

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



C=RU, S=Ставропольский
край, L=Ставрополь,
T=Первый проректор, O=""
ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ ""
СТАВРОПОЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ""
СНИПС=00908046430,
ИНН=263507133790,
E=gibuh@stgau.ru, G=Иван
Вячеславович, SN=Атанов,
CN=Атанов Иван
Вячеславович

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.ДВ.02.01 Ветеринарная санитария

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

бакалавр

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
--------------------------------	--	---

знает

Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных, 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; методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с

умеет

Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами

		владеет навыками Навыком проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами; организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	ПК-1.2 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	знает Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

умеет

Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

владеет навыками

Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

знает

Проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований; оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

умеет

Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской р

		владеет навыками Навыком проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности; осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований; оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными
--	--	--

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Введение			
1.1.	Введение	6	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Устный опрос
1.2.	КТ 1	6	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Коллоквиум
2.	2 раздел. Основы ветеринарной санитарии			
2.1.	Идентификация биологических, химических и физических загрязнителей объектов ветнадзора	6	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Устный опрос
2.2.	Техническое оснащение, химические средства и методики проведения ветеринарно-санитарных обработок	6	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Устный опрос
2.3.	Теория и практика дезинфекции объектов ветнадзора и санитарной обработки животных	6	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Устный опрос
2.4.	Комплексная борьба с инвазиями, насекомыми, клещами, грызунами и бродячими животными	6	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Устный опрос
2.5.	Методы обезвреживания токсичных, химических и радиоактивных загрязнений, утилизация биологических отходов и сточных вод	6	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Реферат

2.6.	КТ 2	6	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Коллоквиум
3.	3 раздел. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве			
3.1.	Ветеринарно-санитарные требования к содержанию животноводческих объектов и транспортным перевозкам	6	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Устный опрос
3.2.	Технологии обеззараживания, консервации и утилизации отходов в птицеводстве, пчеловодстве, рыбоводстве и звероводстве	6	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Устный опрос
3.3.	Международные ветеринарно-санитарные требования и их реализация в фермерских хозяйствах	6	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Реферат
3.4.	КТ 3	6	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Коллоквиум
3.5.	Экзамен	6	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	Собеседование
	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	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	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

3	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
Для оценки умений			
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	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"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Примерный перечень вопросов для устного опроса:

1. Какие задачи решает ветеринарная санитария как система комплексной защиты объектов ветнадзора?
2. В чем заключается взаимосвязь между ветеринарной санитарией и ветеринарной экологией?
3. Назовите основные этапы становления ветеринарной санитарии в России и ключевых ученых, внесших вклад в ее развитие.
4. Какие конкретные объекты ветнадзора подлежат санитарной защите и почему?
5. Какие меры безопасности обязательны для ветеринарного специалиста при работе с

дезинфицирующими средствами?

6. Каковы правила техники безопасности при утилизации биологических отходов в ходе ветеринарно-санитарных мероприятий?

7. Какие требования техники безопасности предъявляются к отбору проб биоматериала на санитарный анализ?

8. Как организация ветеринарно-санитарных мероприятий влияет на экологическую безопасность окружающей9. среды?

9. Перечислите основные санитарные требования к содержанию животноводческих объектов с точки зрения экологии.

10. Какие современные подходы к комплексной санитарной защите объектов ветнадзора используются сегодня?

11. Какие группы вредных агентов (вредители, паразиты, патогены, радионуклиды, токсины) подлежат обезвреживанию в объектах ветнадзора и в чем разница в подходах к их устранению?

12. Чем отличаются цели и задачи дезинфекции, дезинвазии, дезинсекции, дезакаризации и дератизации в системе ветеринарно-санитарных мероприятий?

13. Какие микробиологические методы борьбы с вредителями используются в ветеринарной санитарии и насколько они эффективны?

14. В чем суть дезактивации, дегазации и детоксикации, и для каких типов вредных веществ (радионуклиды, газы, токсины) каждый из этих методов применяется?

15. Какие основные группы дезинфицирующих средств применяются в ветеринарии и каковы критерии их выбора для разных объектов?

16. Какие санитарные требования предъявляются к предприятию по утилизации трупов животных с точки зрения обеззараживания?

