Требования к производству охлажденной и мороженой рыбы.

9.3. Требования к производству соленой, пряной и маринованной рыбы.

9.4. Требования к производству копченой рыбы и балыковых изделий.

9.5. Требования к производству вяленой рыбы, сушеных рыбных продуктов.

9.6. Производственный контроль за сырьем, продукцией и условиями производства. Требования к рыбной продукции, пораженной паразитами.

Тема 10. Ветеринарная санитария на птицеводческих хозяйствах и фермах.

10.1. Ветеринарные правила содержания птиц на личных подворьях граждан и птицеводческих хозяйствах открытого типа.

10.2. Общие требования к птицеводческим помещениям подворий.

10.3. Требования при выборе территории и размещения птицеводческих хозяйств. (ферм) Общие ветеринарно-санитарные правила.

10.4. Зоогигиенические нормы содержания и кормления птицы.

4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объём в часах	
		форма обучения	
		очная	заочная
	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание	10	2
1.	Тема 1. Ветеринарная санитария. Методы и средства дезинфекции и дератизации.	2	-
2.	Тема 2. Личная гигиена и безопасность ветеринарно-санитарных экспертов.	2	2
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная техника.	2	-
4.	Тема 4. Методы санитарно-гигиенических исследований продуктов животного происхождения.	2	-
5.	Тема 5. Ветеринарно-санитарные утильзаводы.	2	-
6.	Тема 6. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.	2	-
	Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	4	2
7.	Тема 7. Ветеринарная санитария на предприятиях мясной промышленности.	2	2
8.	Тема 8. Ветеринарная санитария на предприятиях молочной промышленности.	-	-
9.	Тема 9. Ветеринарная санитария на предприятиях рыбной промышленности.	2	-
10.	Тема 10. Методы уоя и обескровливания животных и качество мяса.	2	-
	Всего	14	4

4.4. Перечень тем практических занятий. Не предусмотрены.

4.5. Перечень тем практических работ.

№ п/п	Тема практического занятия	Объем в часах	
		форма обучения	
		очная	заочная
	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание	12	4
1.	Тема 1. Ветеринарная санитария. Методы и средства дезинфекции и дератизации.	2	2
2.	Тема 2. Личная гигиена и безопасность ветеринарно-санитарных экспертов.	2	-
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная техника.	2	-
4.	Тема 4. Методы санитарно-гигиенических исследований продуктов животного происхождения.	2	-
5.	Тема 5. Ветеринарно-санитарные утильзаводы.	2	-
6.	Тема 6. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.	2	2
	Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	14	2
7.	Тема 7. Ветеринарная санитария на предприятиях мясной промышленности.	4	2
8.	Тема 8. Ветеринарная санитария на предприятиях молочной промышленности.	4	-
9.	Тема 9. Ветеринарная санитария на предприятиях рыбной промышленности.	2	-
10.	Тема 10. Методы уоя и обескровливания животных и качество мяса.	4	-
	Всего	26	6

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

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

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

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

1. Проведение экспресс-опроса (в устной или тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).

2. Проверка планов выполнения лабораторных работ, подготовленных студентом в рамках самостоятельной работы (с оценкой).

3. Оценка работы студента в лаборатории и полученных им результатов (с оценкой).

4. Проверка отчета о выполненной лабораторной работе (с оценкой). Лабораторные занятия (работы) проводятся после изучения определенного раздела (модуля). Это занятия, контролирующие знания, умения и навыки. Любая лабораторная работа должна включать

глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных. При этом часть работ может не носить обязательный характер, а выполняться в рамках самостоятельной работы по курсу. В ряд работ целесообразно включить разделы с дополнительными элементами научных исследований, которые потребуют углубленной самостоятельной проработки теоретического материала.

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

При подготовке к лабораторным занятиям студент должен:

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

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

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

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

№ п/п	Тема рефератов
1.	Структура и содержание ветеринарной санитарии.
2.	Гигиена и санитария на мясоперерабатывающих предприятиях.
3.	Гигиена и санитария на птицеперерабатывающих предприятиях.
4.	Гигиена и санитария на молочных комбинатах.
5.	Гигиена производства мяса. Санитарная обработка оборудования и цехов мясокомбинатов.
6.	Предубойное содержание и подготовка животных к убою. Методы убоя скота и разделка туш, санитария и безопасность при этом.
7.	Критерии условно-годного мяса и санитарные требования его переработки.
8.	Источники и пути бактериального загрязнения мяса.
9.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке условногодного мяса.
10.	Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при обработке мясных субпродуктов и производстве кишечных фабрикатов.
11.	Санитарно-гигиенические требования при производстве колбас и полуфабрикатов животного происхождения.
12.	Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов и консервированного мяса.
13.	Ветеринарно-санитарные и санитарно-гигиенические требования при хранении, транспортировке и реализации готовых продуктов животного происхождения.
14.	Ветеринарно-санитарные требования при хранении, транспортировке и реализации сырья животного происхождения.
15.	Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.

16.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при уничтожении конфискатов и отходов мясоперерабатывающих предприятий.
17.	Мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных на предубойном этапе на мясокомбинатах и убойных пунктах.
18.	Зооантропонозы: характеристика, эпизоотология и санитарная, профилактика.
19.	Микрофлора свежего охлажденного мяса. Профилактика микробиологического обсеменения.
20.	Микрофлора свежего охлажденного молока. Профилактика микробиологического обсеменения.
21.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении инфекционной болезни у животных во время перевозки на железнодорожном транспорте.
22.	Санитарные правила и требования при хранении мяса и мясных полуфабрикатов.

№ п/п	Тема докладов
1.	Методы и способы безопасного хранения мяса и мясных полуфабрикатов.
2.	Санитарные правила и требования при хранении сырья животного происхождения.
3.	Санитарные правила и требования при транспортировке и хранении молока.
4.	Санитарно-гигиенические требования к цехам птицеперерабатывающих предприятий. Санитарные мероприятия в них.
5.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на технологических этапах получения мяса птицы.
6.	Гигиена получения молока на фермах. Первичная обработка, хранение и транспортировка молока.
7.	Санитарно-гигиенические требования к цехам молочных комбинатов.
8.	Гигиена производства молока и молочных продуктов.
9.	Ветеринарно-санитарная техника, используемая на предприятиях мясной и молочной промышленности.
10.	Меры личной безопасности и профилактики работников мясокомбинатов и молочных заводов.
11.	Меры личной безопасности и профилактики работников в цехах птицефабрик.
12.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на утильзаводах.
13.	Санитарно-гигиенические мероприятия по обработке технологического оборудования, инвентаря и тары на перерабатывающих предприятиях.
14.	Концепция благосостояния сельскохозяйственных и домашних животных.
15.	Значение и связь уровня благосостояния животных с качеством и безопасностью продуктов животного происхождения.
16.	Способы и методы исследования бактериального загрязнения полуфабрикатов и пищевых продуктов животного происхождения.
17.	Структура и система профилактики в производстве, транспортировке, хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения.
18.	Подготовительные мероприятия, правила погрузки и выгрузки животных при наземной транспортировке.
19.	Дезинфекция и дератизация на перерабатывающих предприятиях: методы, способы, контроль и документы.
20.	Микрофлора пищевых продуктов животного происхождения, критерии качества и безопасности.
21.	Лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, их структура и функции.
22.	Областные и районные ветеринарные лаборатории, их структура и функции.
23.	Обязательные ветеринарно-санитарные документы при перевозках животных.
24.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при заболеваниях или падеже животных во время перевозок.
25.	Методы и средства ветеринарно-санитарных обработок транспортных средств.
26.	Правила и контроль при перевозках мяса и мясопродуктов.

27.	Правила и контроль при перевозках сырья животного происхождения.
28.	Основные требования к качеству воздуха в производственных цехах перерабатывающих предприятий. Методы контроля.
29.	Основные требования к качеству воды в производственных цехах перерабатывающих предприятий. Методы контроля.
30.	Характеристика и мероприятия по очистке сточных вод предприятий мясной промышленности. Методы контроля.
31.	Характеристика и мероприятия по очистке сточных вод молочных комбинатов.
32.	Ветеринарно-санитарные требования и мероприятия при экспортно-импортной торговли животными и продуктами животного происхождения.
33.	Пропаганда основ ветеринарной санитарии в коллективах перерабатывающих предприятий мясной и молочной промышленности.
34.	Мероприятия по охране окружающей среды перерабатывающих предприятий.
35.	Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и переоборудованию перерабатывающих предприятий и складов для сырья животного происхождения.

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

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание	Методическое пособие для лабораторных занятий студентов и магистрантов «Ветеринарно-санитарные требования для молокоперерабатывающих предприятий» / Коновалова О.В., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Пашенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А.	34	50
	Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Методические рекомендации для самостоятельного изучения студентов и магистрантов «Ветеринарно-санитарные требования для предприятий мясоперерабатывающей промышленности» / Коновалова О.В., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Пашенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. Методические рекомендации для самостоятельного изучения студентов и магистрантов «Ветеринарно-санитарные требования для рыб перерабатывающих предприятий» / Коновалова О.В., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Пашенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А.	16	30
Всего			50	80

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов.

Не предусмотрено.

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

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объём, ч
-------	---------------	--------------	---------------------	----------

1.	Лекция	Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.	Мастер класс	2
2.	Практические занятия	Ветеринарная санитария на предприятиях мясной промышленности.	Дискуссии	2
3.	Практические занятия	Ветеринарно-санитарная техника.	Дискуссии, дебаты	2
4.	Практические занятия	Ветеринарная санитария на предприятиях рыбной промышленности.	Дискуссии, дебаты	2

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

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

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

6.1. Рекомендуемая литература.

6.1.1. Основная литература.

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библ.
1.	Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211211 (дата обращения: 05.06.2023).	
2.	Ветеринарная санитария / Т. Д. Абдыраманова, Д. С. Брюханов, П. Н. Щербаков, К. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-507-45663-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/311756 (дата обращения: 05.06.2023).	
3.	«Заболотных, М. В. Ветеринарная санитария на предприятиях пищевой промышленности : учебное пособие / М. В. Заболотных, Е. В. Шмат. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 73 с. — ISBN 978-5-89764-643-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113351 (дата обращения: 05.06.2023).	
4.	«Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212732 (дата обращения: 05.06.2023).	

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	«Савостина, Т. В. Ветеринарная санитария с основами зоогигиены : учебное пособие / Т. В. Савостина. — Челябинск : ЮУрГАУ, 2020. — 100 с. — ISBN 978-5-88156-837-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/363977 (дата обращения: 05.06.2023).
2.	СерEGIN И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учебное пособие / СерEGIN И.Г., Уша Б.В.. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 408 с. — ISBN 978-5-906371-99-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/103105.html (дата обращения: 22.06.2023).
3.	«Ветеринарная санитария : учебно-методическое пособие / Г. А. Джабарова, Б. М. Гаджиев, О.

	П. Сакидибиров [и др.]. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2022. — 89 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364397 (дата обращения: 05.06.2023).
4.	«Щербак, О. И. Ветеринарная санитария на транспорте : учебное пособие / О. И. Щербак. — Красноярск : КрасГАУ, 2018. — 127 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187391 (дата обращения: 05.06.2023).

6.1.3. Периодические издания

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

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

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

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

3.	ФГБУ «Центр ветеринарии» [Электронный ресурс]: офиц. интернет-портал.	Режим доступа: http://www.vet-center.ru/ ; (дата обращения: 21.10.2015)	
----	---	--	--

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

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

6.3.2. Аудио- и видеопособия. Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов.

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

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Лекционные аудитории	- видеопроекторное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет.
2	Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий	- видеопроекторное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. - электронные учебно-методические материалы; - стерильный бокс.
3.	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (В-517, В-606, В-616)	- учебные стенды; - стерильный бокс; - микроскопы; -термостат
4.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. В-516)	2 компьютера, 1 принтера, сканер; - учебные стенды

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования	Подпись зав. кафедрой
«Товароведение», «Основы биологической безопасности», «Ветеринарно-санитарный надзор», «Методы научных исследований», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Современные проблемы ВСЭ».	Кафедра качества и безопасности продукции АПК	согласовано	

Лист изменений рабочей программы

[illegible]

Лист периодических проверок рабочей программы

[illegible]

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях»
для направления (специальности) 27.04.01 Стандартизация и метрология
направленность (профиль) Стандартизация и сертификация АПК
Год начала подготовки - 2023
Уровень профессионального образования: «магистр»

Год начала подготовки: 2023

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

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-1	Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:	ОПК-1.1. Определяет технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: технику безопасности и правила личной гигиены. Использовать данные и нормативные документы для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия, обеспечения биологической безопасности продукции, улучшения содержания животных.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять правила техники безопасности и правила личной гигиены.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: схемой клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание.	Практические задания	Экзамен
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска	ОПК 6.1. Анализирует, существующие программы профилактики и	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний животных.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов	Тесты закрытого типа	Экзамен

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
	возникновения и распространения болезней различной этиологии	контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.			животного происхождения		
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: пользоваться методиками осуществления порядка оформления документов по импорту-экспорту товаров.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: существующими программами профилактики и контроля зоонозов заболеваний.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Практические задания	Экзамен
		ОПК 6.2. Проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы и способы осуществления элементарных мер безопасности при импорте-экспорту товаров животного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: пользоваться методиками осуществления порядка оформления документов по импорту-экспорту товаров;	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способностью выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Практические задания	Экзамен
		ОПК 6.3. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы и способы осуществления элементарных мер безопасности при импорте-экспорту товаров животного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять правила техники безопасности и правила запрещенных веществ в организме животных.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Практические задания	Экзамен

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
ПК-2	Способен разрабатывать ветеринарно-санитарные требования для реализации технологических процессов переработки продукции животноводства, исключая заражение и загрязнение окружающей среды	ПК-2.1. Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в Области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы и способы осуществления лабораторных исследований, при проведении, ветеринарно-санитарной экспертизы.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: пользоваться более эффективными средствами и правилами контроля качества сырья в соответствии с Законодательством Российской Федерации.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способностью осуществлять стандартные методики проведения лабораторных исследований в сфере безопасности пищевой продукции.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Практические задания	Экзамен
		ПК 2.4. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований продуктов животного и растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: пользоваться методиками лабораторных исследований продуктов животного и растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способностью осуществлять стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Практические задания	Экзамен
ПК 4	Способен принимать участие в разработке нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных.	ПК 4.1. Знать требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: анализировать соответствие проектов нормативно технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно технических документов.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов	Практические задания	Экзамен

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				экспертизе.	животного происхождения		
		ПК 4.3 Анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: требованиям действующих нормативно-технических документов.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Практические задания	Экзамен
		ПК 4.5. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты закрытого типа	Экзамен

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
		обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.		птицы.			
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов животного и растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способностью осуществлять стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Практические задания	Экзамен
ПК-6	Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-6.2. Использовать различные виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: анамнестические данные, лабораторные и функциональные исследования для определения биологического статуса животных.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: анализировать соответствие проектов нормативно технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: требованиям действующих нормативно-технических документов.	Раздел 1. Ветеринарная санитария: структура и содержание. Раздел 2. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения	Тесты закрытого типа	Экзамен

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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
5.	Экзамен	Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании изучения дисциплины.	Вопросы к экзамену	Показано знание теории вопроса, понятийно-терминологического аппарата дисциплины; умение анализировать проблему, содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса; глубоко понимать материал; владение аналитическим способом изложения вопроса, научных идей; навыками аргументации и анализа фактов,	Оценка «Отлично» (5)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				событий, явлений, процессов. Выставляется обучающемуся, полно, подробно и грамотно ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора.	
				Показано знание основных теоретических положений вопроса; умение анализировать явления, факты, действия в рамках вопроса; содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса, но имеет место недостаточная полнота ответов по излагаемому вопросу. Продemonстрировано владение аналитическим способом изложения вопроса и навыками аргументации. Выставляется обучающемуся, полностью ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора, но допустившему при ответах незначительные ошибки, указывающие на наличие несистемности и пробелов в знаниях.	Оценка «Хорошо» (4)
				Показано знание теории вопроса фрагментарно (неполнота изложения информации; оперирование понятиями на бытовом уровне); умение выделить главное, сформулировать выводы, показать связь в построении ответа не продемонстрировано. Владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся допустил существенные ошибки при ответах на вопросы билетов и вопросы экзаменатора.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся не ответил на один или два вопроса билета и дополнительные вопросы экзаменатора.	

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

Оценочные средства для проведения текущего контроля

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

ОПК-1. Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:

ОПК-1.1. Определяет технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: технику безопасности и правила личной гигиены. Использовать данные и нормативные документы для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия, обеспечения биологической безопасности продукции, улучшения содержания животных.

Тестовые задания закрытого типа

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ключи

1.	б
2.	в
3.	б
4.	а
5.	в

6. Прочитайте текст и установите соответствие

При приемочном контроле каждой партии молока определяют:

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

Ключи: а, в, г, б

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: осуществлять правила техники безопасности и правила личной гигиены.

Задания закрытого типа (вопросы для опроса):

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

Ключи

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

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: схемой клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма.

Практические задания:

1. В зависимости от регулярности проведения медицинские осмотры (обследования) работников подразделяются на какие виды:
2. Санитарный минимум – это?
3. Медицинский инструктаж.
4. Оказание первой помощи пострадавшим.
5. Для предотвращения появления источника заболевания и для его локализации проводятся:

Ключи

1.	1) предварительные — проводятся при поступлении работника на работу с целью определения соответствия состояния здоровья работника (обследуемого) поручаемой ему работе; 2) периодические — проводятся в процессе трудовой деятельности работников с целью: - определения соответствия состояния здоровья работников выполняемой работе; - динамического наблюдения за состоянием здоровья работников, своевременного выявления начальных форм профессиональных заболеваний, ранних признаков воздействия вредных и опасных производственных факторов на состояние здоровья работников, формирования групп риска; - выявления общих заболеваний, являющихся медицинскими противопоказаниями для продолжения работы, связанной с воздействием вредных и опасных производственных факторов; - своевременного проведения профилактических и реабилитационных мероприятий, направленных на сохранение здоровья и восстановление трудоспособности работников.
2.	специальная подготовка лиц некоторых профессиональных групп по вопросам санитарно-противоэпидемического режима соответствующих объектов.
3.	Инструктаж – это одна из форм обучения работника безопасности труда, как правило, инструктаж предполагает ознакомление работника с характером предстоящей работы ее особенностями, вредными и опасными производственными факторами. Каждый работник предприятия должен иметь личную медицинскую книжку, где отмечаются результаты всех медицинских осмотров и обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении гигиенического обучения, аттестации. Личные медицинские книжки работников должны храниться у администрации предприятия.
4.	Первую помощь пострадавшему при несчастном случае оказывают сразу же на месте происшествия до прихода врача или до транспортировки пострадавшего в больницу. Каждый работающий должен уметь оказать первую помощь пострадавшему и помощь самому себе («самопомощь»). При оказании первой помощи необходимо: 1. удалить травмирующий фактор; 2. вынести пострадавшего с места происшествия; 3. обработать поврежденные участки тела и остановить кровотечение; 4. обеспечить неподвижность места перелома, предотвратить травматический шок; 5. доставить пострадавшего в лечебное учреждение.
5.	1) своевременное выявление заболевших; 2) изоляция и лечение пострадавших; 3) дезинфекция очага заражения.

ОПК 6. Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.

ОПК 6.1. Анализирует, существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний животных.

Тестовые задания закрытого типа

1. Чем характеризуются явления аэроионизации? ... (выберите один вариант ответа)

- а) условия электрорядности воздуха;
- б) условия влажности воздуха;
- в) условия кислорода в помещении;
- г) условия влажности.

2. Что такое коли-титр? ... (выберите один вариант ответа)

- а) снижение влажности;
- б) объем в котором имеется 1 кишечная палочка;
- в) количество кишечной палочки в 1 литре жидкости;
- г) количество кишечной палочки в 1 миллилитре жидкости.

3. Справки о ветеринарно-санитарном состоянии молочных ферм выдаются ... (выберите один вариант ответа)

- а) ежеквартально
- б) ежемесячно
- в) ежегодно
- г) еженедельно

4. Основной источник накопления углекислого газа в помещении? ... (выберите один вариант ответа)

- а) от разложения навоза;
- б) условия внешней среды;
- в) выдыхаемый воздух;
- г) условия влажности.

5. Каждая партия молока или сливок из неблагополучных хозяйств проверяется заводской лабораторией: ... (выберите один вариант ответа)

- а) на эффективность стерилизации;
- б) на эффективность охлаждения;
- в) на эффективность пастеризации;
- г) на эффективность ультрапастеризации.

Ключи

1.	а
2.	б
3.	б
4.	в
5.	в

6. Прочитайте текст и установите соответствие

В состав ветеринарной лечебницы входят:

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

Ключи: а, б, г, в

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: пользоваться методиками осуществления порядка оформления документов по импорту-экспорту товаров.

Задания закрытого типа (вопросы для опроса):

1. Основными задачами ветеринарной санитарии на предприятиях являются:
2. Ветеринарный пункт – это?
3. Как должны размещаться карантин и убойно-санитарный пункт.
4. Дезинфекция – это?
5. Виды дезинфекции:

Ключи

1.	- ветеринарно-санитарные требования к животноводческим и перерабатывающим предприятиям;
----	---

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

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: существующими программами профилактики и контроля зоонозов заболеваний.

Практические задания:

1. Ликвидация второго звена эпидемиологического процесса осуществляется уничтожением путей передачи возбудителя. Для этого проводятся какие мероприятия:
2. Задачи ветеринарной службы, определенные Ветеринарным Уставом:
3. Система мытья и дезинфекции оборудования и трубопроводов должна состоять из каких автономных циклов:
4. Для цехов детского питания небольшой мощности (до 5 т) мытьё и дезинфекция оборудования и трубопроводов может состоять из каких циклов:
5. В товарно-транспортной накладной на молоко или сливки, которые можно вывозить согласно ветеринарному законодательству из неблагополучных хозяйств, делается какая запись?

Ключи

1.	• контроль за соблюдением гражданами необходимых правил и норм личной гигиены; • пропаганда гигиенических навыков и санитарной культуры населения; • реализация органами здравоохранения противоэпидемических действий.
----	---

2.	1. предупреждение и ликвидация заразных и незаразных болезней животных (включая птиц, пушных зверей, зоопарковых животных, рыб и пчел); 2. организация и проведение ветеринарных мероприятий, направленных на обеспечение выполнения планов развития животноводства и повышения продуктивности скота и птицы; 3. обеспечение производства доброкачественных в ветеринарно-санитарном отношении продуктов и сырья животного происхождения; 4. охрана населения от болезней, общих для человека и животных; 5. охрана территории РФ от заноса из иностранных государств заразных болезней животных».
3.	- оборудование и трубопроводы из-под сырого молока и не пастеризованных растворов пищевых компонентов; - стерилизаторы, пастеризаторы и оборудование, которое работает по общей схеме с ними; - резервуары, молокопроводы, автоматы для фасовки и упаковки стерилизованных молочных продуктов; - резервуары, молокопроводы, оборудование для фасовки и упаковки детских кисломолочных смесей; - резервуары, молокопроводы, автоматы для фасовки и упаковки кефира; - оборудование для производства кисломолочного сыра.
4.	- оборудование и трубопроводы из-под сырого молока и непастеризованных растворов пищевых компонентов; - стерилизаторы, пастеризаторы и оборудование; которое работает по общей схеме с ними; резервуары, молокопроводы, автоматы для фасовки и упаковки стерилизованных молочных продуктов; - оборудование для производства кисломолочного сыра, резервуары, молокопроводы, автоматы для фасовки и упаковки кефира и кисломолочных смесей (мытьё следует осуществлять в выше приведенной последовательности). Соответствующие записи вносят в журнал.
5.	- «Пастеризованные» и указывается температура пастеризации. Каждая партия молока или сливок из неблагополучных хозяйств проверяется заводской лабораторией на эффективность пастеризации согласно ГОСТом 3623-73 и может быть принята только после получения отрицательной реакции на пероксидазу. Молоко для производства детских молочных продуктов должно доставляться из специально отобранных ферм только от здоровых животных и отвечать Санпин 42-123-4940-88 и ГОСТ ЛНР 3662-97. Молоко, сливки, вспомогательное сырье и материалы, которые поступают для переработки, должны отвечать требованиям соответствующих ГОСТ, технических условий, ДСТУ, Медико-биологических требований №5061-89, Санпин 42-123-4117-86, Санпин 42-123-4540-87, ДР-97. Перед сливом молока молочные шланги и штуцеры цистерн должны быть продезинфицированы и вымыты питьевой водой. После окончания приема молока шланги следует промыть, продезинфицировать, закрыть заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвесить на кронштейны.

ОПК 6.2. Проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

Первый этап (пороговый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: методы и способы осуществления элементарных мер безопасности при импорте-экспорту товаров животного происхождения.

Тестовые задания закрытого типа

1. **Перед сливом молока молочные шланги и штуцеры цистерн должны быть ...** (выберите один вариант ответа)
 - а) продезинфицированы
 - б) продезинфицированы и сполоснуты питьевой водой
 - в) сполоснуты питьевой водой
 - г) дезинсекция.
2. **К ветеринарным объектам относятся ...** (выберите два варианта ответа)
 - а) ветлечебница
 - б) убойно-санитарный пункт
 - в) карантин
 - г) ветеринарный пункт
3. **К ветеринарно-санитарным объектам относятся ...** (выберите два варианта ответа)
 - а) карантин
 - б) ветлечебница
 - в) ветеринарный пункт
 - г) убойно-санитарный пункт
4. **В цехах приема должна быть обеспечена возможность приема молока...** (выберите один вариант ответа)
 - а) по виду
 - б) по сортам
 - в) по степени охлаждения
 - г) по степени пастеризации
5. **К ветеринарным объектам относятся...** (выберите один вариант ответа)
 - а) лечебно-санитарный пункт
 - б) ветлечебница
 - в) лечебно-санитарный пункт
 - г) ветеринарная лаборатория

Ключи

1.	а
2.	а, г
3.	а, г
4.	а,
5.	г

6. Прочитайте текст и установите соответствие

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

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими цифрами

1	2	3	4
б	а	в	г

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: пользоваться методиками осуществления порядка оформления документов по импорту-экспорту товаров.

Задания закрытого типа (вопросы для опроса):

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

Ключи

1.	Является формирование навыков проведения проверок и контроля на сельскохозяйственных предприятиях и предприятиях по заготовке хранению, переработке и реализации продуктов и сырья животного происхождения, включая проверки по выполнению требований ветеринарного законодательства должностными лицами и гражданами, обеспечивающими ветеринарное благополучие по инфекционным болезням животных и охрану населения от болезней общих для человека и животных.
2.	Специальное ветеринарное учреждение, предназначенное для проведения профилактических, лечебных, ветеринарно-санитарных мероприятий и диагностических исследований только в специализированных животноводческих хозяйствах (птицефабриках яичного и мясного направления, птицефермах, репродукторах).
3.	Механический – он предусматривает устройство настилов либо удаление заражённого слоя почвы. Физический – заключается в обработке лампами, которые излучают ультрафиолет, либо источниками гамма-излучения, а также состоит в кипячении посуды, белья, уборочных материалов, предметов ухода за пациентом и др. Как правило, используется при кишечных инфекциях. Химический (главный способ) - это разрушение токсинов и уничтожение болезнетворных микроорганизмов дезинфицирующими веществами. Комбинированный – метод, который основывается на совмещении нескольких из вышеперечисленных (проведение влажной уборки с дальнейшим ультрафиолетовым облучением). Биологический – данный метод основывается на антагонистическом действии между разными микроорганизмами, а также действии средств биологической природы. Используется при очистке сточных вод, на биологических станциях.
4.	комплекс мероприятий по борьбе и истреблению насекомых в зданиях жилого либо нежилого типа. Дезинсекция основана на полной обработке всей площади объекта и истреблении блох, тараканов, клещей и иных насекомых. Дезинсекция нужна как в жилых домах, так и в медицинских учреждениях, школах, местах общественного питания и иных заведениях
5.	Очаговая текущая, которая направлена на истребление вредных насекомых непосредственно в источнике и его окружении. Важное значение этот вид дезинсекции имеет во время борьбы с разносчиками малярии, сыпного тифа и лихорадки. Очаговая заключительная борьба – заключается в мероприятиях по уничтожению очагов сыпного и возвратного тифа. Профилактическая дезинсекция - это предупреждение болезней человека в природных условиях, к примеру, борьба с комарами, которые распространяют малярию.

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

Практические задания:

1. Система мытья и дезинфекции оборудования и трубопроводов должна состоять из каких автономных циклов:
2. Для цехов детского питания небольшой мощности (до 5 т) мытье и дезинфекция оборудования и трубопроводов может состоять из каких циклов:
3. В товарно-транспортной накладной на молоко или сливки, которые можно вывозить согласно ветеринарному законодательству из неблагополучных хозяйств, делается какая запись?
4. Для производства обезжиренного молока применяется какое молоко?
5. При приемочном контроле каждой партии обезжиренного молока, определяют какие показатели?

Ключи

1.	- оборудование и трубопроводы из-под сырого молока и не пастеризованных растворов пищевых компонентов; - стерилизаторы, пастеризаторы и оборудование, которое работает по общей схеме с ними; - резервуары, молокопроводы, автоматы для фасовки и упаковки стерилизованных молочных продуктов;
----	--

	- резервуары, молокопроводы, оборудование для фасовки и упаковки детских кисломолочных смесей; - резервуары, молокопроводы, автоматы для фасовки и упаковки кефира; - оборудование для производства кисломолочного сыра.
2.	- оборудование и трубопроводы из-под сырого молока и непастеризованных растворов пищевых компонентов; - стерилизаторы, пастеризаторы и оборудование; которое работает по общей схеме с ними; резервуары, молокопроводы, автоматы для фасовки и упаковки стерилизованных молочных продуктов; - оборудование для производства кисломолочного сыра, резервуары, молокопроводы, автоматы для фасовки и упаковки кефира и кисломолочных смесей (мытьё следует осуществлять в выше приведенной последовательности). Соответствующие записи вносят в журнал.
3.	- «Пастеризованные» и указывается температура пастеризации. Каждая партия молока или сливок из неблагополучных хозяйств проверяется заводской лабораторией на эффективность пастеризации согласно ГОСТ 3623-73 и может быть принята только после получения отрицательной реакции на пероксидазу.
4.	применяют цельное молоко, которое отвечает требованиям вышеупомянутых действующих нормативных документов с соблюдением ветеринарно-санитарных правил. Обезжиренное молоко должно быть натуральным, свежим, не замороженным, без патогенных микроорганизмов и отвечать требованиям РСТ УССР 1914-81. Обезжиренное молоко должно пастеризоваться с последующим охлаждением. Допускается по согласованию с хозяйством, органами государственной ветеринарной медицины и санитарной службы отпуск свежего пастеризованного неохлажденного обезжиренного молока с кислотностью не больше 20 °Т. Смешивание обезжиренного молока пастеризованного с не пастеризованным не допускается.
5.	органолептические показатели, плотность, кислотность, температуру, качество пастеризации.

ОПК 6.3. Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

Первый этап (пороговый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: методы и способы осуществления элементарных мер безопасности при импорте-экспорту товаров животного происхождения.

Тестовые задания закрытого типа

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

Ключи

1.	а, б
2.	а
3.	а
4.	в
5.	б

6. Прочитайте текст и установите соответствие

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

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

Ключи: б, а, в, г, д

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: осуществлять правила техники безопасности и правила запрещенных веществ в организме животных.

Задания закрытого типа (вопросы для опроса):

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

Ключи

1.	1. Физический метод - осуществляется с помощью использования механических средств, а также воздействием высоких температур. К механическому воздействию относятся и обычные методы уборки: пылесос и вытряхивание. А еще использование разных ловушек, липкой ленты, сетки на
----	---

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

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

Практические задания:

1. При приемочном контроле каждой партии обезжиренного молока, определяют какие показатели?
2. При периодическом контроле общее количество бактерий, когда определяют?
3. На термограмме контроля температуры пастеризации, аппаратчик на протяжении каждого рабочего цикла, что должен написать?
4. При производстве детских молочных продуктов молоко должно быть сразу же направленное на переработку:
5. Выпуск готовой продукции, кто должен осуществлять?

Ключи

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

	Не допускается к реализации продукция в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, поврежденными пломбами.
--	--

ПК-2. Способен разрабатывать ветеринарно- санитарные требования для реализации технологических процессов переработки продукции животноводства, исключая заражение и загрязнение окружающей среды.

ПК-2.1. Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в Области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе

Тестовые задания закрытого типа

1. Смешивание обезжиренного пастеризованного молока не допускается ... (выберите один вариант ответа)

- а) с охлажденным
- б) с не пастеризованным
- в) с цельным
- г) со сливками

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

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

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

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

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

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

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

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

Ключи

1.	б
2.	б
3.	а
4.	а
5.	б

6. Прочитайте текст и установите соответствие

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

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

Ключи: б, г, в, а

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

Задания закрытого типа (вопросы для опроса):

1. Защита работников на производстве – это?
2. Основным нормативно-правовым актом, определяющим порядок обеспечения работников СИЗ, что являются?
3. Обработка перчаток в ходе работы.
4. Этапы обработки перчаток.
5. Обеззараживание халатов, колпаков и прочего белья.

Ключи

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

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: способностью осуществлять стандартные методики проведения лабораторных исследований в сфере безопасности пищевой продукции.

Практические задания:

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

Ключи

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

ПК 2.4. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно- санитарной экспертизы каждого вида продукции.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: стандартные методики проведения лабораторных исследований продуктов животного и растительного происхождения.

Тестовые задания закрытого типа

1. **Не допускается посадка на территории предприятия ...** (выберите один вариант ответа)
 - а) мелких кустарников
 - б) деревьев высотой больше 3 м
 - в) кустарников с семенами опушенными хлопьями и волокнами
 - г) деревьев высотой больше 5м
2. **Бачки для сбора мусора устанавливают на асфальтированные площадки не ближе чем на _____ м от производственных и вспомогательных помещений ...** (выберите один вариант ответа)
3.
 - а) 10м
 - б) 15м
 - в) 20м
 - г) 25м
4. **При отсутствии санитарной бойни убой больных животных допускается ...** (выберите один вариант ответа)
 - а) в цехе первичной переработки скота
 - б) в мясожировом корпусе
 - в) в холодильнике предприятия
 - г) карантинном отделении
5. **В карантине и изоляторе не допускается использование кормушек, поилок и др. инвентаря из ...** (выберите один вариант ответа)
 - а) пластмассы
 - б) дерева
 - в) металла
 - г) камня

Ключи

1.	в
2.	г
3.	а
4.	а
5.	б

6. Прочитайте текст и установите соответствие

<i>Этапы</i>	<i>Обработка перчаток</i>
1 этап:	а) снять перчатки, вывернув их наизнанку. Погрузить в дезинфицирующий раствор на необходимое время экспозиции
2 этап:	б) прополоскать перчатки в чистой воде, пока моющее средство не смыто.
3 этап:	в) перед снятием перчаток погрузить руки на несколько минут в емкость с дезраствором
4 этап:	г) высушить перчатки с внутренней и внешней сторон перед стерилизацией
5 этап:	д) стерилизация в паровом стерилизаторе, режим 120°C, 45 минут.
6 этап:	е) вымыть перчатки в моющем растворе, очищая внутреннюю и наружную поверхности

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими цифрами

1	2	3	4	5	6
в	а	е	б	г	д

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: пользоваться методиками лабораторных исследований продуктов животного и растительного происхождения.

Задания закрытого типа (вопросы для опроса):

1. Средства индивидуальной защиты (СИЗ) – это?
2. В комплекс мероприятий общей профилактики что входит:
3. Из чего состоит специфическая профилактика?
4. Вскрытие трупов павших животных от заразных болезней где производится?
5. Главной целью ветнадзора

Ключи

1.	Приспособления, предназначенные для защиты кожных покровов и органов дыхания от биологических факторов, воздействия отравляющих веществ. Такие средства делятся на средства индивидуальной защиты органов дыхания (СИЗОД) и 11 средства защиты кожи. К СИЗОД относятся противогазы, респираторы, ватно-марлевые повязки, к средствам защиты кожи - защитные костюмы. Выбор средств защиты производится с учётом их назначения и защитных свойств, конкретных условий обстановки и характера заражения.
2.	1. Проведение лекций и бесед о сущности и способах передачи инфекционных болезней, общих для человека и животных, а также предупреждение, борьба и ликвидация болезней в стране. 2. Инструктаж работников животноводства, мясной и молочной промышленности и предприятий, обрабатывающих сырьё животного происхождения, особенно занятых на санитарных объектах (изоляторы, санбойни, утильустановки и др.) о соблюдении ветеринарно-санитарных правил и мер личной профилактики. 3. Обеспечение обслуживающего персонала предприятий защитной санитарной одеждой, обувью и другими средствами личной профилактики.
3.	состоит из периодических медицинских обследований, специфических (аллергических и серологических) исследований (на бруцеллез, туберкулез, туляремию и др.) и профилактических прививок работникам животноводства, мясной и молочной, кожевенной и других отраслей промышленности, связанных с переработкой продуктов и сырья животного происхождения. Специфическая профилактика проводится среди работников, имеющих дело непосредственно с заразными больными животными и инфекционным материалом (изоляторы, санбойни, утильзаводы и др.).
4.	производится только на скотомогильнике или в специально оборудованном для этого дела помещении. При взятии патологического материала, упаковке его и пересылке для лабораторных исследований необходимо соблюдать также меры предосторожности. Заразный патологический материал и соответствующие документы направлять в ветеринарно-бактериологическую лабораторию для исследования следует только с ветеринарным фельдшером или санитаром. При некоторых особо опасных зооантропонозных болезнях (сибирская язва, бешенство и др.) вскрытие трупов животных категорически воспрещается, за исключением тех случаев, когда это требуется для научных исследований.
5.	целью ветнадзора при транспортировке животноводческих грузов является предотвращение возможности распространения инфекционных болезней животных и обеспечение их сохранности в пути следования.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: способностью осуществлять стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Практические задания:

1. При производстве детских молочных продуктов молоко должно быть сразу же направленное на переработку;
2. Доставку молока и молочной продукции на предприятие как осуществляется.
3. Транспорт, который используется для перевозки молочных продуктов, каким должен быть.
4. Ветеринарно-санитарную технику по характеру выполняемых при ее помощи работ делят на какие группы:
5. Все технологическое оборудование ветеринарно-санитарного и лечебно-профилактического назначения подразделяется на 5 основных классов:

Ключи

1.	- при производстве кисломолочных продуктов пастеризованное молоко или смеси должны быть охлажденные до температуры заквашивания и немедленно заквашенные; - при производстве пастеризованных и стерилизованных молочных продуктов молоко или смеси охлаждают при температуре $+4\pm 2^{\circ}\text{C}$, после чего их направляют на разлив или на следующую высокотемпературную обработку.
2.	на предприятие следует осуществлять в пломбированных цистернах или флягах. Перевозка молока на молокоперерабатывающие предприятия должна проводиться

	специальными цистернами, флягами и другими герметичными емкостями. Транспорт, на котором перевозят молоко в флягах, должен быть чистым и не иметь посторонних запахов. Перевозка других веществ в цистернах и флягах для перевозки молока не допускается. Емкости для перевозки молока должны герметически закрываться крышками с резиновыми или полимерными прокладками, которые допущены Министерством здравоохранения ЛНР для контакта с пищевыми продуктами. Использование для изготовления уплотняющих прокладок из других материалов запрещается.
3.	должен быть чистым, невредимым и иметь санитарный паспорт, выданный территориальной санэпидемстанцией сроком не больше, как на 6 месяцев. Въезд машин без санитарного паспорта на территорию предприятий не разрешается. Перед загрузками транспорт осматривает ответственное лицо, назначенное администрацией предприятия и которое выдает разрешение на его использование для перевозки молочных продуктов. Без такого разрешения загрузки не допускается. Водитель-экспедитор должен иметь личную медицинскую книжку, спецодежду, проходить медосмотр, придерживаться правил личной гигиены.
4.	специализированные дезинфекционные машины, аппараты для дезинфекции аэрозолями, аппараты для орошения кожного покрова животных, дезинфекционные камеры.
5.	1) портативные дезинфекционные аппараты; 2) мобильные дезинфекционные машины; 3) установки и оборудования для ферм и комплексов; 4) оборудование для обработки животных; 5) аэрозольная техника.

ПК 4. Способен принимать участие в разработке нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных.

ПК 4.1. Знать требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.

Первый этап (пороговый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.

Тестовые задания закрытого типа

- 1. Содержание скота, в зависимости от климатических условий допускается ...** (выберите один вариант ответа)
 - а) в помещениях
 - б) в открытых загонах
 - в) в помещениях или открытых загонах
 - г) привязное на пастбище
- 2. Автомашины, доставившие на предприятие убойный скот, после выгрузке животных подлежат ...** (выберите один вариант ответа)
 - а) обязательной мойке и дезинфекции
 - б) обязательному учету у приемщика
 - в) быстрой отправке с территории мясокомбината
 - г) механической очистке и удалению с территории предприятия
- 3. Предприятие обязано подвергать воду химико-бактериологическим анализам в сроки ...** (выберите один вариант ответа)
 - а) не реже одного раза в квартал при использовании воды городского водопровода и одного раза в месяц при наличии собственного источника водоснабжения
 - б) не реже одного раза в месяц при использовании воды городского водопровода и одного раза в квартал при наличии собственного источника водоснабжения
 - в) не реже одного раза в месяц при использовании воды городского водопровода и при наличии собственного источника водоснабжения
 - г) не реже одного раза в квартал при использовании воды городского водопровода и при наличии собственного источника водоснабжения
- 4. Обмен воды в резервуарах для хранения должен обеспечиваться в срок ...** (выберите один вариант ответа)
 - а) не более 24 часов
 - б) не более 48 часов
 - в) не более 72 часов
 - г) не более 96 часов
- 5. В производственных помещениях на каждые _____ м площади пола должны быть трапы для стекания жидкости ...** (выберите два варианта ответа)
 - а) 100
 - б) 150
 - в) 200
 - г) 250

Ключи

1.	в
2.	а
3.	а
4.	б
5.	а, в

6. Прочитайте текст и установите соответствие

Все технологическое оборудование ветеринарно-санитарного и лечебно-профилактического назначения подразделяется на 5 основных классов

- а) установки и оборудования для ферм и комплексов;
- б) мобильные дезинфекционные машины;
- в) аэрозольная техника.
- г) оборудование для обработки животных;
- д) портативные дезинфекционные аппараты;

Ключи: д, б, а, г, в

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

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Перед учреждениями госветнадзора на транспорте какие стоят задачи.
2. Животные, предназначенные к вывозу из хозяйств подвергаться каким диагностическим исследованиям.
3. Какие документы выдаются на экспортируемый или импортируемый груз.
4. Основными задачами управления государственного ветеринарного надзора на Государственной границе и транспорте являются:
5. Начальник станции, что обязан сделать.

Ключи

1.	1.Охрана животноводческих хозяйств от заноса или распространения заразных болезней с транспортными средствами и грузами. 2. Недопущение заболеваний, исхудания животных и их гибели в пути следования. 3.Предотвращение порчи животноводческой продукции и сырья при их транспортировке. 4.Транспортировка животноводческих (т.е. подконтрольных госветслужбе) грузов должна осуществляться при строгом соблюдении требований Закона "О ветеринарном деле", Ветеринарного устава Республики, соответствующих Инструкций и Правил.
2.	1.Так, крупный рогатый скот исследуют на туберкулез, лейкоз и бруцеллез. 2.Лошадей - на сап, случную болезнь. 3. Свиней - на лептоспироз, некоторые паразитозы. 4. Овец - на листериоз, хламидиоз и некоторые паразитозы.
3.	На грузы должны быть оформлены ветеринарные и хозяйственные документы - ветсвидетельства ф. №№ 1, 2, 3, ветсправки (в пределах административного района), товарно-транспортные накладные.
4.	1. Обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия при перевозках животных, продуктов и сырья животного происхождения; 2.Предупреждение заболеваний и падежа животных, а также недопущение порчи мяса, других продуктов и сырья животного происхождения при перевозках; 3.Охрана людей от заразных болезней, общих для человека и животных; 4. Осуществление в соответствии с требованиями Ветеринарного устава ЛНР надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил при перевозках животных и грузов животноводства железнодорожным транспортом.
5.	обязан заранее (за 3 дня) уведомить грузоотправителя и управления государственного ветеринарного надзора на Государственной границе и транспорте о времени приема погрузки и грузополучателя о поступлении подконтрольных участку грузов. Отправляемые животные должны быть доставлены к месту погрузки не позднее, чем за 3 часа до ее начала.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: навыками оценки результативности процедур и документации СМК.

Практические задания:

1. Срок хранения молока.
2. Ветеринарно-санитарную технику по характеру выполняемых при ее помощи работ делят на какие группы?
3. С помощью специализированных дезинфекционных машин можно осуществлять:
4. Аэрозольный генератор АГ-Л6 для чего используется.
5. Штанга разводная распылительная (ШРР) для чего предназначена.

Ключи

1.	хранения молока на фермах до отправки на молокоперерабатывающие предприятия при температуре молока +4 °С не должен превышать 24 часа, при температуре +6 °С — 18 часов, при температуре 4-8 °С — 12 часов (ОСТ 10-141-88). Перевозка молока и молочных продуктов к месту реализации должна осуществляться в невредимой и чистой таре в рефрижераторах или специализированным транспортом. Допускается доставка молочных продуктов в флягах на бортовых машинах при условии тщательного накрывания их чистым брезентом.
2.	специализированные дезинфекционные машины, аппараты для дезинфекции аэрозолями, аппараты для орошения кожного покрова животных, дезинфекционные камеры.
3.	- дезинфекцию и дезинсекцию помещений горячими и холодными растворами, суспензиями, взвесьями и аэрозолями дезинфицирующих Средств; - помещений свежегашеной известью и санитарную их промывку водой; - обмывание и опрыскивание животных инсектицидами; - аэрозольную обработку животных инсектицидами и репеллентами; - детоксикацию при поражении животных ОВ; - опрыскивание садов; - санитарную промывку асфальтированных дорог и площадок; - орошение газонов и почвы на территории и вокруг хозяйства и т. п.
4.	используется в ветеринарии для борьбы с насекомыми и клещами. Аппарат состоит из двух основных частей: собственно генераторе термомеханического действия и бензинового двигателя.
5.	предназначена для опрыскивания сельскохозяйственных животных в целях защиты от нападения насекомых и клещей.

ПК 4.3 Анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов.

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

Тестовые задания закрытого типа

1. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологического оборудования необходимо периодически прочищать, не реже ... (выберите один вариант ответа)
 - а) 1 раза в месяц
 - б) 1 раза в квартал
 - в) 1 раза в год
 - г) 1 раза в неделю
2. Светильники с лампами накаливания должны иметь ... (выберите один вариант ответа)
 - а) сплошное защитное стекло
 - б) защитную решетку
 - в) рассеиватель

г) специальные ламповые патроны

3. В помещениях, где происходит выделение паров и значительного количества тепла ... (выберите один вариант ответа)

- а) организуют естественное проветривание
- б) оборудуют приточно-вытяжную вентиляцию
- в) приостанавливают работу цехов на короткое время
- г) во время выделения пара удаляют рабочий персонал из цеха

4. У входа в производственные помещения ... (выберите один вариант ответа)

- а) помещают коврики, смоченные дезинфицирующим раствором
- б) навешивают марлю, обработанную дезинфицирующим раствором
- в) выстраивают тамбур
- г) организуют места для принятия душа

5. В цехах вырабатывающих пищевые продукты панели стен и колонны должны быть ... (выберите два варианта ответа)

- а) оббиты деревом и вскрыты лаком
- б) облицованы глазурованной плиткой
- в) окрашены масляной краской светлых тонов
- г) окрашены вододисперсионной краской светлых тонов

Ключи

1.	в
2.	б
3.	б
4.	а
5.	б, в

6. Прочитайте текст и установите соответствие

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

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

Ключи: б, а, в, г, д

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

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Основными задачами управления государственного ветеринарного надзора на Государственной границе и транспорте являются:
2. Начальник станции, что обязан сделать.
3. При обнаружении при погрузке, выгрузке, транзите животных, больных или подозреваемых в заболевании инфекционной болезнью, работники участка что обязаны сделать?
4. Транспортный ветеринарно-санитарный участок ведет учет, по каким журналам:
5. Что осуществляет Госветнадзор на границе:

Ключи

1.	1. Обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия при перевозках животных, продуктов и сырья животного происхождения; 2. Предупреждение заболеваний и падежа животных, а также недопущение порчи мяса, других продуктов и сырья животного происхождения при перевозках; 3. Охрана людей от заразных болезней, общих для человека и животных; 4. Осуществление в соответствии с требованиями Ветеринарного устава ЛНР надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных правил при перевозках животных и грузов животноводства
----	--

	железнодорожным транспортом.
2.	обязан заранее (за 3 дня) уведомить грузоотправителя и управления государственного ветеринарного надзора на Государственной границе и транспорте о времени приема погрузки и грузополучателя о поступлении подконтрольных участку грузов. Отправляемые животные должны быть доставлены к месту погрузки не позднее, чем за 3 часа до ее начала.
3.	работники участка обязаны немедленно отделить их от остальной партии, сообщить об этом главному ветврачу пригородного района (города) и принять необходимые меры в соответствии с действующей инструкцией. Если по характеру болезни больные животные или вся перевозимая группа подлежат карантинированию, профилактической обработке или лечению, то управления государственного ветеринарного надзора на Государственной границе и транспорте передают их для изолированного содержания в места по указанию главного ветврача района (города) по согласованию с управлением ветеринарии Облсельхозпрода.
4.	вет - регистрации осмотра животных; вет - для регистрации осмотра животного и вторичного сырья; вет - регистрации санитарной обработки вагонов. Отчетность представляется по формам: -вет - о заразных болезнях и отравлениях животных, выявленных при перевозке железнодорожным и водным транспортом; -вет - о ветнадзоре при перевозках продукции железнодорожным и водным транспортом; -вет - о санитарной обработке вагонов; -вет А - о направлении на санитарную обработку вагонов; -вет - о выявлении нарушений ветсанправил при перевозках животноводческих грузов железнодорожным транспортом.
5.	Главное управление ветеринарии с госветинспекцией ЛНР и продовольствия, которое непосредственно узаконивает те или иные ветеринарно- санитарные правила пересечения госграницы при экспортно-импортных операциях и для пересекающих ее пешим порядком; ЛНР управление госветнадзора на госгранице и транспорте; Управление ветеринарии облсельхозпродов; Специальные вет учреждения гос вет надзора в пограничной зоне.

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

Практические задания:

1. Аэрозольный генератор АГ-Л6 для чего используется.
2. Опрыскиватель сборный автоматический (ОСА-1) что представляет собой?
3. Дезинфекционные камеры.
4. Огневая паровоздушная пароформалиновая камера (ОППК).
5. Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов питания.

Ключи

1.	используется в ветеринарии для борьбы с насекомыми и клещами. Аппарат состоит из двух основных частей: собственно генераторе термомеханического действия и бензинового двигателя
2.	представляет собой конструкцию из металлических труб несущих на себе 14 бесчервячных распылителей нижней монтажной рамы, снабженной клапанным запорным устройством, и двух деревянных трапов (входного и выходного) длиной, вполне достаточной, чтобы за, время прохождения через них животных они полностью были орошены. Включение и выключение распылителей осуществляются автоматически при прохождении животных через установку.
3.	В ветеринарной практике дезинфекционные камеры используются для дезинфекции предметов ухода за животными, спецодежды обслуживающего персонала, а также шерсти, щетины, волоса, козьего пуха, утильсырья, мягкой тары (мешковина, веревка) и других вещей физическими, химическими или одновременно теми и другими средствами. Различают камеры паровые, пароформалиновые. Они бывают стационарные, смонтированные на постоянном фундаменте, и подвижные установленные на автомобиле или другом виде транспорта.
4.	предназначена для дезинфекции спецодежды, обуви, мягкого инвентаря и предметов ухода за животными паровоздушным и пароформалиновым методами. ОППК имеет два варианта: стационарная ОППК-1 и передвижная ОППК-2 (на автоприцепе ГАЗ-704).
5.	один из основных разделов в работе практических учреждений санитарно-гигиенической службы.

	Она осуществляется санитарными врачами государственной службы санитарно-эпидемиологического надзора. Плановая санитарно-гигиеническая экспертиза проводится в рамках текущего санитарного надзора на подконтрольных объектах (предприятиях общественного питания, магазинах, рынках) по графику, утвержденному Главным врачом Центра санитарно-эпидемиологического надзора. Внеплановая санитарно-гигиеническая экспертиза проводится по эпидемиологическим показаниям (пищевое отравление, бактериальное загрязнение продуктов, нарушение технологии на этапах подготовки продукта в результате аварии и пр.) или в порядке арбитража по санитарным показаниям. Санитарной экспертизе подвергаются все пищевые продукты, поступающие в открытую торговлю (магазины, рынки) и на предприятия общественного питания.
--	---

ПК 4.5. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Тестовые задания закрытого типа

- Внутрицеховые трубопроводы в соответствии с их назначением ...** (выберите один вариант ответа)
 - должны располагаться на разном уровне, высотой не ниже 2м
 - должны располагаться на разном уровне, высотой не ниже 3м
 - должны быть окрашены в отличительные цвета
 - должны быть удалены на максимальное расстояние
- В местах движения напольного транспорта углы колонн должны быть ...** (выберите один вариант ответа)
 - защищены от повреждений металлическим листом на высоту 1 м
 - защищены от повреждений металлическим листом на высоту 2 м
 - ограждены на 1м от повреждений
 - защищены от повреждения деревянными брусками на высоту 1 м
- Побелку и покраску стен и потолков производственных, бытовых помещений совмещают ...** (выберите один вариант ответа)
 - с одновременным ремонтом трубопроводов
 - с одновременной их дезинфекцией
 - с одновременным ремонтом дератизацией
 - с одновременным ремонтом колонн
- Текущий ремонт помещений следует производить не реже ...** (выберите один вариант ответа)
 - 1 раза в квартал
 - 1 раза в месяц
 - 1 раза в год
 - 1 раза в 6 месяцев
- В жировых цехах загрязненные жиром полы и стены промывают ...** (выберите один вариант ответа)
 - обезжиривающими веществами не реже 1 раза в день
 - обезжиривающими веществами не реже 2 раз в день
 - раствором соляной кислоты не реже 1 раза в день
 - раствором соляной кислоты не реже 2 раз в день

Ключи

1.	в
2.	а
3.	б
4.	г
5.	б

6. Прочитайте текст и установите соответствие

Основные этапы санитарной экспертизы пищевых продуктов последовательность

а) Осмотр партии продуктов (условия хранения на складе, состояние тары, органолептическое исследование продукта), составление акта экспертизы и санитарного заключения о качестве продукта.

б) Лабораторный анализ: исследование физико-химических, бактериологических, гельминтологических свойств продукта.

в) Ознакомление с документацией (транспортные накладные, качественные удостоверения, ветеринарно-санитарные свидетельства, счета-фактуры поставщика, технические условия, протоколы лабораторных исследований и др.).

г) Отбор, выемка образцов (проб) для лабораторного анализа и транспортировка в соответствующей таре в лабораторию (прилагается копия акта-выемки) для анализа.

Ключи: в а г б

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Задания закрытого типа (вопросы для опроса):

1. При обнаружении при погрузке, выгрузке, транзите животных, больных или подозреваемых в заболевании инфекционной болезнью, работники участка что обязаны сделать?
2. Что осуществляет Госветнадзор на границе:
3. Пограничному ветеринарному надзору подлежат перевозимые любым видом транспорта и всеми видами отправок, включая почтовые посылки, какие объекты:
4. При температуре воздуха 26-28°C скорость движения воздуха, для теплого периода года, должна соответствовать какому диапазону:
5. Личная гигиена – это?

Ключи

1.	работники участка обязаны немедленно отделить их от остальной партии, сообщить об этом главному ветврачу пригородного района (города) и принять необходимые меры в соответствии с действующей инструкцией. Если по характеру болезни больные животные или вся перевозимая группа подлежат карантинированию, профилактической обработке или лечению, то управления государственного ветеринарного надзора на Государственной границе и транспорте передают их для изолированного содержания в места по указанию главного ветврача района (города) по согласованию с управлением ветеринарии Облсельхозпродов.
2.	Главное управление ветеринарии с госветинспекцией ЛНР и продовольствия, которое непосредственно узаконивает те или иные ветеринарно- санитарные правила пересечения госграницы при экспортно-импортных операциях и для пересекающих ее пешим порядком; ЛНР управление госветнадзора на госгранице и транспорте; Управление ветеринарии облсельхозпродов; Специальные вет учреждения гос вет надзора в пограничной зоне.
3.	Главное управление ветеринарии с госветинспекцией ЛНР и продовольствия, которое непосредственно узаконивает те или иные ветеринарно- санитарные правила пересечения госграницы при экспортно-импортных операциях и для пересекающих ее пешим порядком; ЛНР управление госветнадзора на госгранице и транспорте; Управление ветеринарии облсельхозпродов; Специальные вет учреждения гос вет надзора в пограничной зоне.
4.	0,1-0,2 м/с - при категории работ Ia; 0,1-0,3 м/с - при категории работ Ib; 0,2-0,4 м/с - при категории работ IIa; 0,2-0,5 м/с - при категориях работ IIб и III.
5.	это гигиенические правила поведения человека в повседневной, производственной и бытовой жизни. Нарушение правил личной гигиены может послужить причиной заражения продукции или попадания в нее посторонних предметов. Лица, поступающие на работу на мясоперерабатывающие предприятия, проходят медицинское обследование для выявления болезней, представляющих опасность как для вырабатываемой продукции, так и для окружающих сотрудников (медицинский осмотр, рентгенография, исследование на бактерионосительство кишечных инфекций и носительство паразитарных болезней).

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов животного и растительного происхождения.

