

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

**Б1.О.19 Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке
сырья животного происхождения**

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного
происхождения

магистр

очная

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и	ОПК-2.1 Использует экологические факторы окружающей среды и	знает вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации.
		умеет решать поставленную проблемную ситуацию на основе доступных источников информации.

экономических факторов	<p>законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>	<p>Владеет навыками владения вариантами решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации.</p>
<p>УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p>	<p>УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.</p>	<p>знает принципов ХАССП и ИСО на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности - санитарных требований к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке сырья животного происхождения; - методов контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения.</p>

		Вырабатывает стратегию действий	<p>умеет осуществлять ветеринарно- санитар-ный контроль за технологией произ-водства мясных, молочных, рыбных продуктов, кормов, биологических препаратов и лечебных средств для животных; - использовать и определять эффектив-ность применения санитарных средств при дезинфекциях, дезинвазиях, дера-тизациях на подконтрольной ветслужбе объектах - оформлять учетно-отчетную докумен-тацию</p> <p>владеет навыками владения основными законами РФ, ре-гулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного проис-хождения - владения методами учета и ветери-нарно-санитарной экспертизы на пред-приятиях различного типа</p>
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.2 Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения	<p>знает проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи меж-ду ними.</p> <p>умеет анализировать проблемную ситуацию как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними</p> <p>владеет навыками владения проблемной ситуации как си-стемы, выявляя ее составляющие и свя-зи между ними.</p>

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций

1.	1 раздел. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения			
1.1.	Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения	2	УК-1.1, УК-1.2, ОПК-2.1	Реферат
2.	2 раздел. Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия			
2.1.	Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	2	УК-1.1, УК-1.2, ОПК-2.1	Устный опрос
3.	3 раздел. Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов			
3.1.	Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов	2	УК-1.1, УК-1.2, ОПК-2.1	Устный опрос
4.	4 раздел. Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте			
4.1.	Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте	2	УК-1.1, УК-1.2, ОПК-2.1	Тест
5.	5 раздел. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах			
5.1.		2	УК-1.1, УК-1.2, ОПК-2.1	Контрольная работа
	Промежуточная аттестация			Эк

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса

2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
Для оценки умений			
3	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
4	Реферат	Реферат – Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
5	Курсовые работы (проектов)	Вид самостоятельной письменной работы, направленный на творческое освоение общепрофессиональных и профильных профессиональных дисциплин (модулей) и выработку соответствующих профессиональных компетенций. При написании курсовой работы студент должен полностью раскрыть выбранную тему, соблюсти логику изложения материала, показать умение делать обобщения и выводы.	Перечень тем курсовых работ (проектов)

6	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов
---	---------	--	----------------------------------

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Вопросы к тесту:

1. Укажите соответствие указанных возбудителей болезней группам устойчивости к дезинфекционным средствам

1 группа (малоустойчивые) Возбудители бруцеллеза, лептоспироза, пастереллеза, парагриппа, миксоматоза

2 группа (устойчивые) Возбудители ящура, оспы, туляремии, орнитоза, стафилококкоза, бешенства

3 группа (высокоустойчивые) Возбудители туберкулеза животных и птиц и паратуберкулеза крупного рогатого скота

4 группа (особоустойчивые) Возбудители сибирской язвы, эмкара, столбняка, ботулизма

2. Дополните ответ

Для вынужденной дезинфекции при сибирской язве применяют ...% горячий раствор едкого натра

Правильные варианты ответа: 10; 10-ти; десяти;

3. Дополните ответ

Для вынужденной дезинфекции при бруцеллезе применяют растворы хлорной извести, содержащие ...% активного хлора

Правильные варианты ответа: 2; два;

4. Дополните ответ

Для вынужденной дезинфекции при бешенстве применяют ...% горячий раствор едкого натра

Правильные варианты ответа: 4; 4-х; четырех;

5. Дополните ответ

Для дезинфекции при туберкулезе применяют щелочной раствор формальдегида, содержащий ...% щелочи и 3% формальдегида

Правильные варианты ответа: 3; три;

6. Выберите правильный вариант ответа

Хлорная известь, пригодная для проведения дезинфекции, должна содержать активного хлора, в %, не менее:

- 25

- 40

- 70

- 15

- 30

7. Выберите правильный вариант ответа

Качество вынужденной дезинфекции при бруцеллезе, лептоспирозе, сальмонеллезе определяют по наличию или отсутствию в смывах с исследуемых объектов

- бактерий группы кишечной палочки

- стафилококков
- микобактерий
- спорообразующих микроорганизмов рода Bacillus

8. Выберите правильный вариант ответа

Качество вынужденной дезинфекции при ящуре, орнитозе, туляремии определяют по наличию или отсутствию в смывах с исследуемых объектов:

- бактерий группы кишечной палочки
- стафилококков
- микобактерий
- спорообразующих микроорганизмов рода Bacillus

9. Дополните ответ

Расстояние между мясокомбинатом и животноводческими фермами, птицефабриками должно быть не менее ... метров

Правильные варианты ответа: 1000; тысячи; тысяча;

10. Дополните ответ

Расстояние между мясокомбинатом и жилыми застройками должно быть не менее ... метров

Правильные варианты ответа: 500; пятисот;

11. Дополните ответ

Расстояние между колбасным заводом и жилищным массивом должно быть не менее ... метров

Правильные варианты ответа: 50; пятидесяти; пятьдесят;

12. Выберите правильный вариант ответа

Территорию боевого предприятия:

- огораживать забором не обязательно
- огораживают забором высотой 1,5 м
- огораживают забором высотой 2,0 м
- по периметру оборудуют ров глубиной 1,5 м и шириной 3 м

13. Выберите правильный вариант ответа

Базы для предубойного содержания скота устраивают:

- с северной стороны боевого предприятия
- с южной стороны боевого предприятия
- с подветренной стороны по отношению к производственным зданиям
- с наветренной стороны по отношению к производственным зданиям

14. Выберите правильный вариант ответа

Уборку территории боевого предприятия производят

- ежеквартально
- ежемесячно
- ежедекадно
- ежедневно

15. Дополните ответ

Трубопроводы технической воды в производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий окрашивают в ... цвет

Правильные варианты ответа: черный; Черный;

16. Выберите правильный вариант ответа

Наиболее гигиеничным и долговечным материалом для предприятий мясной промышленности (оборудование, поверхность столов, тележки для перевозки мясopодуков) является:

- чугун
- алюминий
- медь и ее сплавы
- бронированная сталь
- нержавеющая сталь

17. Выберите правильный вариант ответа

Площадь окон в основных производственных цехах мясоперерабатывающего предприятия должна составлять от площади полов, не менее, %:

- 20
- 30
- 40
- 50
- 75

18. Дополните ответ

В производственных помещениях мясоперерабатывающих предприятий стены должны быть облицованы глазурованной плиткой на высоту ... м

Правильные варианты ответа: 1,8; 1, 8; 1,8;

1. Выберите правильный вариант ответа

Наибольшее количество микроорганизмов в почве находится на глубине, см:

- 1-20
- 21-30
- 31-40
- 41-50
- 91-100

2. Выберите правильный вариант ответа

Количество микроорганизмов в воде открытых пресноводных водоемов в первую очередь зависит от содержания в воде

- хлоридов
- сульфатов
- нитратов
- нитритов
- органических веществ

3. Выберите правильный вариант ответа

Вода из артезианских скважин содержит в 1 мл микроорганизмов, до:

- нескольких единиц
- нескольких десятков
- нескольких сотен
- нескольких тысяч
- нескольких миллионов

4. Выберите правильный вариант ответа

Микроорганизмы, способные размножаться при температурах от -10 до +30 С, называют

- мезофильными
- психрофильными
- термофильными
- аэрофильными

5. Дополните ответ

Микроорганизмы, способные размножаться при температурах от +30 до +80 С, называют

Правильные варианты ответа: термофильными; термофильные; Термофильные;

6. Укажите соответствие групп микроорганизмов и температур, при которых они размножаются

Психрофильные микроорганизмы до -10 до +30 С

Термофильные микроорганизмы от +30 до +80 С

Мезофильные микроорганизмы от 0 до +50 С

7. Выберите правильный вариант ответа

Большинство бактерий прекращают размножаться при содержании влаги в окружающей их среде, менее, %:

- 95
- 70

- 30
- 85
- 50

8. Выберите правильный вариант ответа

Наиболее эффективным методом уничтожения муравьев на предприятиях пищевой промышленности является:

- применение инсектицидных пищевых приманок
- распыление аэрозолей
- использование дустов
- расстановка липких ловушек

9. Укажите название комплекса мер

... - это комплекс мер, методов, средств борьбы с насекомыми, являющимися переносчиками инфекционных заболеваний или имеющих санитарно-гигиеническое значение

Правильные варианты ответа: Дезинсекция; дезинсекция;

10. Выберите правильный вариант ответа

Химические препараты, предназначенные для уничтожения грызунов, называются:

- родентициды
- гербициды
- фунгициды
- акарициды
- инсектициды

11. Дополните ответ

За 1 год самка крысы приносит ... помета детенышей

Правильные варианты ответа: 2-3; 2; 3; два; три; два-три;

12. Дополните ответ

При проведении дератизации зоокумарином крысы погибают после ...-кратного потребления пищевой приманки, содержащей данный препарат

Правильные варианты ответа: 4-5; четырех-пяти; 4; 5; 4-х;

13. Выберите правильный вариант ответа

Препараты группы зоокумарина обладают выраженным свойством:

- антикоагулянтным
- нейротоксическим
- цитостатическим
- адреноблокирующим
- антигистаминным

14. Выберите правильный вариант ответа

Эффективным физическим методом борьбы с грызунами является использование:

- ультразвуковых установок (частота 15-20 КГц)
- ультрафиолетовых ламп
- газообразного хлора
- липких масс
- высоких температур

15. Выберите правильный вариант ответа

К подозрительному в ветеринарно-санитарном отношении относят животное сырье, полученное:

- на мясокомбинатах 3-й и 4-й категорий производственной мощности
- на убойных пунктах
- из местностей, ветеринарно-санитарное состояние которых неизвестно, или вызывает сомнение; сырье неизвестного происхождения
- из местностей, находящихся на карантине

**Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)**

ВОПРОСЫ

к экзамену по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях»

1. Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах, их характеристика.
2. Дезинфекция. Виды дезинфекции, методы дезинфекции.
3. Контроль качества дезинфекции.
4. Ветеринарно-санитарные требования к строительству мясо-молокоперерабатывающих предприятий.
5. Ветеринарно-санитарные требования к эксплуатации мясо-молокоперерабатывающих предприятий
6. Химические дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях молочной промышленности, их классификация и характеристика.
7. Щелочные дезинфицирующие средства.
8. Хлорсодержащие дезинфицирующие средства.
9. Современные дезинфицирующие средства различных групп.
10. Физические дезинфицирующие средства.
11. Классификация возбудителей инфекционных болезней животных и человека в зависимости от устойчивости к дезинфицирующим средствам.
12. Концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств, применяемых для возбудителей инфекционных болезней животных и человека разных групп устойчивости.
13. Ветеринарно-санитарная техника для проведения дезинфекционных работ.
14. Техника безопасности при проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
15. Бактериологическая обсемененность внешней среды. Устойчивость микроорганизмов к различным факторам среды.
16. Организация и проведение дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях.
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении у крупного рогатого скота на скотобазе диагноза «сибирская язва».
18. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении диагноза «сибирская язва» на конвейерной линии.
19. Ветеринарно-санитарная техника, используемая для дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях, ее технические и технологические характеристики.
20. Понятие о дезинсекции. Членистоногие, причиняющие вред животным и являющиеся переносчиками возбудителей болезней, их характеристика.
21. Средства дезинсекции, характеристика, методы дезинсекции.
22. Дератизация на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях. Характеристика синантропных грызунов, их значение.
23. Методы дератизации.
24. Современные химические дератизационные средства, порядок их применения.
25. Понятие о биологических отходах. Биологические отходы, подлежащие уничтожению методом сжигания
26. Порядок утилизации биологических отходов.
27. Требования, предъявляемые к размещению и строительству биотермических ям.
28. Ветеринарно-санитарные требования к работе завода (цеха) по приготовлению сухих животных кормов (утильзавод).
29. Консервирование и дезинфекция кожевенного сырья.
30. Дезинфекция шерсти.
31. Ветеринарно-санитарные требования при перевозке продуктов животноводства различными видами транспорта.
32. Ветеринарно-санитарные требования при импорте продуктов животноводства и их переработке.
33. Дезинфекция транспортных средств.
34. Понятие ветеринарной санитарии производства мяса и мясных продуктов.
35. Гигиена получения молока на молочной ферме.
36. Санитарная обработка молочного оборудования и молочной посуды.
37. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.
38. Личная гигиена работников предприятий по переработке животного сырья.
39. Ветеринарно-санитарные меры при удалении и обеззараживании навоза

40. Санитарные аспекты очистки, обеззараживания сточных вод перерабатывающих предприятий.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы рефератов:

1. Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах, их характеристика.
2. Дезинфекция. Виды дезинфекции, методы дезинфекции.
3. Контроль качества дезинфекции.
4. Ветеринарно-санитарные требования к строительству мясо-молокоперерабатывающих предприятий.
5. Ветеринарно-санитарные требования к эксплуатации мясо-молокоперерабатывающих предприятий
6. Химические дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях молочной промышленности, их классификация и характеристика.
7. Щелочные дезинфицирующие средства.
8. Хлорсодержащие дезинфицирующие средства.
9. Современные дезинфицирующие средства различных групп.
10. Физические дезинфицирующие средства.
11. Классификация возбудителей инфекционных болезней животных и человека в зависимости от устойчивости к дезинфицирующим средствам.
12. Концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств, применяемых для возбудителей инфекционных болезней животных и человека разных групп устойчивости.
13. Ветеринарно-санитарная техника для проведения дезинфекционных работ.
14. Техника безопасности при проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
15. Бактериологическая обсемененность внешней среды. Устойчивость микроорганизмов к различным факторам среды.
16. Организация и проведение дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях.
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении у крупного рогатого скота на скотобазе диагноза «сибирская язва».
18. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении диагноза «сибирская язва» на конвейерной линии.
19. Ветеринарно-санитарная техника, используемая для дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях, ее технические и технологические характеристики.
20. Понятие о дезинсекции. Членистоногие, причиняющие вред животным и являющиеся переносчиками возбудителей болезней, их характеристика.
21. Средства дезинсекции, характеристика, методы дезинсекции.
22. Дератизация на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях. Характеристика синантропных грызунов, их значение.
23. Методы дератизации.
24. Современные химические дератизационные средства, порядок их применения.
25. Понятие о биологических отходах. Биологические отходы, подлежащие уничтожению методом сжигания
26. Порядок утилизации биологических отходов.
27. Требования, предъявляемые к размещению и строительству биотермических ям.
28. Ветеринарно-санитарные требования к работе завода (цеха) по приготовлению сухих животных кормов (утильзавод).
29. Консервирование и дезинфекция кожевенного сырья.
30. Дезинфекция шерсти.
31. Ветеринарно-санитарные требования при перевозке продуктов животноводства различными видами транспорта.
32. Ветеринарно-санитарные требования при импорте продуктов животноводства и их переработке.
33. Дезинфекция транспортных средств.
34. Понятие ветеринарной санитарии производства мяса и мясных продуктов.

35. Гигиена получения молока на молочной ферме.
36. Санитарная обработка молочного оборудования и молочной посуды.
37. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.
38. Личная гигиена работников предприятий по переработке животного сырья.
39. Ветеринарно-санитарные меры при удалении и обеззараживании навоза
40. Санитарные аспекты очистки, обеззараживания сточных вод перерабатывающих предприятий.

Темы для дискуссии:

1. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании и строительстве объектов по переработке продуктов животного происхождения.
 2. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании и строительстве складских помещений для хранения сырья животного происхождения.
 3. Ветеринарно-санитарная служба и ее обязанности на мясокомбинатах и убойных пунктах.
 4. Ветеринарно-санитарные мероприятия на складах сырья животного происхождения.
 5. Ветеринарно-санитарная служба и ее обязанности на молочных комбинатах.
 6. Методы контроля питьевой воды.
 7. Контроль качества воздуха помещений на перерабатывающих предприятиях.
 8. Методы и средства дезинфекции.
 9. Дезинфекционная техника, используемая на предприятиях мясной и молочной промышленности.
 10. Методы и средства дератизации.
 11. Безопасные методы вынужденного убоя животных.
 12. Гигиена и санитария в работе ветеринарно-санитарных экспертов.
 13. Причины, факторы и пути бактериального загрязнения мяса и мясных продуктов.
 14. Причины, факторы и пути бактериального загрязнения молока и молочных продуктов.
 15. Зооантропонозы, эпизоотологические и эпидемиологические особенности.
 16. Основные пищевые токсикоинфекции у людей. Причины и факторы возникновения таких слу-чаев.
 17. Требования к качеству сточных вод перерабатывающих предприятий.
- Методы контроля сточных вод.
18. Ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях по охране окру-жающей среды.

Темы для рефератов.

1. Контроль санитарных мероприятий на мясокомбинатах и бойнях.
2. Контроль санитарных мероприятий на молочных комбинатах.
3. Клинические признаки инфекционной болезни у животных.
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении инфекционной болезни у животных во время перевозки на железнодорожном транспорте.
5. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении инфекционной болезни у животных во время перевозки на автомобильном транспорте.
6. Санитарные правила и требования при хранении мяса и мясных полуфабрикатов.
7. Методы и способы сохранения мяса и мясных полуфабрикатов.
8. Санитарные правила и требования при хранении сырья животного происхождения.
9. Санитарные правила и требования при транспортировке и хранении молока.
10. Ветеринарно-санитарные документы при проведении санитарных мероприятий на перераба-тывающих предприятиях.
11. Комиссионные ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях. Документы.
12. Ветеринарно-санитарные мероприятия на утильзаводах.
13. Влияние методов убоя, обескровливания и технологической обработки на качество мяса жи-вотных и птицы.
14. Санитарно-гигиенические требования к санитарной обработке технологического оборудова-ния, инвентаря и тары на разных перерабатывающих предприятиях.

Примерная тематика курсовых работ по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях»

1. Порядок и способы обеззараживания биологических отходов на перерабатывающих предприятиях
3. Оценка и контроль биологической безопасности сырья и отходов животноводства.
4. Способы и средства обеззараживания доильных установок, аппаратов и посуды.
5. Предубойный осмотр животных и клиническая диагностика острых инфекционных болезней.
6. Предубойный осмотр животных и клиническая диагностика хронических инфекционных болезней.
7. Мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных на предубойном этапе на мясокомбинатах и убойных пунктах.
9. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях при обнаружении (подозрении) сибирской язвы.
10. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке крупного рогатого скота, реагирующего на туберкулин.
11. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке крупного рогатого скота, больного лей-козом.
12. Меры и средства борьбы с грызунами на перерабатывающих предприятиях, складах продуктов и сырья животного происхождения.
13. Источники, пути и причины бактериального обсеменения мяса и мясных продуктов.
14. Ветеринарная санитария при переработке мяса птицы.
15. Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах птицеперерабатывающих предприятий.
16. Ветеринарно-санитарный контроль на консервных заводах.
17. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» (название предприятия)