17. Какова технология обеззараживания биологических отходов на предприятии по утилизации трупов и какие методы дезинфекции там используются?

18. Какие ветеринарно-санитарные методы наиболее эффективны для уничтожения патогенных микроорганизмов во внешней среде?

19. Какие средства и методические основы используются для борьбы с паразитарными инвазиями (дезинвазия) на животноводческих объектах?

20. Какие факторы влияют на эффективность обеззараживания применительно к разным типам вредных агентов (патогены vs. радионуклиды vs. токсины) на одном и том же объекте ветнадзора?

21. Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляются к транспорту, перевозящему животных и животноводческие грузы, и как проводится его обеззараживание?

22. Какие методы очистки и обеззараживания сточных вод животноводческих предприятий считаются наиболее эффективными и почему?

23. В чем отличие системы водоснабжения малых ферм от крупных комплексов и птицефабрик с точки зрения санитарных требований?

24. Как организована санитарная защита территории животноводческого объекта и какие зоны выделяются на его территории?

25. Каковы основные ветеринарно-санитарные требования к устройству и эксплуатации птицеводческих хозяйств (в сравнении с обычными животноводческими фермами)?

26. Какие виды дезинфекционной техники (установки, аппараты) применяются для обеззараживания животноводческих помещений и в чем их функциональные различия?

27. Для чего предназначена установка УДП-М и каков принцип ее работы на животноводческом объекте?

28. Какие требования предъявляются к ветеринарно-санитарным пропускникам на фермах и из каких блоков они состоят?

29. Как осуществляется санитарный режим на предприятии по переработке молока и с какой периодичностью проводится мойка пастеризационного оборудования?

30. Какие этапы включает в себя технологическая схема обеззараживания жидких отходов (навоза, сточных вод) на промышленной животноводческой ферме?

Вопросы к коллоквиуму № 1 – Дезинфекция объектов ветнадзора

1. Что понимают под дезинфекцией.

2. Виды дезинфекции.

3. Методы дезинфекции.
4. Сущность и средства физического метода дезинфекции.
5. Преимущества и недостатки химического метода дезинфекции.
6. На какие группы делятся химические дезинфицирующие средства.
7. Чем определяется выбор дезинфектантов.
8. Сущность и средства биологической дезинфекции.
9. В каких условиях проводится аэрозольная дезинфекция помещений.
10. Как осуществлять контроль качества дезинфекции.
11. Методика расчета количества дезинфицирующих средств для приготовления растворов.
12. Как проводится текущая дезинфекция производств.
13. Как проводится профилактическая дезинфекция производств.
14. Как производится обеззараживание спецодежды.

Вопросы к коллоквиуму № 2 – Основы ветеринарной санитарии

1. Ветеринарная санитария как система комплексной защиты объектов ветнадзора.
2. Ветеринарная экология.
3. Какие дезинсекционные средства применяют против личинок кровососущих насекомых.
4. Какие инсектициды применяют против насекомых.
5. Перечислите физические средства, применяемые для истребления насекомых.
6. Как проводится стерилизация насекомых.
7. Какие бактериальные препараты применяются для истребления мух и комаров.
8. Какие репелленты применяются для борьбы с насекомыми.
9. Опишите механизм действия дезинсекционных препаратов.
10. Методы приготовления растворов и ядовитых приманок для насекомых.
11. В чем заключаются профилактические меры борьбы с мышевидными грызунами.
12. На чем основан бесприманочный способ дератизации.
13. Как определить эффективность дератизации.
14. Как проводят дезаратизацию объектов ветнадзора.
15. Как проводят дезинвазия объектов ветнадзора.
16. Как проводят дезакаризацию объектов ветнадзора.

Вопросы к коллоквиуму № 3 – Санитарно-микробиологические исследования животноводческих объектов

1. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве.
2. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях молокоперерабатывающей промышленности.
4. Размещение и устройство предприятий молочной промышленности.
5. Утилизация или сжигание трупов.
6. Утилизация или сжигание боенских отходов.
7. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животноводческой продукции.
8. Ветеринарно-санитарные мероприятия при хранении животноводческой продукции.
9. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха производственных помещений.
10. Санитарно-микробиологическое исследование воды в производственных помещениях.
11. Ветеринарно-санитарная техника.
12. Машины и оборудование для крупных ферм и комплексов.
13. Санитарный и медицинский контроль персонала на предприятиях перерабатывающих животноводческую продукцию.
14. Охрана животных от отравлений.
15. Обеззараживание навоза, помета и стоков.
16. Международные аспекты ветеринарной санитарии.

