

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.10.2023 18:53:15
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453eaf8f

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

 Ю.В.Глазунов

«26» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарная санитария на предприятиях

для направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Магистерская программа «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Уровень высшего образования – магистратура

Форма обучения очная

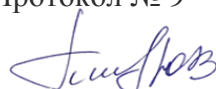
Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ “28” сентября 2017 г., приказ № 982.
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, магистерская программа «Ветеринарно-санитарная экспертиза», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от « 25 » мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от “26” мая 2023 г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



Ю.В. Глазунов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «29» мая 2023 г. Протокол № 08.

Председатель методической комиссии института



М.А. Часовщикова

Разработчик:

В.Н. Домацкий, зав. кафедрой, профессор, д. б. н.

С.В. Козлова, доцент,, к.б.н.

Директор института:



А.А. Бахарев

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

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ИД-1 _{ОПК-6} Анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации предприятий; - основные нормативные акты, регламентирующие ветеринарно-санитарные требования; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ветеринарно-санитарное обследование предприятия, анализировать его результаты, и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками ветеринарно- санитарного обследования предприятий; - методиками оценки ветеринарно-санитарного благополучия предприятий;
		ИД-2 _{ОПК-6} Применяет способы санации на предприятиях для снижения рисков возникновения и распространения болезней	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы и методологию ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на предприятиях; - основные группы физических, химических, биологических средств дезинфекции, дезинсекции, дератизации, дезодорации и способы их применения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать, выполнять ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях и оценивать их качество; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами дезинфекции, дезинсекции, дератизации, дезодорации; - методами оценки качества ветеринарно-санитарных мероприятий.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 обязательной части образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области биологических дисциплин. Предшествующих дисциплин нет.

Ветеринарная санитария на предприятиях является предшествующей дисциплиной для дисциплины Микробиологическая безопасность продукции биологического происхождения, Современные проблемы животноводства.

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре по очной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения
	очная
Аудиторные занятия (всего)	30
<i>В том числе:</i>	-
Лекционного типа	10
Семинарского типа	20
Самостоятельная работа (всего)	78
<i>В том числе:</i>	39
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	
Самостоятельное изучение тем	3
Доклад	36
Вид промежуточной аттестации:	зачет
Общая трудоемкость: часов	108
зачетных единиц	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Основы ветеринарной санитарии	Объекты ветеринарно-санитарного контроля. Критерии оценки рисков возникновения и распространения заболеваний. Дезинфекция. Дератизация. Дезинсекция. Дезодорация. Ветеринарно-санитарный контроль. Нормативно-правовые акты, регламентирующие ветеринарно-санитарные требования.
2.	Ветеринарно-санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации предприятий	Ветеринарно-санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации предприятий молочной промышленности. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации предприятий мясной промышленности. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации предприятий по переработке сырья животного происхождения.

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Основы ветеринарной санитарии	6	14	40	60
2.	Ветеринарно-санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации предприятий	4	6	38	48
Итого		10	20	78	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)
			очная
1	2	3	4
1.	1	Определение предмета, задачи и содержание дисциплины. Определение, история развития, содержание. Объекты ветеринарно-санитарного контроля. Критерии оценки рисков возникновения и распространения заболеваний.	2
2.	1	Дезинфекция. Виды дезинфекции. Методы дезинфекции.	4
3.	1	Дезинфицирующие средства для обеззараживания объектов ветеринарно-санитарного надзора.	2
4.	1	Дератизация. Определение. Цели и задачи дератизации. Организация дератизационных мероприятий. Контроль качества дератизации.	2
5.	1	Дезинсекция. Дезодорация. Ветеринарно-санитарный контроль. Нормативно-правовые акты, регламентирующие ветеринарно-санитарные требования. Контроль качества дезинфекции объектов животноводства.	4
6.	2	Ветеринарно-санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации предприятий молочной промышленности.	2
7.	2	Ветеринарно-санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации предприятий мясной промышленности.	2
8.	2	Ветеринарно-санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации предприятий по переработке сырья животного происхождения.	2
Итого:			20

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения	Текущий контроль
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	39	тестирование, дискуссия
Самостоятельное изучение тем	3	тестирование
Доклад	36	представление доклада
Всего часов	78	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Заболотных М.В., Шмат Е.В. Ветеринарная санитария на предприятиях пищевой промышленности: учеб. пособие / Издательство Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина, 2017. 73с. <https://e.lanbook.com/book/113351>

2. Сон К. Н., Родин В. И., Беспанев Э. В. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения / Издательство "Лань", 2013. 416 с. <https://e.lanbook.com/book/5857>

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве.
2. Дезинфекция сырья животного происхождения и помещений для их переработки.
3. Дезинсекционные средства.
4. Дератизационные средства и их применение.
5. Дезодорирующие средства.
6. Ветеринарная санитария на транспорте.
7. Обеззараживание, спецодежды, обуви, предметов ухода за животными.
8. Специализированные дезинфекционные машины и аппараты. Аппараты для дезинфекции и дезинсекции аэрозолями. Аппараты для орошения кожного покрова животных.
9. Ветеринарно-санитарные мероприятия в период выпадения радиоактивных осадков.
10. Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий. Охрана животных от отравлений.

5.4. Темы докладов:

1. Аппараты для аэрозольной дезинфекции.
2. Ветеринарная санитария на убойных пунктах.
3. Ветеринарная санитария при переработке молока.
4. Ветеринарная санитария при получении и переработке сырья животного происхождения.
5. Ветеринарно-санитарная обработка транспорта после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения.
6. Ветеринарно-санитарные мероприятия в кожевенной промышленности.
7. Ветеринарно-санитарные мероприятия на кролиководческих и звероводческих предприятиях.
8. Ветеринарно-санитарные правила на овцеводческих предприятиях.
9. Ветеринарно-санитарные правила на птицеперерабатывающих предприятиях.
10. Ветеринарно-санитарные правила на свиноводческих предприятиях.
11. Ветеринарно-санитарные правила при перевозке мяса и мясопродуктов.
12. Ветеринарно-санитарные пропускники.
13. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию и строительству предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения.
14. Гигиена получения молока на фермах.
15. Дезинсекция на скотоперерабатывающих предприятиях.
16. Дезинфекционные установки и машины.
17. Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.
18. Машины и оборудование для крупных ферм и комплексов.
19. Меры безопасности при дезинфекции.
20. Меры безопасности при дератизации
21. Меры борьбы с кровососущими насекомыми. Организация борьбы с мухами
22. Обеззараживание навоза и помета химическими средствами.
23. Обеззараживание навоза, помета и стоков. Очистка и обеззараживание сточных вод.
24. Производственная и личная гигиена в цехах мясокомбинатов.
25. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях.
26. Технические устройства и установки для обработки животных.
27. Химические препараты для дезодорации.
28. Химические средства для дератизации на складах мясокомбината?
29. Эпизоотологическое значение насекомых и клещей.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ИД-1 _{ОПК-6} Анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	<p>знать: -ветеринарно-санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации предприятий; -основные нормативные акты, регламентирующие ветеринарно-санитарные требования;</p> <p>уметь: -проводить ветеринарно-санитарное обследование предприятия, анализировать его результаты, и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний;</p> <p>владеть: -методиками ветеринарно-санитарного обследования предприятий; -методиками оценки ветеринарно-санитарного благополучия предприятий.</p>	Тест Зачетный билет вопросы к дискуссии
		ИД-2 _{ОПК-6} Применяет способы санации на предприятиях для снижения рисков возникновения и распространения болезней	<p>знать: -основы и методологию ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на предприятиях; -основные группы физических, химических, биологических средств дезинфекции, дезинсекции, дератизации, дезодорации и способы их применения.</p> <p>уметь: -планировать, выполнять ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях и оценивать их качество;</p> <p>владеть: -методами дезинфекции, дезинсекции, дератизации, дезодорации; -методами оценки качества ветеринарно-санитарных мероприятий.</p>	Тест Зачетный билет вопросы к дискуссии

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
зачтено	Обладает достаточно полным знанием анализа и идентификации рисков возникновения заболеваний; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения методов оценки благополучия предприятий, подтвержденные примерами.
не зачтено	Обучающийся не знает значительную часть материала; допустил существенные ошибки анализируя риски возникновения заболеваний различной этиологии; не умеет идентифицировать полученные результаты и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Дюльгер, Г. П. Основы ветеринарии: учебное пособие для вузов / Г. П. Дюльгер, Г. П. Табаков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 476 с. — ISBN 978-5-81145875-2. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146658> (гриф УМО)

2. Заболотных М.В., Шмат Е.В. Ветеринарная санитария на предприятиях пищевой промышленности: учеб. пособие / Издательство Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина, 2017. 73с. <https://e.lanbook.com/book/113351>

3. Иванов Н.П. Инфекционные болезни животных. Том 1. Общая эпизоотология. Болезни, общие для нескольких видов животных [Электронный ресурс]: учебник в двух томах / Н.П. Иванов, К.А. Тургенбаев, А.Н. Кожаев. — Электрон. текстовые данные. — Алматы: Нур-Принт, 2013. — 600 с. — 978-601-241-368-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69101.html>

4. Эпизоотология с микробиологией: учебник / А. С. Алиев, Ю. Ю. Данко, И. Д. Ещенко, А. В. Кудрявцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-2017-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71716>

б) дополнительная литература

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И.А. Рогов [и др.]. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 226 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/4176.html>

2. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654> (гриф УМО)

3. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя : учебное пособие / Л. В. Резниченко, С. Н. Водяницкая, С. Б. Носков, Н. А. Денисова. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-2258-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/87588>

4. Латыпов, Д.Г. Гельминтозы животных, опасные для человека [Электронный ресурс]: учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 440 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95143>.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
2. Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» www.e.lanbook.com;
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>
4. Официальные интернет-сайты Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Департамента ветеринарии, Федерального агентства по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ Россельхознадзора.
5. Базы данных, информационно – справочные и поисковые системы: yandex.ru, google.ru, rambler.ru.
6. <https://www.rst.gov.ru/portal/gost> – стандарты
7. www.consultant.ru (Справочно-правовая система «Консультант+»).

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>

10. Перечень информационных технологий - ИСС «Техэксперт».

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций и проведения занятий семинарского типа по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях» используются аудитории, оборудованные мультимедийными средствами.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально

обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Инфекционных и инвазионных болезней

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
Ветеринарная санитария на предприятиях

для направления подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Магистерская программа «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Уровень высшего образования – магистратура

Форма обучения – очная

Разработчики:

профессор, доктор биологических наук В.Н. Домацкий

доцент, кандидат биологических наук С.В.Козлова

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «26» 05 2023 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В.Глазунов

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

Ветеринарная санитария на предприятиях

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

Компетенция	Вопросы
<p align="center">ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарная санитария на птицеперерабатывающих предприятиях. 2. Ветеринарная санитария на убойных пунктах. 3. Ветеринарная санитария почвы. 4. Ветеринарная санитария, основные направления деятельности. Историческая справка. Задачи ветеринарной санитарии. 5. Ветеринарно-санитарные мероприятия в кожевенной промышленности. 6. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях. 7. Ветеринарно-санитарные правила на звероводческих и кролиководческих предприятиях. 8. Ветеринарно-санитарные правила на овцеводческих предприятиях. 9. Ветеринарно-санитарные правила на свиноводческих предприятиях. 10. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию и строительству предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения. 11. Виды физических средств дезинфекции. Применение сухого и влажного пара. 12. Влажный способ дезинфекции. Технология проведения. 13. Восстановители. Способ применения, физические и химические свойства. 14. Гигиена и санитария источников водоснабжения. 15. Дезинсекционные средства, применяемые в ветеринарии. 16. Дезинфекция. Обоснование проведения дезинфекции, исходя из ее целей. 17. Дератизация на объектах мясоперерабатывающих предприятий. 18. Дератизация. Эпидемиологическое и эпизоотическое значение вредных грызунов и ущерб от них. 19. Значение и особенности проведения ветеринарной дезинфекции в комплексе мероприятий и технологических приемов в цехах мясокомбината. 20. Истребление вредных грызунов в цехах мясокомбината. 21. Кислоты. Способ применения, физические и химические свойства. 22. Контроль качества мойки и дезинфекции в цехах мясокомбината 23. Контроль качества проведения вынужденной дезинфекции. 24. Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий. 25. Механизм бактерицидного действия высокой и низкой температуры. Способы применения в цехах мясокомбината. 26. Механизм бактерицидного действия ультразвука. Способы применения в цехах мясокомбината. 27. Механизм действия химических средств дератизации. 28. Механические средства аэрозольной дезинфекции. Устройство, принцип работы. 29. Обеззараживание навоза и помёта биологическим методом. 30. Обеззараживание сточных вод промышленных предприятий. 31. Объекты ветеринарно-санитарного обслуживания 32. Основы организации и проведения дератизационных мероприятий. 33. Особенности проведения дератизации в холодильнике. 34. Правила техники безопасности при применении механических и физических средств дезинфекции. 35. Правила техники безопасности при применении химических средств

	<p>дезинфекции.</p> <p>36. Применение УФ-лучей в цехах мясокомбината</p> <p>37. Применение УФ-лучей. Механизм бактерицидного действия.</p> <p>38. Производственная и личная гигиена в цехах мясокомбинатов.</p> <p>39. Профилактика развития устойчивости к химическим средствам у грызунов.</p> <p>40. Профилактика развития устойчивости к химическим средствам у членистоногих.</p> <p>41. Профилактика распространения вредных членистоногих в цехах мясокомбината.</p> <p>42. Санитария воздуха объектов животноводства.</p> <p>43. Связь дисциплины с другими научными предметами.</p> <p>44. Способы и средства дезинсекции.</p> <p>45. Способы поддержания чистоты с целью сохранения эффективных результатов дезинфекции в цехах.</p> <p>46. Сущность аэрозольной дезинфекции. Способы получения и особенности применения аэрозолей.</p> <p>47. Термохимические способы и средства аэрозольной дезинфекции и использование их на практике.</p> <p>48. Технологические факторы, влияющие на эффективность проведения дезинфекции.</p> <p>49. Условия эффективного проведения дератизации. Учет результатов дератизации.</p> <p>50. Устройство, принцип работы и технические характеристики перевозимой ветеринарно-санитарной техники.</p> <p>51. Устройство, принцип работы и технические характеристики переносимой ветеринарно-санитарной техники.</p> <p>52. Устройство, принцип работы и технические характеристики стационарной ветеринарно-санитарной техники.</p> <p>53. Факторы передачи патогенных и условно-патогенных микроорганизмов.</p> <p>54. Физические свойства аэрозолей. Недостатки и преимущества применения их для дезинфекции.</p> <p>55. Физические средства дезинсекции. Применение в цехах мясокомбината.</p> <p>56. Химические средства дезинфекции.</p> <p>57. Химические средства дератизации.</p> <p>58. Щелочи. Способ применения, физические и химические свойства.</p> <p>59. Экономическое обоснование применения различных химических средств для ветеринарной дезинфекции. Использование дезсредств при низких температурах</p> <p>60. Эпизоотологическое значение насекомых и клещей. Экономический ущерб, причиняемый насекомыми и клещами.</p>
--	---

Пример зачетного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
 Институт Биотехнологии и ветеринарной медицины
 Кафедра Инфекционных и инвазионных болезней
Учебная дисциплина «Ветеринарная санитария на предприятиях»
 по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

ЗАЧЕТНЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Щелочи. Способ применения, физические и химические свойства.
2. Ветеринарная санитария на птицеперерабатывающих предприятиях.

Составил _____ / _____ / «_____» _____ 20__ г.
 Заведующий кафедрой _____ / _____ / «_____» _____ 20__ г.

Критерии оценивания экзамена

Оценка	Описание
зачтено	Обладает достаточно полным знанием анализа и идентификации рисков возникновения заболеваний; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения методов оценки благополучия предприятий, подтвержденные примерами.
не зачтено	Обучающийся не знает значительную часть материала; допустил существенные ошибки анализируя риски возникновения заболеваний различной этиологии; не умеет идентифицировать полученные результаты и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают.

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации (зачет в форме тестирования)

(полный комплект тестовых заданий представлен на образовательной платформе moodle)

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

1. Дезинфекция связана с такими науками, как...
2. Дезинсекцией называют
3. Карантин как вынужденная мера накладывается...
4. В зависимости от степени устойчивости, или способности выживать во внешней среде, патогенные микроорганизмы принято делить на...
5. Благоприятной средой обитания микроорганизмов является...
6. Назовите виды дезинфекции...
7. Основные разделы дезинфекции...
8. Какие мероприятия не относятся к личной гигиене доярок?
9. К ветеринарным объектам относятся...
10. Ветеринарно-санитарные объекты...
11. В зависимости от степени устойчивости, или способности выживать во внешней среде, патогенные микроорганизмы делят
12. Из токсигенных и патогенных микроорганизмов в почве обнаруживают
13. Наличие капсулы у микроорганизмов определяют методами
14. Санитарно-показательными микроорганизмами воздуха являются
15. Типичными почвенными бактериями являются
16. К постоянно живущим в воде микроорганизмам относятся
17. Различают методы стерилизации
18. Противомикробные средства, разрушающие многие органические и неорганические соединения, в том числе и с микроорганизмы, их можно использовать только во внешней среде
19. Механизм действия щелочей
20. Место, где лежал труп животного павшего от инфекционного заболевания, вызванного спорообразующими микроорганизмами, дезинфицируют
21. Целью дезинфекции является
22. Существующие виды контроля качества дезинфекции
23. Бактерицидное действие противомикробного средства вызывает
24. Организмы, нормально существующие и размножающиеся при относительно низких температурах (обычно не выше 10 °С)

25. Температура гибели спор микроорганизмов
26. К физическому способу дезинфекции относятся
27. Для стерилизации питательных сред используют приборы
28. Для обеззараживания воздуха используют
29. Дезинфицирующие средства предназначены для уничтожения возбудителей
30. Что входит в группу ветеринарно-санитарной техники по характеру выполняемых при ее помощи работ

Процедура оценивания

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант зачетного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут. Разрешается вторая попытка, которая открывается автоматически через 10 минут после окончания первой попытки. Продолжительность тестирования при второй попытке – 45 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы.

3.1 Доклад

Формируются результаты обучения:

уметь: проводить ветеринарно-санитарное обследование предприятия, анализировать его результаты, и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний, планировать, выполнять ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях и оценивать их качество.

владеть: методами дезинфекции, дезинсекции, дератизации, дезодарации; методами оценки качества ветеринарно-санитарных мероприятий, методиками ветеринарно-санитарного обследования предприятий; методиками оценки ветеринарно-санитарного благополучия предприятий.

Общая тематика: «Ветеринарно-санитария на предприятиях».

Обучающиеся выполняют реферат, тему которого выбирают, исходя из темы выпускной квалификационной работы.

Примерные темы докладов:

1. Аппараты для аэрозольной дезинфекции.
2. Ветеринарная санитария на убойных пунктах.
3. Ветеринарная санитария при переработке молока.
4. Ветеринарная санитария при получении и переработке сырья животного происхождения.
5. Ветеринарно-санитарная обработка транспорта после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения.
6. Ветеринарно-санитарные мероприятия в кожевенной промышленности.
7. Ветеринарно-санитарные мероприятия на кролиководческих и звероводческих предприятиях.
8. Ветеринарно-санитарные правила на овцеводческих предприятиях.

9. Ветеринарно-санитарные правила на птицеперерабатывающих предприятиях.
10. Ветеринарно-санитарные правила на свиноводческих предприятиях.
11. Ветеринарно-санитарные правила при перевозке мяса и мясопродуктов.
12. Ветеринарно-санитарные пропускники.
13. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию и строительству предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения.
14. Гигиена получения молока на фермах.
15. Дезинсекция на скотоперерабатывающих предприятиях.
16. Дезинфекционные установки и машины.
17. Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.
18. Машины и оборудование для крупных ферм и комплексов.
19. Меры безопасности при дезинфекции.
20. Меры безопасности при дератизации
21. Меры борьбы с кровососущими насекомыми. Организация борьбы с мухами
22. Обеззараживание навоза и помета химическими средствами.
23. Обеззараживание навоза, помета и стоков. Очистка и обеззараживание сточных вод.
24. Производственная и личная гигиена в цехах мясокомбинатов.
25. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях.
26. Технические устройства и установки для обработки животных.
27. Химические препараты для дезодорации.
28. Химические средства для дератизации на складах мясокомбината?
29. Эпизоотологическое значение насекомых и клещей.

Вопросы к дискуссии

1. Какие методы дезинфекции вы знаете?
2. Какие методы дезинфекции вы знаете, которые применяют на птицефабриках?
3. Какой метод дезинфекции самый выгодный, надежный и почему?
4. Техника безопасности при работе с химическими препаратами?
5. Обеззараживание навоза и помёта.
6. Оказание первой помощи человеку при отравлении средствами применяемые для дезинфекции на предприятиях?
7. Техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.

Процедура оценивания доклада

Доклад – это письменное или устное сообщение, на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных работ или разработок по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих большое значение для теории науки и практического применения, представляет собой обобщенное изложение результатов проведенных исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.

Цель подготовки доклада:

- сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося;
- способствовать овладению методами научного познания;
- освоить навыки публичного выступления;
- научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Доклад оценивается по следующим пунктам:

- соответствие теме;
 - аргументированность заключения по теме доклада;
 - логичность выступления и речевая культура – излагается последовательно;
 - наглядность – презентация выступления (до 10 – 15 слайдов – отражающих суть предмета, текст хорошо читаем);
 - владение материалом – отвечает на заданные вопросы.
- На доклад и ответы на вопросы отводится от 10 до 15 минут.

Критерии оценивания

Оценка	Описание
Зачтено	Проставляется, если текст доклада соответствует теме, заключение хорошо аргументировано. Материал излагается последовательно, обучающийся владеет материалом, отвечает на вопросы. Доклад сопровождается презентацией.
Не зачтено	Проставляется, если доклад не соответствует теме, обучающийся проявляет непонимание сути изложенных положений. Обучающийся плохо владеет материалом, не может ответить на вопросы по теме. Не представлена презентация.