Практические задания:

1. Все технологическое оборудование ветеринарно-санитарного и лечебно-профилактического назначения подразделяется на 5 основных классов:
2. С помощью специализированных дезинфекционных машин можно осуществлять:
3. Опрыскиватель сборный автоматический (ОСА-1) что представляет собой?
4. Задачи санитарно-гигиенической экспертизы:
5. Основные этапы санитарной экспертизы пищевых продуктов:

Ключи

1.	1) портативные дезинфекционные аппараты; 2) мобильные дезинфекционные машины; 3) установки и оборудования для ферм и комплексов; 4) оборудование для обработки животных; 5) аэрозольная техника.
2.	- дезинфекцию и дезинсекцию помещений горячими и холодными растворами, суспензиями, взвесьями и аэрозолями дезинфицирующих Средств; - помещений свежегашеной известью и санитарную их промывку водой; - обмывание и опрыскивание животных инсектицидами; - аэрозольную обработку животных инсектицидами и репеллентами; - детоксикацию при поражении животных ОВ; - опрыскивание садов; - санитарную промывку асфальтированных дорог и площадок; - орошение газонов и почвы на территории и вокруг хозяйства и т. п.
3.	представляет собой конструкцию из металлических труб несущих на себе 14 бесчервячных распылителей нижней монтажной рамы, снабженной клапанным запорным устройством, и двух деревянных трапов (входного и выходного) длиной, вполне достаточной, чтобы за, время прохождения через них животных они полностью были орошены. Включение и выключение распылителей осуществляются автоматически при прохождении животных через установку.
4.	1) проверка качественных и количественных показателей, предусмотренных ГОСТом для данного вида пищевого продукта и определение пригодности для питания нестандартных пищевых продуктов; 2) выявление признаков порчи и опасности продукта для здоровья человека и определение возможности или невозможности использования продукта в пищу при определенных условиях его обработки.
5.	1. Ознакомление с документацией (транспортные накладные, качественные удостоверения, ветеринарно-санитарные свидетельства, счета-фактуры поставщика, технические условия, протоколы лабораторных исследований и др.). 2. Осмотр партии продуктов (условия хранения на складе, состояние тары, органолептическое исследование продукта), составление акта экспертизы и санитарного заключения о качестве продукта. 3. Отбор, выемка образцов (проб) для лабораторного анализа и транспортировка в соответствующей таре в лабораторию (прилагается копия акта-выемки) для анализа. 4. Лабораторный анализ: исследование физико-химических, бактериологических, гельминтологических свойств продукта.

ПК-6. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

ПК-6.2. Использовать различные виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: анамнестические данные, лабораторные и функциональные исследования для определения биологического статуса животных.

Тестовые задания закрытого типа

1. **В жировых цехах загрязненные жиром полы и стены промывают** (выберите один вариант ответа)
 - а) обезжиривающими веществами не реже 1 раза в день
 - б) обезжиривающими веществами не реже 2 раз в день
 - в) раствором соляной кислоты не реже 1 раза в день
 - г) раствором соляной кислоты не реже 2 раз в день
2. **Для обеззараживания условно годного мяса оборудуют ...** (выберите один вариант ответа)
 - а) отделение по выработке мясных деликатесов
 - б) отделение по выработке вареных продуктов
 - в) отделение по выработке мясных хлебов
 - г) отделение по выработке варено-копченых продуктов
3. **В производственных помещениях колбасных, кулинарных и консервных цехов запрещается...**(выберите один вариант ответа)
 - а) производство готовой продукции из субпродуктов
 - б) обеззараживание условно годных мяса и субпродуктов
 - в) производство готовой продукции из замороженного мяса
 - г) производство готовой продукции из охлажденного мяса
4. **Дробление и опиловку костей, предназначенных для вытопки жира, производят...** (выберите один вариант ответа)
 - а) в кишечном цехе
 - б) в отдельном помещении кишечного цеха
 - в) в жировом цехе
 - г) в отдельном помещении жирового цеха
5. **На рабочих местах ветеринарных врачей должна быть обеспечена возможность...** (выберите один вариант ответа)
 - а) экстренной остановки конвейера
 - б) вызова начальника цеха
 - в) охлаждения и замораживания продуктов
 - г) замораживания продуктов

Ключи

6.	б
7.	в
8.	б
9.	г
10.	а

6. Прочитайте текст и установите соответствие

Все технологическое оборудование ветеринарно-санитарного и лечебно-профилактического назначения подразделяется на 5 основных классов

- а) установки и оборудования для ферм и комплексов;
- б) мобильные дезинфекционные машины;
- в) аэрозольная техника.
- г) оборудование для обработки животных;
- д) портативные дезинфекционные аппараты;

Ключи: д, б, а, г, в

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

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Транспортный ветеринарно-санитарный участок ведет учет, по каким журналам:
2. Пограничному ветеринарному надзору подлежат перевозимые любым видом транспорта и всеми видами отправок, включая почтовые посылки, какие объекты:
3. Показателями, характеризующими микроклимат в производственных помещениях, являются:

4. При температуре воздуха на рабочих местах 25° С и выше максимально допустимые величины относительной влажности воздуха не должны выходить за пределы:
5. При температуре воздуха 26-28°С скорость движения воздуха, для теплого периода года, должна соответствовать какому диапазону:

Ключи

1.	вет - регистрации осмотра животных; вет - для регистрации осмотра животного и вторичного сырья; вет - регистрации санитарной обработки вагонов. Отчетность представляется по формам: -вет - о заразных болезнях и отравлениях животных, выявленных при перевозке железнодорожным и водным транспортом; -вет - о ветнадзоре при перевозках продукции железнодорожным и водным транспортом; -вет - о санитарной обработке вагонов; -вет А - о направлении на санитарную обработку вагонов; -вет - о выявлении нарушений ветсанправил при перевозках животноводческих грузов железнодорожным транспортом.
2.	- животные всех видов и возрастных групп; - животноводческая продукция, в том числе переработанная; - сырье животного происхождения; - корма и кормовые добавки для животных; - ветеринарные препараты, биоматериалы, сперма животных; - предметы коллекционирования животного происхождения и многое другое.
3.	- температура; - влажность воздуха; - скорость движения воздуха; - освещенность.
4.	70% - при температуре воздуха 25°С; 65% - при температуре воздуха 26°С; 60% - при температуре воздуха 27°С; 55% - при температуре воздуха 28°С.
5.	0,1-0,2 м/с - при категории работ Ia; 0,1-0,3 м/с - при категории работ Ib; 0,2-0,4 м/с - при категории работ IIa; 0,2-0,5 м/с - при категориях работ IIб и III.

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

Практические задания:

1. Специфические показатели безвредности пищевого продукта:
2. Условно годный продукт:
3. Основные пути заражения мяса сальмонеллами.
4. Этапы санитарной экспертизы мяса:
5. Обследование пробы мяса химическими методами с целью выявления продуктов распада белков и жизнедеятельности микроорганизмов включает какие пробы:

Ключи

1.	1). Органолептический показатель (показатель сохранения органолептических свойств продукта). 2). Общегигиенический показатель (показатель сохранения или увеличения биологической ценности продукта при хранении, кулинарной обработке или консервировании). 3). Технологический показатель (показатель присутствия веществ в обрабатываемом пищевом продукте в соответствии с технологическим регламентом его получения). 4). Токсикологический показатель (присутствие вредных химических веществ в количестве, не превышающем допустимую суточную дозу (ДСД8)).
2.	продукт представляет опасность для здоровья при его использовании в пищу без специальной обработки, но может быть использован после термической или иной специальной обработки, например, молоко с повышенной кислотностью (>230Т) обязательно должно подвергнуться

	кипячению или использовано как добавка к тесту для выпечки хлебобулочных изделий; мясо, обсемененное микроорганизмами, должно быть подвергнуто длительному вывариванию и пр.
3.	1) прижизненное заражение в результате бактериемии животных, ослабленных болезнью, голодных или усталых; 2) загрязнение мяса сальмонеллами после убоя животного при обработке туши с нарушением санитарных правил.
4.	определение органолептических свойств, химическая, бактериологическая и гельминтологическая экспертиза, гистологический анализ для выявления микроструктурных изменений тканей, характерных для порчи мяса (применяется с 1970-х гг.). По результатам санитарной экспертизы мяса на свежесть могут быть даны 3 варианта заключения: 1) мясо доброкачественное (свежее), пригодно для использования в пищу без ограничений; 2) мясо условно годное (подозрительной свежести), представляет опасность для здоровья человека и требует надежной термической обработки в виде длительной (2,5 часа) варки небольшими кусками (до 8 см толщиной и до 2 кг весом); может также применяться глубокое длительное замораживание или крепкое соление. Условно годное мясо используется в сети общественного питания; 3) мясо недоброкачественное (несвежее, испорченное или зараженное в недопустимом количестве гельминтами) должно подвергнуться технической переработке или уничтожению.
5.	1). Определение кислотности (рН) мяса. 2). Проба на редуктазу 3). Проба на вязкость мясного экстракта (проба Андриевского). 4). Проба на сероводород. 5). Проба Эбера на свободный аммиак. 6). Проба Несслера на связанный аммиак 7). Проба на альдегиды и кетоны

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

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

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

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

Вопросы для опроса:

Раздел 1

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

Раздел 2

1. На какие группы делят ветеринарно – санитарную технику.
2. Какая цель и задача санитарно – гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
3. Основные этапы санитарной экспертизы пищевых продуктов.
4. Какие показатели безвредности пищевых продуктов.
5. Возможные варианты оценки качества пищевых продуктов по результатам их санитарной экспертизы и условий их реализации
6. Методика санитарной экспертизы мяса.
7. Исследование мяса на гельминты.
8. Пути загрязнения мяса сальмонеллами.
9. Условия реализации условно годного мяса
10. Методика санитарной экспертизы рыбы.
11. Исследование рыбы на гельминты.
12. Условия реализации условно годной рыбы
13. Методика санитарной экспертизы молока.
14. Условия реализации условно годного мяса.
15. Пути загрязнения молока стафилококками.
16. Виды и признаки фальсификации молока.
17. Что такое «биологические отходы»?
18. Правила уборки и перевозки биологических отходов
19. Структура и функции ветеринарно-санитарного утильзавода.
20. Опишите процесс уничтожения трупов экспериментальных и лабораторных животных.

Практические задания

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

Тестовые задания для экзамена

1. Уборку территории предприятия проводят:
А) еженедельно
Б) ежедневно

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

А) обязательной мойке и дезинфекции

Б) обязательному учету у приемщика

В) быстрой отправке с территории мясокомбината

Г) механической очистке и удалению с территории предприятия

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

А) не реже одного раза в квартал при использовании воды городского водопровода и одного раза в месяц при наличии собственного источника водоснабжения

Б) не реже одного раза в месяц при использовании воды городского водопровода и одного раза в квартал при наличии собственного источника водоснабжения

В) не реже одного раза в месяц при использовании воды городского водопровода и при наличии собственного источника водоснабжения

Г) не реже одного раза в квартал при использовании воды городского водопровода и при наличии собственного источника водоснабжения

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

А) не более 24 часов

Б) не более 48 часов

В) не более 72 часов

Г) не более 96 часов

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

А) 200, 3

Б) 150, 1

В) 150, 3

Г) 200, 1

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

А) 100

Б) 150

В) 200

Г) 250

16. Водопровод технической воды должен быть (2):

А) раздельным от водопровода питьевой воды

Б) окрашен в один цвет

В) окрашен в отличительный цвет

Г) не отделенным от водопровода питьевой воды

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

А) 50

Б) 55

В) 70

Г) 75

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

А) 1 раза в месяц

Б) 1 раза в квартал

В) 1 раза в год

Г) 1 раза в неделю

19. Светильники с лампами накаливания должны иметь:

А) сплошное защитное стекло

Б) защитную решетку

В) рассеиватель

Г) специальные ламповые патроны

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

А) организуют естественное проветривание

Б) оборудуют приточно-вытяжную вентиляцию

- В) приостанавливают работу цехов на короткое время
 - Г) во время выделения пара удалят рабочий персонал из цеха
21. У входа в производственные помещения:
- А) помещают коврики, смоченные дезинфицирующим раствором
 - Б) навешивают марлю, обработанную дезинфицирующим раствором
 - В) выстраивают тамбур
 - Г) организуют места для принятия душа
22. В цехах вырабатывающих пищевые продукты панели стен и колонны должны быть (2):
- А) оббиты деревом и вскрыты лаком
 - Б) облицованы глазурованной плиткой
 - В) окрашены масляной краской светлых тонов
 - Г) окрашены вододисперсионной краской светлых тонов
23. Высота панелей в цехах, вырабатывающих пищевые продукты, должна быть не менее:
- А) 0,5м
 - Б) 1м
 - В) 1,5м
 - Г) 2м
24. Внутрицеховые трубопроводы в соответствии с их назначением:
- А) должны располагаться на разном уровне, высотой не ниже 2м
 - Б) должны располагаться на разном уровне, высотой не ниже 3м
 - В) должны быть окрашены в отличительные цвета
 - Г) должны быть удалены на максимальное расстояние
25. В местах движения напольного транспорта углы колонн должны быть :
- А) защищены от повреждений металлическим листом на высоту 1 м
 - Б) защищены от повреждений металлическим листом на высоту 2 м
 - В) ограждены на 1м от повреждений
 - В) защищены от повреждения деревянными брусками на высоту 1 м
 - Г защищены от повреждений деревянными брусками на высоту 2 м
26. В местах движения подвесного транспорта углы колонн должны быть:
- А) защищены от повреждений металлическим листом на высоту 1 м
 - Б) защищены от повреждений металлическим листом на высоту 2 м
 - В) ограждены на 1м от повреждений
 - В) защищены от повреждения деревянными брусками на высоту 1 м
 - Г защищены от повреждений деревянными брусками на высоту 2 м
27. Побелку и покраску стен и потолков производственных, бытовых помещений совмещают:
- А) с одновременным ремонтом трубопроводов
 - Б) с одновременной их дезинфекцией
 - В) с одновременным ремонтом дератизацией
 - Г) с одновременным ремонтом колонн
28. Текущий ремонт помещений следует производить не реже:
- А) 1 раза в квартал
 - Б) 1 раза в месяц
 - В) 1 раза в год
 - Г) 1 раза в 6 месяцев
29. В жировых цехах загрязненные жиром полы и стены промывают:
- А) обезжиривающими веществами не реже 1 раза в день
 - Б) обезжиривающими веществами не реже 2 раз в день
 - В) раствором соляной кислоты не реже 1 раза в день
 - Г) раствором соляной кислоты не реже 2 раз в день
30. Внутренние поверхности оконных рам и оконные стекла промывают и протирают :
- А) не реже 1 раза в 15 дней
 - Б) не реже 1 раза в 30 дней
 - В) не реже 1 раза в 45 дней
 - Г) не реже 1 раза в 60 дней

31. Трапы и лотки для смывных вод очищают, промывают и дезинфицируют:
- А) 1 раз в день
 - Б) 1 раз в 3 дня
 - В) 1 раз в неделю
 - Г) 1 раз в 2 недели
32. Для мытья и дезинфекции крупного инвентаря используют:
- А) стерилизаторы
 - Б) моечные машины или моечные помещения
 - В) ручную обработку
33. Для мытья и дезинфекции мелкого инвентаря используют:
- А) стерилизаторы
 - Б) моечные машины или моечные помещения
 - В) ручную обработку
34. Во всех пищевых цехах контроль эффективности санитарной обработки проводят путем:
- А) бактериологических исследований смывов
 - Б) химических исследований смывов
 - В) вирусологических исследований смывов
 - Г) радиологических исследований смывов
35. Во всех пищевых цехах контроль эффективности санитарной обработки проводят не реже:
- А) не реже 1 раза в 15 дней
 - Б) не реже 1 раза в 30 дней
 - В) не реже 1 раза в 45 дней
 - Г) не реже 1 раза в 60 дней
36. Технологические процессы организуют таким образом, чтобы:
- А) исключались пересечения оборудования и материалов
 - Б) исключались пересечения потоков сырья и готовых продуктов
 - В) исключались пересечения потоков сырья и оборудования
 - Г) исключались пересечения работников и готовых продуктов
37. На участках обескровливания, зачистки и мойки туш устраивают:
- А) емкости для сбора жидкости
 - Б) передвижные контейнеры
 - В) желоба с уклоном для стока жидкости к трапам
 - Г) специальную тару для сбора конфискатов
38. Спуски, тележки и другие транспортные средства для передачи пищевого сырья, жирсырья, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов должны быть:
- А) раздельными для каждого вида сырья
 - Б) общими для жирсырья и кишечных комплектов
 - В) общими для пищевого сырья и субпродуктов
 - Г) общими для всех видов сырья
39. Участок сбора пищевой крови должен быть оснащен:
- А) устройствами для хранения полых ножей, фляг и другого инвентаря
 - Б) устройствами для транспортировки полых ножей, фляг и другого инвентаря
 - В) устройствами для мойки и дезинфекции полых ножей, фляг и другого инвентаря
 - Г) устройствами для сбора конфискатов
40. Не пищевые отходы собирают в специальную тару:
- А) изготовленную из материалов, отличающихся от материалов другого оборудования
 - Б) окрашенную в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования
 - В) размещенную в определенном месте
 - Г) расположенную строго у колонн
41. Для сбора конфискатов оборудуют специальную тару, окрашенную в отличительные цвета:
- А) красные полосы по белому фону
 - Б) черные полосы по белому фону
 - В) белые полосы по красному фону
 - Г) белые полосы по черному фону
42. Опорожнение желудков проводят на специально выделенных участках цеха первичной переработки,

отделенных перегородкой высотой ____ м:

- А) 2м
- Б) 2,2м
- В) 2,5м
- Г) 2,8м

43. Опорожнение желудков проводят на специально выделенных участках цеха первичной переработки, удаленных от места продвижения туш на расстояние не менее:

- А) 1м
- Б) 2м
- В) 3м
- Г) 4м

44. На рабочих местах ветеринарных врачей должна быть обеспечена возможность:

- А) экстренной остановки конвейера
- Б) вызова начальника цеха
- В) охлаждения и замораживания продуктов

45. Содержимое кишок удаляют:

- А) в специальные баки окрашенные в красный цвет
- Б) в специальные передвижные контейнеры
- В) в специальные баки окрашенные в черный цвет
- Г) в люки, соединенные с канализацией

46. Дробление и опилровку костей, предназначенных для вытопки жира, производят:

- А) в кишечном цехе
- Б) в отдельном помещении кишечного цеха
- В) в жировом цехе
- Г) в отдельном помещении жирового цеха

47. В производственных помещениях колбасных, кулинарных и консервных цехов запрещается:

- А) производство готовой продукции из субпродуктов
- Б) обеззараживание условно годных мяса и субпродуктов
- В) производство готовой продукции из замороженного мяса
- Г) производство готовой продукции из охлажденного мяса

48. Для обеззараживания условно годного мяса оборудуют:

- А) отделение по выработке мясных деликатесов
- Б) отделение по выработке вареных продуктов
- В) отделение по выработке мясных хлебов
- Г) отделение по выработке варено-копченых продуктов

49. Тару для упаковки готовой продукции подают:

- А) непосредственно в цех
- Б) хранят в цехах, используя по необходимости
- В) подают через коридоры, минуя производственные помещения
- Г) из цеха по производству мясных хлебов

50. Для фасовки пряностей должно быть предусмотрено:

- А) изолированное помещение с местом для хранения
- Б) изолированное помещение с механической вентиляцией
- В) изолированное помещение

Вопросы для экзамена

1. Понятие о ветеринарной санитарии.
2. Значение и роль ветеринарной санитарии в профилактике инфекционных болезней и получении продуктов животноводства высокого качества.
3. Понятие о дезинфекции.
4. Виды дезинфекции.
5. Методы и средства дезинфекции.
6. Химические соединения дезинфектантов.
7. Физические средства дезинфекции.
8. Биологические средства дезинфекции.
9. Устойчивость микроорганизмов к дезинфектантам.

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

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

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

Текущий контроль

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

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

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

Промежуточная аттестация

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

На подготовку к ответу студенту предоставляется 20 минут.