17. Зоосанитарные кодексы, нормативы, правила, требования.

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

Вопросы к экзамену:

Раздел 1 «Введение»

1. Ветеринарная санитария как система комплексной защиты объектов ветнадзора.
2. Ветеринарная экология.
3. Какие дезинсекционные средства применяют против личинок кровососущих насекомых.
4. Какие инсектициды применяют против насекомых.
5. Перечислите физические средства, применяемые для истребления насекомых.
6. Как проводится стерилизация насекомых.
7. Какие бактериальные препараты применяются для истребления мух и комаров.
8. Какие репелленты применяются для борьбы с насекомыми.
9. Опишите механизм действия дезинсекционных препаратов.
10. Методы приготовления растворов и ядовитых приманок приманок для насекомых.
11. В чем заключаются профилактические меры борьбы с мышевидными грызунами.
12. На чем основан бесприманочный способ дератизации.
13. Как определить эффективность дератизации.
14. Как проводят дезаратизацию объектов ветнадзора.
15. Как проводят дезинвазия объектов ветнадзора.

Раздел 2 «Основы ветеринарной санитарии»

1. Как проводят дезакаризацию объектов ветнадзора.
2. Что понимают под дезинфекцией,
3. Виды дезинфекции.
4. Методы дезинфекции.
5. Сущность и средства физического метода дезинфекции.
6. Преимущества и недостатки химического метода дезинфекции.
7. На какие группы делятся химические дезинфицирующие средства.
8. Чем определяется выбор дезинфектантов.
9. Сущность и средства биологической дезинфекции.
10. В каких условиях проводится аэрозольная дезинфекция помещений.
11. Как осуществлять контроль качества дезинфекции.
12. Методика расчета количества дезинфицирующих средств для приготовления растворов.
13. Как проводится текущая дезинфекция производств.
14. Как проводится профилактическая дезинфекция производств.
15. Как производится обеззараживание спецодежды.

Раздел 3. «Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве»

1. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве.
2. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях молокоперерабатывающей промышленности.
4. Размещение и устройство предприятий молочной промышленности.
5. Утилизация или сжигание трупов.
6. Утилизация или сжигание боенских отходов.
7. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животноводческой продукции.
8. Ветеринарно-санитарные мероприятия при хранении животноводческой продукции.
9. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха производственных помещений.
10. Санитарно-микробиологическое исследование воды в производственных помещениях.
11. Ветеринарно-санитарная техника.
12. Машины и оборудование для крупных ферм и комплексов.
13. Санитарный и медицинский контроль персонала на предприятиях перерабатывающих

животноводческую продукцию.

14. Охрана животных от отравлений.
15. Обеззараживание навоза, помета и стоков.
16. Международные аспекты ветеринарной санитарии.
17. Зоосанитарные кодексы, нормативы, правила, требования

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

Темы рефератов

1. Распространение вредителей, экотоксикантов, поллютантов, ксенобиотиков биологической, химической, физической (радиационной) природы в окружающей среде.
2. Ветеринарная санитария и ветеринарная экология с позиций современных представлений.
3. Системы комплексной защиты и санации объектов ветнадзора.
4. Механизмы обезвреживающего действия факторов физической, химической, биологической природы на паразитов и вредителей.
5. Механизмы обезвреживающего действия факторов физической, химической, биологической природы на патогенных микроорганизмов.
6. Механизмы обезвреживающего действия факторов физической, химической, биологической природы на токсические и вредные вещества.
7. Современная ветеринарно-санитарная техника и технология обработок объектов ветнадзора.
8. Принципы экологически безопасных, чистых и безотходных технологий применительно к объектам ветнадзора.
9. Утилизация промышленных и животноводческих отходов.
10. Принципы безотходного и экологически чистого производства.
11. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении