

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

**ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЕ 8D09102-ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ**

Костанай, 2020

Содержание

Введение		4
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	6
2	Современные проблемы ветеринарной санитарии	8
3	Микробиология продуктов питания	10
4	Экспертиза кормов	11
5	Организация ветеринарно-профилактических мероприятий при антропоознозах	13
6	Ветеринарная санитария на объектах переработки мяса и молока	15

Введение

Ветеринарно-санитарный врач должен:

- иметь представление о современных общих принципах изучения этиологии патогенеза патологоанатомических изменений симптоматики, течения заболеваний, диагностики, лечения и прогнозирования, разработки мер профилактики болезней инфекционного и незаразного характера и отравлений; определения биологической пищевой ценности продуктов; устойчивости возбудителей инфекционных болезней к различным физическим и химическим факторам, степени обсемененности продуктов животноводства и первичном технологическом звене, ее зависимости от технических и санитарных факторов;

- знать классификацию болезней, специфику их этиологии и симптоматики, современные методы прижизненной и посмертной дифференциальной диагностики, новые эффективные методы профилактики лечения, основы технологии и гигиены при производстве продукции животноводства;

- уметь организовать и проводить ветеринарное обслуживание убойных животных, послеубойную ветсанэкспертизу органов и туш животных с оценкой ветеринарно-санитарного состояния, профилактику пищевых заболеваний, использование и обеззараживание мяса вынужденно – убитых животных, при возникновении изменений из-за неправильного хранения;

- владеть практическими навыками приема и сдачи убойных животных, транспортировки и подготовки их к убою, техникой отбора проб из сырья и готовой продукции для бактериологического, физико-химического, токсикологического, радиометрического исследования в том числе поступающего по импорту; приемами контроля за соблюдением рецептуры технологического режима изготовления продуктов животного происхождения, методикой органолептических, физико-химических, гистологических, бактериологических и других исследований мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов, меда, санитарных исследований растительных продуктов и экспертизы сырья животного происхождения и правильно оформлять сопроводительную документацию.

На комплексный экзамен выносятся следующие дисциплины:

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

Одной из главных задач ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства является обеспечение людей доброкачественными продуктами питания. Генеральным направлением современности является комплексное объединение процессов получения сырья с процессами его переработки в продукцию готовую для реализации населению. Практическая реализация в животноводстве, этого направления будет связана с появлением в хозяйствах механизированных убойных пунктов, хладобоев, колбасных и консервированных мини-заводов, молокоперерабатывающих предприятий по переработке сырья.

Современные проблемы ветеринарной санитарии

Основная цель ветеринарной санитарии – обеспечить профилактику болезней животных и человека. Для того чтобы реализовать эту важную цель необходимо в совершенстве знать:

влияние физических, химических и биологических факторов окружающей среды на резистентность, здоровье и продуктивность животных, а также общие меры профилактики болезней животных;

способы охраны окружающей среды на предприятиях по производству и переработке продукции животноводства, рыбоводства и растениеводства;

профилактику антропозоонозных болезней;

ветеринарно-санитарную экспертизу продукции животноводства, рыбоводства и растениеводства;

ветеринарно-санитарный контроль на границе и транспорте;

ветеринарно-санитарное законодательство.

Микробиология продуктов питания

Микробиология продуктов питания является неотъемлемой частью ветеринарно-профилактических мероприятий, а в основе профилактики должны быть оптимальные условия содержания и эксплуатации животных, которые способствуют повышению естественной устойчивости организма к заболеваниям и максимальной продуктивности.

Экспертиза кормов

Экспертная оценка кормовых средств, включает совокупность операций по определению их соответствия установленным требованиям. Экспертизе подвергаются как отдельные элементы, так и партии кормовых средств, которые определяются как совокупность экземпляров, объединенных признаками единовременности производства и однородности.

Организация ветеринарно-профилактических мероприятий при антропоознозах

Цели дисциплины: Изучить организацию профилактических мероприятий при антропоознозных болезнях. Закономерной основой деятельности ветеринарной службы служит закон Республики Казахстан «О ветеринарии», нормативные акты по ветеринарии, принятые Правительством Республики и Республиканским органом управления ветеринарной службы.

Задачи дисциплины практического обучения состоят в том, чтобы научить студента решению организационных вопросов на современной научной основе, по внедрению новых достижений в производстве.

Ветеринарная санитария на объектах переработки мяса и молока

«Ветеринарная санитария на объектах переработки мяса и молока» - наука об охране здоровья животных, повышения естественной резистентности их организма рациональными приемами содержания, выращивания, кормления, поения и ухода за ними, при которых животные могут проявить высокую резистентность и дают максимальную качественную продуктивность, обусловленную генетическую наследственность.

1 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

Тема 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

Химический состав, пищевая ценность, физико-химические и биологические свойства коровьего молока, отбор средней пробы, органолептическое и лабораторное исследование.

Тема 2 Пороки молока и меры их предупреждения.

Органолептические и технологические пороки молока и их предупреждение.

Тема 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при туберкулезе и бруцеллезе.

Роль молока, как возможного источника инфекционных болезней. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных больных туберкулезом и бруцеллезом.

Обезвреживание молока, полученного от больных животных.

Тема 4 Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов.

Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных. Порядок клеймения и маркировки мяса.

Порядок отбора средней пробы. Органолептический и лабораторный анализы.

Тема 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое.

Вынужденный убой животных, определение и порядок его проведения.

Методы распознавания мяса здоровых и больных животных, а также убитых в агональном состоянии. Санитарная оценка продуктов убоя.

Тема 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.

Консервирование мяса поваренной солью. Сущность посола. Органолептический и лабораторный анализы.

Тема 7 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при трихинеллезе.

Характеристика, определение трихинеллеза, послеубойная диагностика, санитарная оценка.

Тема 8 Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при цистицеркозе.

Определение, характеристика цистицеркоза, послеубойная диагностика, санитарная оценка.

Тема 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при эхинококкозе

Определение, характеристика эхинококкоза, послеубойная диагностика, санитарная оценка.

Тема 10 Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас.

Отбор средней пробы, органолептический и лабораторный анализ. Недопустимые пороки и виды порчи колбас.

Тема 11 Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.

Отбор средней пробы, органолептический и лабораторный анализ. Виды порчи консервов. Санитарная оценка мясных баночных консервов.

Тема 12 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров.

Отбор средней пробы жира. Органолептический и лабораторный анализ пищевых жиров. Изменения жира в процессе производства и хранения.

Тема 13 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе.

Предубойная и послеубойная диагностика при туберкулезе животных.

Тема 14 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе.

Предубойная и послеубойная диагностика при бруцеллезе животных.

Тема 15 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при пастереллезе.

Предубойная и послеубойная диагностика при пастереллезе животных.

Тема 16 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при роже и чуме свиней.

Предубойная и послеубойная диагностика при роже и чуме свиней.

Тема 17 Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.

Сущность посола. Способы посола. Хранение солонины, ее пороки, ветеринарно-санитарная оценка.

Тема 18 Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.

Полная и неполная обработка кишок на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Консервирование кишечного сырья. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.

Список экзаменационных вопросов

- 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.
- 2 Пороки молока и меры их предупреждения.
- 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при туберкулезе и бруцеллезе.
- 4 Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов.
- 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое.
- 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.
- 7 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при трихинеллезе.
- 8 Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при цистицеркозе.
- 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при эхинококкозе
- 10 Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас.
- 11 Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.
- 12 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров.
- 13 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе.
- 14 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе.
- 15 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при пастереллезе.

- 16 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при роже и чуме свиней.
- 17 Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.
- 18 Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.

Список рекомендуемой литературы

- 1 Макаров В.А., Фролов В.П., Шуклин Н.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства М., Агропромиздат, 2000.
- 2 Макаров В.А., Боровков М.Ф., Ермолаев А.П. и др. Практикум по ветсанэкспертизе. Уч.пособие. М., Агропромиздат, 2002.
- 3 Коряжнов В.П., Макаров В.А. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов. Уч.пособие; М.: Колос, 2000.
- 4 Шуклин Н.Ф., Телеугали Т.М. и другие «Экспертиза качества и методы консервирования продуктов и животного сырья», Алматы, Кайнар, 2001.

2 Современные проблемы ветеринарной санитарии

Тема 1 Современное состояние и правовые основы ветеринарно-санитарного надзора в Казахстане и за рубежом.

Изучить современное состояние и правовые основы ветеринарно-санитарного надзора в Казахстане и за рубежом. Правовые основы ветеринарно-санитарного надзора.

Тема 2 Современные методы и виды ветеринарно-санитарного надзора.

Изучить современные методы и виды ветеринарно-санитарного надзора.

Тема 3 Современные принципы регламентирования санитарного состояния факторов окружающей среды и продуктов животноводства.

Изучить современные принципы регламентирования санитарного состояния факторов окружающей среды.

Тема 4 Современные проблемы оптимизации микроклимата животноводческих помещений.

Изучить проблемы оптимизации микроклимата животноводческих помещений.

Тема 5 Санитарная оценка почвы и санитарная охрана ее.

Санитарная оценка почвы и санитарная охрана ее.

Тема 6 Проблемы санитарной охраны водоемисточников и повышения качества воды.

Изучить современные проблемы санитарной охраны водоемисточников и повышения качества воды.

Тема 7 Ветеринарно-санитарный надзор при производстве кормов и кормления животных.

Изучить современные методы ветеринарно-санитарного надзора при производстве кормов и кормления животных.

Тема 8 Современное состояние и пути совершенствования предупредительного ветеринарно-санитарного надзора.

Изучить современные способы оптимизации общих ветеринарно-санитарных мер на животноводческих предприятиях.

Тема 9 Санитарный надзор при производстве молока в соответствии с международными стандартами.

Изучить санитарный надзор при производстве молока.

Тема 10 Санитария промышленного свиноводства.

Изучить санитарный режим промышленного свиноводства.

Тема 11 Современные проблемы качества пищевых продуктов.

Изучить современные проблемы качества пищевых продуктов.

Тема 12 Проблема инфекционной безопасности пищевых продуктов.

Изучить проблемы инфекционной безопасности пищевых продуктов.

Тема 13 Проблемы гельминтологической безопасности пищевой продукции.

Изучить проблемы гельминтологической безопасности пищевой продукции.

Тема 14 Проблемы химико-токсикологической безопасности пищевой продукции.

Изучить проблемы химико-токсикологической безопасности пищевой продукции.

Список экзаменационных вопросов

- 1 Современное состояние и правовые основы ветеринарно-санитарного надзора в Казахстане и за рубежом.
- 2 Современные методы и виды ветеринарно-санитарного надзора.
- 3 Современные принципы регламентирования санитарного состояния факторов окружающей среды и продуктов животноводства.
- 4 Современные проблемы оптимизации микроклимата животноводческих помещений.
- 5 Санитарная оценка почвы и санитарная охрана ее.
- 6 Проблемы санитарной охраны водоисточников и повышения качества воды.
- 7 Ветеринарно-санитарный надзор при производстве кормов и кормления животных.
- 8 Современное состояние и пути совершенствования предупредительного ветеринарно-санитарного надзора.
- 9 Санитарный надзор при производстве молока в соответствии с международными стандартами.
- 10 Санитария промышленного свиноводства.
- 11 Современные проблемы качества пищевых продуктов.
- 12 Проблема инфекционной безопасности пищевых продуктов.
- 13 Проблемы гельминтологической безопасности пищевой продукции.
- 14 Проблемы химико-токсикологической безопасности пищевой продукции.

Список рекомендуемой литературы

- 1 Волков Г.К. Зоогигиена и ветеринарная санитария в промышленном животноводстве. – М.: Колос, 2001.
- 2 Гершун В.И., Туякова Р.К. Ветеринарная гигиена: Учебник. – Костанай: Костанайский печатный двор, 2005. – 547 с.
- 3 Гершун В.И. Туякова Р.К. Практикум по ветеринарной гигиене, - Костанай: Костанайский печатный двор, 2007 – 259 с.
- 4 Макаров В.А., Фролов В.П., Шуклин Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. – Москва: ВО Агропромиздат, 2001. – 443 с.
- 5 Галынкин В.А., Заикина Н.А. и др. Микробиологические основы ХАССП при производстве продуктов. – СПб: Проспект науки, 2007. – 288 с.

3 Микробиология продуктов питания

Тема 1 Микробиология естественной среды обитания.

Санитарно-микробиологические исследования объектов окружающей среды.

Тема 2 Пищевые инфекционные заболевания. Патогенные микроорганизмы.

Характеристика пищевых инфекционных заболеваний. Дизентерия, брюцеллез, сибирская язва, листериоз и др.

Тема 3 Токсикозы и токсикоинфекции.

Бактериальные токсикозы, микотоксикозы, пищевые токсикоинфекции.

Тема 4 Микробиология молока и кисломолочных продуктов.

Бактериальная обсемененность молока. Микробиология кисломолочных продуктов, масла, сыра.

Тема 5 Микробиология мяса и колбас.

Источники обсеменения мяса и колбасных изделий микрофлорой. Виды порчи мяса и колбас. Микробиология мяса птицы.

Тема 6 Микробиология яиц и яичных продуктов.

Пути обсеменения яиц микрофлорой. Пороки яиц. Микробиология яичных продуктов.

Тема 7 Микробиология рыбы и рыбных продуктов.

Микрофлора свежей рыбы. Микробиология замороженной рыбы. Микробиология морепродуктов.

Тема 8 Микробиология квашеных и соленых плодов и овощей.

Квашение капусты. Квашение огурцов.

Тема 9 Микробиология зерновых продуктов.

Микробиология зерна. Микробиология крупы. Микробиология муки и хлеба.

Тема 10 Микробиология баночных консервов.

Микробный анализ консервов. Виды порчи консервов.

Список экзаменационных вопросов

- 1 Микробиология естественной среды обитания.

- 2 Пищевые инфекционные заболевания. Патогенные микроорганизмы.
- 3 Токсикозы и токсикоинфекций.
- 4 Микробиология молока и кисломолочных продуктов.
- 5 Микробиология мяса и колбас.
- 6 Микробиология яиц и яичных продуктов.
- 7 Микробиология рыбы и рыбных продуктов.
- 8 Микробиология квашеных и соленых плодов и овощей.
- 9 Микробиология зерновых продуктов.
- 10 Микробиология баночных консервов.

Список рекомендуемой литературы

- 1 Булашев А.К., Гершун В.И., Туякова Р.К. Санитарная микробиология. Астана, КазАТУ им. С.Сейфуллина, 2007 г.
- 2 Асонов Н.Р. Микробиология. М. М.: Колос, 2000.
- 3 Асонов Н.Р. Практикум по микробиологии. М.: Колос, 2002.
- 4 Байрак В.А. и др. Практикум по ветеринарной микробиологии. М.: Колос, 2003.
- 5 Борисов Л.Б. и др. Микробиология медицинская, вирусология, иммунология – М.: Медицина, 2001.
- 6 Вольпе И.П. Кучеренко В.Д. Практическое руководство по санитарной микробиологии: - М: МГУ, 2002.
- 7 Воробьев А.А., Быков А.С. и др. Микробиология. – М.: Медицина, 2002.

4 Экспертиза кормов

Тема 1 Основы экспертизы кормов.

Роль ветеринарно-санитарной экспертизы кормов. Основа экспертизы кормов.

Тема 2 Значение питательных веществ обменных процессов.

Органические вещества, минеральные вещества, витамины.

Тема 3 Классификация кормов. Основные принципы оценки качества кормов.

Классификация кормов. Термины и определение. Основные принципы оценки качества кормов.

Тема 4 Зеленые корма.

Технология производства зеленых кормов. Кормовые культуры. Химический состав и питательность. Идентификация и экспертиза.

Тема 5 Силос.

Основы силосования трав. Технология заготовки, химический состав и питательность силоса. Идентификация и экспертиза.

Тема 6 Сенаж.

Теоретические основы сенажирования трав. Технология заготовки сенажа. Химический состав и питательность. Идентификация и экспертиза.

Тема 7 Корнеплоды, клубнеплоды, бахчевые культуры.

Состав, питательность и использование корнеплодов. Состав и питательность клубнеплодов. Кормовые бахчевые корма.

Тема 8 Сено.

Теоретические основы и технология заготовки сена. Химический состав питательности сена. Идентификация и экспертиза.

Тема 9 Солома.

Химический состав и питательность соломы. Технология подготовки соломы к скармливанию.

Тема 10 Искусственно высушенные корма.

Технология приготовления обезвоженных кормов. Химический состав и питательность. Идентификация и экспертиза.

Тема 11 Зерновые корма.

Зерновые корма, их питательность и значение в питании животных. Подготовка зерновых кормов к скармливанию. Идентификация и экспертиза.

Тема 12 Комбикорма.

Химический состав и питательность комбикормов. Идентификация и экспертиза.

Тема 13 Кормовые отходы при переработке растительного сырья.

Остатки мукомольного производства, химический состав, питательность и нормы скармливания. Отходы масла экстракционной промышленности и химический состав питательности и нормы скармливания. Отходы крахмального, спиртового, свеклосахарного и бродильного производства, питательность, нормы скармливания. Идентификация и экспертиза.

Тема 14 Молоко и молочные продукты.

Технология производства. Химический состав и питательность молока и молочных продуктов. Идентификация и экспертиза.

Тема 15 Отходы переработки животного сырья.

Отходы мясной промышленности, отходы рыбной промышленности.

Список экзаменационных вопросов

- 1 Основы экспертизы кормов.
- 2 Значение питательных веществ обменных процессов.
- 3 Классификация кормов. Основные принципы оценки качества кормов.
- 4 Зеленые корма.
- 5 Силос.
- 6 Сенаж.
- 7 Корнеплоды, клубнеплоды, бахчевые культуры.
- 8 Сено.
- 9 Солома.
- 10 Искусственно высушенные корма.
- 11 Зерновые корма.
- 12 Комбикорма.
- 13 Кормовые отходы при переработке растительного сырья.
- 14 Молоко и молочные продукты.
- 15 Отходы переработки животного сырья.

Список рекомендуемой литературы

- 1 К.Я.Мотовилов, А.П.Булатов и др. Экспертиза кормов и кормовых добавок Новосибирск: Сиб.унив. изд.-во, 2007. -336 с.
- 2 Баканов В.Н., Менькин В.К. Кормление сельскохозяйственных животных.- М.: Агропромиздат, 2000. – 511 с.
- 3 Богданов Г.А. Кормление сельскохозяйственных животных. – М.: Агропромиздат, 2000. – 624 с.
- 4 Хохрин С.Н. Корма и кормление животных: Учебное пособие. СПб.: Издательство «Лань» 2002. – 512 с.
- 5 Практикум по кормлению сельскохозяйственных животных. Е.А. Петухова и др. – М.: Агропромиздат, 2001. – 253 с.

5 Организация ветеринарно-профилактических мероприятий при антропоознозах

Тема 1 Инфекция и инфекционная болезнь.

Инфекция, и ее формы. Значение микроорганизма в инфекции и его патогенное действие.

Тема 2 Профилактика инфекционных болезней.

Основные задачи и принципы противоэпизоотической работы. Общая и специфическая профилактика.

Тема 3 Лечение животных при инфекционных болезнях

Организация лечения животных. Специфическая терапия.

Тема 4 Система мер по борьбе с инфекционными болезнями животных.

Планирование противопаразитарных мероприятий. Требования, предъявляемые к планам профилактических мероприятий.

Тема 5 Правила обязательного изъятия и уничтожения животных, продуктов и сырья животного происхождения, представляющие особую опасность для здоровья животных и человека, либо их обязательного обезвреживания (обеззараживания) и переработки без изъятия.

Порядок обязательного изъятия и уничтожения животных, продуктов и сырья животного происхождения, представляющих особую опасность для здоровья животных и человека.

Тема 6 Правила и условия возмещения ущерба, понесенного физическими и юридическими лицами в результате изъятия и уничтожения животных, продуктов и сырья животного происхождения, представляющих особую опасность для здоровья животных и человека.

Общие положения. Определение ущерба, подлежащего возмещению при изъятии и уничтожении животных, продуктов и сырья животного

происхождения, представляющих особую опасность здоровью животных и человека.

Список экзаменационных вопросов

- 1 Инфекция и инфекционная болезнь.
- 2 Профилактика инфекционных болезней.
- 3 Лечение животных при инфекционных болезнях
- 4 Система мер по борьбе с инфекционными болезнями животных.
- 5 Правила обязательного изъятия и уничтожения животных, продуктов и сырья животного происхождения, представляющие особую опасность для здоровья животных и человека, либо их обязательного обезвреживания (обеззараживания) и переработки без изъятия.
- 6 Правила и условия возмещения ущерба, понесенного физическими и юридическими лицами в результате изъятия и уничтожения животных, продуктов и сырья животного происхождения, представляющих особую опасность для здоровья животных и человека.

Список рекомендуемой литературы

- 1 Сборник нормативно-правовых. Том 1 Астана., 2003.
- 2 Сборник нормативно-правовых. Том 2 Алматы, 2005.
- 3 А.А. Конопаткин, И.А. Бакулов. Эпизоотология и инфекционные болезни сельскохозяйственных животных. Москва «Колос» 2000 г.
- 4 Положения и другие нормативные акты по ветеринарии, утвержденные Кабинетом министра Республики Казахстан и Республиканским органом государственного управления ветеринарии.
- 5 Никитин И.Н. и др. Организация и экономика ветеринарного дела. Учебник, 2000.

6 Ветеринарная санитария на объектах переработки мяса и молока

Тема 1 Роль ветеринарной санитарии в профилактике инфекционных и инвазионных болезней человека и животных.

Классификация инфекционных заболеваний. Источники инфекции. Профилактика зоонозных инфекций. Профилактика острых кишечных инфекций. Профилактика гельминтозов.

Тема 2 Дезинфекция.

Понятие дезинфекция. Методы дезинфекции. Моюще-дезинфицирующие средства.

Дезинсекция, дератизация и дезодорация на объектах ПММ.

Тема 3 Санитария предприятий по переработке мяса и молока. Личная гигиена работников объектов ПММ.

Санитарно-гигиенические требования к предприятиям по переработке мяса и молока. Личная гигиена работников.

Тема 4 Очистка и обеззараживание сточных объектов ПММ.

Состав производственных сточных вод. Методы очистки сточных вод.

Тема 5 Ветеринарная санитария и гигиена мяса и мясных продуктов.

Классификация микробного обсеменения. Санитария предприятий мясной промышленности. Гигиена и санитария производства мяса. Гигиена и санитария мясных продуктов. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

Тема 6 Ветеринарная санитария и гигиена молока и молочных продуктов на объектах переработки мяса и молока.

Санитария предприятий молочной промышленности. Гигиена и санитария производства молока. Гигиена и санитария молочных продуктов. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарная обработка оборудования и тары.

Список экзаменационных вопросов

- 1 Роль ветеринарной санитарии в профилактике инфекционных и инвазионных болезней человека и животных.
- 2 Дезинфекция.
- 3 Санитария предприятий по переработке мяса и молока. Личная гигиена работников объектов ПММ.
- 4 Очистка и обеззараживание сточных объектов ПММ.
- 5 Ветеринарная санитария и гигиена мяса и мясных продуктов.
- 6 Ветеринарная санитария и гигиена молока и молочных продуктов на объектах переработки мяса и молока.

Список рекомендуемой литературы

- 1 Аликаев В.А. и др. Практикум по гигиене сельскохозяйственных животных. Изд. «Колос», М., 2000.
- 2 Гершун В.И., Муслимов Б.М. «Ветеринарная гигиена», 2002.
- 3 Гершун В.И., Туякова Р.К. «Ветеринарная гигиена», 2005;
- 4 Мырзабеков Ж.Б. и др. Учебно-методическое пособие «Зоогигиена», 2003, 2004;
- 5 Баланин В.И. «Зоогигиенический контроль микроклимата в животноводческих и птицеводческих помещениях». Агропромиздат. Л. 2000 ж.
- 6 Методические указания для лабораторно-практических занятий. Целиноградский сельхоз.институт, «Целиноград», 2001 ж.

