

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Д.К. БЕЛЯЕВА»
(ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА)**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ
В ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

УТВЕРЖДЕНА
проректором по учебной и
воспитательной работе
_____ М.С. Манновой
17 ноября 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Ветеринарная санитария»

Специальность	36.05.01 Ветеринария
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень образовательной программы	Специалитет
Форма обучения	Очная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	3
Трудоемкость дисциплины, час.	108

**Распределение часов дисциплины
по видам работы:**

Контактная работа – всего	42
в т.ч. лекции	14
Лабораторные	28
Практические	-
Самостоятельная работа	66

Виды контроля:

Зачеты 1

Разработчики:

Доцент кафедры инфекционных и паразитарных
болезней имени академика РАСХН Ю.Ф.

Петрова

С.А. Шишкарев

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой инфекционных и
паразитарных болезней имени академика РАСХН
Ю.Ф. Петрова

С.В. Егоров

Председатель методической комиссии
факультета ветеринарной медицины и
биотехнологии в животноводстве

С.В. Егоров

Документ рассмотрен и одобрен на заседании
методической комиссии факультета

**Протокол № 03
от 15 ноября 2021 года**

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основной целью освоения дисциплины «Ветеринарная санитария» является получение теоретических знаний и практических навыков в области ветеринарной санитарии, гигиены и экологии при переработке сырья животного происхождения на пищевые, кормовые и технические цели.

Дисциплина является неотъемлемой частью ветеринарно-санитарного цикла, отражающего специфику работ специалиста на предприятиях агропромышленного комплекса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к	базовой части образовательной программы Б1.В.ДВ.7.1
Статус дисциплины	обязательная
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	Биология с основами экологии, история ветеринарной медицины, ветеринарная микробиология и микология, иммунология, вирусология и биотехнология, болезни рыб и пчел, правоведение и ветеринарное законодательство РФ, паразитология и инвазионные болезни, эпизоотология и инфекционные болезни, организация ветеринарного дела, санитарная микробиология и вирусология, деонтология.
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины	Биотехника воспроизводства с основами акушерства, паразитология и инвазионные болезни, эпизоотология и инфекционные болезни, внутренние незаразные болезни, лабораторная диагностика, технология переработки мяса и мясопродуктов, технология переработки молока и молочных продуктов, ветеринарно-санитарная экспертиза, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, организация ветеринарного дела.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Дескрипторы компетенции		Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) дескриптора(ов) компетенции
ПК-3 осуществление необходимых диагностических, терапевтических, хирургических и акушерско-гинекологических мероприятий, знание методов асептики и антисептики и их применение, осуществление профилактики, диагностики и лечения животных при инфекционных и инвазионных болезнях, при отравлениях и радиационных поражениях, владение методами ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств	Знает:	З-1. Методики ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств, методы проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации	1.1., 1.2.,1.2.1.-1.2.5., 1.3.-1.5.
	Умеет:	У-1. Применять методики ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств, при заразных и незаразных болезнях животных	1.1., 1.2.,1.2.1.-1.2.5., 1.3.-1.5.
	Владеет:	В-1.Способами и методами проведения диагностических, терапевтических, хирургических и акушерско-гинекологических мероприятий, методами асептики и антисептики, профилактики, диагностики и лечения животных при инфекционных и инвазионных болезнях, при отравлениях и радиационных поражениях, методиками ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств	1.1., 1.2.,1.2.1.-1.2.5., 1.3.-1.5.
ПК-9 способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения,	Знает:	З-1. Порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	1.1., 1.2.,1.2.1.-1.2.5., 1.3.-1.5.
	Умеет:	У-1. Применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции	1.1., 1.2.,1.2.1.-1.2.5., 1.3.-1.5.

зданий и сооружений для содержания животных	Владеет:	В-2. Техникoй экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	1.1., 1.2.,1.2.1.-1.2.5., 1.3.-1.5.
---	----------	---	-------------------------------------

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1. Ветеринарно-санитарная гигиена на предприятиях убой животных, переработке мяса, молока и производства мясной и молочной продукции							
1.1.	Основы ветеринарно-санитарного надзора	2	-	-	4	Э	
1.2.	Ветеринарно-санитарная гигиена предприятий.	2	-	2	4	УО, 3	Дискуссия
1.2.1.	План санитарной мойки и дезинфекции (объекты, периодичность, способ применения, средства и концентрация рабочих растворов). Дезинфекция в цехе предубойного содержания животных, сырьевом, холодильном, полуфабрикатов, консервном, кулинарном, промышленной и вспомогательной санитарной бойне.	-	-	2	2	УО, 3	Дискуссия
1.2.2.	Санитарная гигиена персонала (санитарная подготовка, санитарная и спец. одежда, личная гигиена, стирка, дезинфекция и контроль качества дезинфекции спец. одежды).	-	-	2	2	УО, 3	Дискуссия
1.2.3.	Организация и проведение мероприятий по дезинфекции и дератизации на предприятиях мясомолочной промышленности (контрольные показатели, требования, методы, средства и контроль).	-	-	2	2	УО, 3	Дискуссия
1.2.4.	Ветеринарно-санитарная гигиена на молокоперерабатывающих предприятиях.	2	-	-	2	3	
1.2.5.	Контроль за проведением ветеринарно-санитарных мероприятий	-	-	-	2	3	
1.3.	Ветеринарно-санитарная гигиена производства.	2	-	2	2	УО, 3	Дискуссия
1.4.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.	2	-	2	4	УО, 3	Дискуссия
1.5.	Ветеринарно-санитарная гигиена на складах, предприятиях торговли и общественного питания.	-	-	-	4	3	Дискуссия
2. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях мясной промышленности							
2.1.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях при обнаружении инфекционных заболеваний у животных.	2	-	-	2	3	Дискуссия
2.1.2.	Способы и режимы дезинфекции территории, помещений и оборудования. Ветеринарно-санитарная оценка сырья и	-	-	-	2	3	Дискуссия

	готовой продукции. Порядок утилизации трупов и продуктов убоя.						
2.1. 3.	Технология дезинфекции шерсти, щетины, волоса, пуха и пера, кожевенного и пушно-мехового сырья. Дезинфекция сточных вод. Контроль качества работ.	2	-	-	4	3	Дискуссия
2.2. 1.	Ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при сибирской язве, ящуре, туберкулезе.	-	-	2	4	УО, 3	Дискуссия
2.2. 2.	Ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при бруцеллезе, сальмонеллезе, актиномикозе.	-	-	2	4	УО, 3	Дискуссия
2.2. 3.	Ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при сапе, мыте лошадей, анаэробной дизентерии свиней, некробактериозе жвачных животных.	-	-	2	4	УО, 3	Дискуссия
2.2. 4.	Ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при лептоспирозе, листериозе, роже, чуме свиней, болезни Ауески, сапе, мыте лошадей.	-	-	2	4	УО, 3	Дискуссия
2.2. 5.	Ветеринарно-санитарная мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при бешенстве, туляремии, столбняке, оспе животных.	-	-	2	4	УО, 3	Дискуссия
2.2. 6.	Ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при лейкозе, браздоте, энтеротоксикозах крупного рогатого скота, ИНАН лошадей.	-	-	2	4	УО, 3	Дискуссия
2.2. 7.	Ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при эмкаре, паратуберкулезе, псевдотуберкулезе, злокачественном отеке.	-	-	2	4	УО, 3	Дискуссия
2.2. 8.	Ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при чуме, инфекционном бронхите, Ньюкаслской болезни, ларинготрахеите, болезни Марека птиц.	-	-	2	4	УО, 3	Дискуссия

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по семестрам

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		ИТОГО
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Лекции	-	-	-	-	-	-	-	-	14	-	14
Лабораторные	-	-	-	-	-	-	-	-	28	-	28
Практические	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Итого контактной работы	-	-	-	-	-	-	-	-	42	-	42
Самостоятельная работа	-	-	-	-	-	-	-	-	66	-	66

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

- Примерная тематика реферативных работ:

1. Ветеринарно-санитарные мероприятия при бешенстве животных.
2. Ветеринарно-санитарные мероприятия при туляремии животных.
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия при столбняке животных.
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия при оспе животных.
5. Ветеринарно-санитарные мероприятия при актиномикозе животных.
6. Ветеринарно-санитарные мероприятия при лейкозе крупного рогатого скота.
7. Ветеринарно-санитарные мероприятия при браздоте мелкого рогатого скота.
8. Ветеринарно-санитарные мероприятия при энтеротоксикозах мелкого рогатого скота.
9. Ветеринарно-санитарные мероприятия при анаэробной дизентерии свиней.
10. Ветеринарно-санитарные мероприятия при некробактериозе животных.
11. Ветеринарно-санитарные мероприятия при ЭМКАРе.
12. Ветеринарно-санитарные мероприятия при паратуберкулезе жвачных животных.
13. Ветеринарно-санитарные мероприятия при псевдотуберкулезе животных.
14. Ветеринарно-санитарные мероприятия при злокачественном отеке жвачных животных.
15. Ветеринарно-санитарные мероприятия при ИНАН лошадей.
16. Ветеринарно-санитарные мероприятия при чуме плотоядных животных.
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия при инфекционном бронхите кур.
18. Ветеринарно-санитарные мероприятия при Ньюкаслской болезни птиц.
19. Ветеринарно-санитарные мероприятия при ларинготрахеите птиц.
20. Ветеринарно-санитарные мероприятия при болезни Марека птиц.

- Темы, выносимые на самостоятельную проработку:

1. Основы ветеринарно-санитарного надзора.
2. Ветеринарно-санитарная гигиена предприятий.
3. План санитарной мойки и дезинфекции (объекты, периодичность, способ применения, средства и концентрация рабочих растворов). Дезинфекция в цехе предубойного содержания животных, сырьевом, холодильном, полуфабрикатов, консервном, кулинарном, промышленной и вспомогательной санитарной бойне.
4. Санитарная гигиена персонала (санитарная подготовка, санитарная и спец. одежда, личная гигиена, стирка, дезинфекция и контроль качества дезинфекции спец. одежды).

5. Организация и проведение мероприятий по дезинфекции и дератизации на предприятиях мясомолочной промышленности (контрольные показатели, требования, методы, средства и контроль).
6. Ветеринарно-санитарная гигиена на молокоперерабатывающих предприятиях.
7. Контроль за проведением ветеринарно-санитарных мероприятий.
8. Ветеринарно-санитарная гигиена производства.
9. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
10. Ветеринарно-санитарная гигиена на складах, предприятиях торговли и общественного питания.
11. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях при обнаружении инфекционных заболеваний у животных.
12. Способы и режимы дезинфекции территории, помещений и оборудования. Ветеринарно-санитарная оценка сырья и готовой продукции. Порядок утилизации трупов и продуктов убоя.
13. Технология дезинфекции шерсти, щетины, волоса, пуха и пера, кожевенного и пушно-мехового сырья. Дезинфекция сточных вод. Контроль качества работ.
14. Ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при сибирской язве, ящуре, туберкулезе.
15. Ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при бруцеллезе, сальмонеллезе, актиномикозе.
16. Ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при сапе, мыте лошадей, анаэробной дизентерии свиней, некробактериозе жвачных животных.
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при лептоспирозе, листериозе, роже, чуме свиней, болезни Ауески, сапе, мыте лошадей.
18. Ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при бешенстве, туляремии, столбняке, оспе животных.
19. Ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при лейкозе, браздоте, энтеротоксикозах крупного рогатого скота, ИНАН лошадей.
20. Ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при эмкаре, паратуберкулезе, псевдотуберкулезе, злокачественном отеке.
21. Ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) на мясоперерабатывающих предприятиях при чуме, инфекционном бронхите, Ньюкаслской болезни, ларинготрахеите, болезни Марека птиц.

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

устный опрос, выполнение лабораторной работы, коллоквиум, реферат, доклад, зачет.

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать:

основную и дополнительную литературу, методические указания и разработки кафедры, интернет-ресурсы, периодические издания.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Госманов, Р.Г. Практикум по ветеринарной микробиологии и микологии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, А.А. Барсков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45680>. — Загл. с экрана.
2. Госманов, Р.Г. Микробиология и иммунология [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р.Г. Госманов, А.И. Ибрагимова, А.К. Галиуллин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/12976>. — Загл. с экрана.
3. Санитарная микробиология [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 252 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91306>. — Загл. с экрана.

6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Ветеринарная микробиология и иммунология: учебник для вузов / Н.М. Колычев, Р.Г. Госманов, М.: Колос, 2006.- 431 стр.
2. Кисленко, В.Н. Практикум по ветеринарной микробиологии и иммунологии : учеб. пособие для студ. вузов / В. Н. Кисленко. - М. : КолосС, 2005 - 232с. : ил.
3. Храмцов В.В. Зоогигиена с основами ветеринарии и санитарии. - М.: «Колосс», 2004, 240 с.
4. Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза: руководство. - Иваново.: «ИГСХА», 2011. – 160с.
5. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник. - М.: «Колосс», 2010.
6. Шленская Т.В. Санитария и гигиена питания. - М.: «Колосс», 2010.
7. Федотов В.П., Иванов О.В. Ветеринарная санитария: учебное пособие. - Иваново: ФГОУ ВПО Ивановская ГСХА, 2006. – 76 с.
8. Урбан В.П., Сафин М.А. и др. Практикум по эпизоотологии и инфекционным болезням с ветеринарной санитарией: Учебное пособие. - М.: «Колос», 2004.- 216с. : ил.- (Гриф).
9. Сидорчук А.А., Крупальник Н.И. и др. Ветеринарная санитария: учебное пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2011. – 368 с.: ил. (+ вклейка, 8 с.).
10. Ветеринарная санитария: Учебное пособие по курсу «Эпизоотология и инфекционные болезни животных»/ Сост.: В.П. Федотов, О.В. Иванов. - Иваново.: ГСХА, 2010, 100 с.
11. Кузнецов А.Ф., Родин В.И., Светличкин В.В. и др. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии: Учебное пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2013. – 512с.: ил.

6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. Meduniver.com – медицинский информационный сайт.
2. - ГУ НИИ эпидемиологии и микробиологии имени Н.Ф. Гамалеи.
3. www.gabrich.com - Московский научно-исследовательский институт эпидемиологии и микробиологии имени Г.Н. Габричевского.
4. pasteur-nii.spb.ru - эпидемиологии и микробиологии имени Пастера
5. www.medmicrob.ru – база данных по общей микробиологии.
6. biomicro.ru – проблемы современной микробиологии.
7. microbiology.ru – ресурс о микробиологии для студентов.
8. www.medliter.ru – электронная медицинская библиотека.
9. www.4medic.ru - информационный портал для врачей и студентов.
10. microbiologu.ru – поисковая система по микробиологии.
11. smikro.ru – поисковая система по санитарной микробиологии.
12. dic.Academic.ru – академик.
13. ZooVet.info.
14. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com/>
15. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
16. Библиотека ИвГСХА http://www.ivgsha.ru/about_the_university/library/
17. Электронные ресурсы библиотеки ИвГСХА
http://ivgsha.uberweb.ru/about_the_university/library/elektronnye-biblioteki.php?clear_cache=Y
18. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Ветеринарная санитария: Учебное пособие по курсу «Эпизоотология и инфекционные болезни животных»/ Сост.: В.П. Федотов, О.В. Иванов. - Иваново.: ГСХА, 2010, 100 с.
2. Бактериологический анализ объектов среды обитания человека и животных (почва, вода, воздух), молока, мяса, колбасных изделий, яиц, кормов, навоза: методические указания / сост.: С.А. Шишкарев, С.Н. Малунов. - Иваново: ФГБОУ ВО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К. Беляева», 2017.- 44с.
3. Иммунологические и молекулярно-биологические методы диагностики инфекционных болезней животных: учебно-методическое пособие / Т.И. Брезгинова, С.А. Шишкарев, С.Н. Малунов. - Иваново: ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА, 2017. 50с.

6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. www.medmicrob.ru – база данных по общей микробиологии.
2. microbiologu.ru – поисковая система по микробиологии.
3. smikro.ru – поисковая система по санитарной микробиологии.
4. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com/>
5. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
6. Библиотека ИвГСХА http://www.ivgsha.ru/about_the_university/library/
7. Электронные ресурсы библиотеки ИвГСХА
http://ivgsha.uberweb.ru/about_the_university/library/elektronnye-biblioteki.php?clear_cache=Y

6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Операционная система типа Windows.
2. Интернет браузеры.

6.7. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости): LMS Moodle.

**7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ
ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
(МОДУЛЮ)**

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
5	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Ветеринарная санитария»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

Шифр компетенции	Дескрипторы компетенции		Форма контроля и период его проведения*	Оценочные средства
1	3		4	5
ПК-3	Знает:	З-1. Методики ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств, методы проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации	УО, 3, 9-й сем.	Комплект вопросов к занятиям / Комплект вопросов к зачету
	Умеет:	У-1. Применять методики ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств, при заразных и незаразных болезнях животных	УО, 3, 9-й сем.	Комплект вопросов к занятиям / Комплект вопросов к зачету
	Владеет:	В-1.Способами и методами проведения диагностических, терапевтических, хирургических и акушерско-гинекологических мероприятий, методами асептики и антисептики, профилактики, диагностики и лечения животных при инфекционных и инвазионных болезнях, при отравлениях и радиационных поражениях, методиками ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств	УО, 3, 9-й сем.	Комплект вопросов к занятиям / Комплект вопросов к зачету
ПК-9	Знает:	З-2. Порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	УО, 3, 9-й сем.	Комплект вопросов к занятиям / Комплект вопросов к зачету
	Умеет:	У-2. Применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции	УО, 3, 9-й сем.	Комплект вопросов к занятиям / Комплект вопросов к зачету
	Владеет:	В-2. Техникой экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	УО, 3, 9-й сем.	Комплект вопросов к занятиям / Комплект вопросов к

				зачету
--	--	--	--	--------

* Форма контроля: Э – экзамен, З – зачет. Период проведения – указывается семестр обучения. Ячейка заполняется следующим образом, например: Э, 4-й сем.

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования (зачет)

Шифр компетенции	Дескрипторы компетенции		Критерии оценивания	
			«не зачтено»	«зачтено»
ПК-3	Знает:	З-1. Методики ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств, методы проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации	Не может назвать методики ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств, методы проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации	Может назвать методики ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств, методы проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации
	Умеет:	У-1. Применять методики ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств, при заразных и незаразных болезнях животных	Не умеет применять методики ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств, при заразных и незаразных болезнях животных	Умеет применять методики ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств, при заразных и незаразных болезнях животных
	Владеет:	В-1. Способами и методами проведения диагностических, терапевтических, хирургических и акушерско-гинекологических мероприятий, методами асептики и антисептики, профилактики, диагностики и лечения животных при инфекционных и инвазионных болезнях, при отравлениях и радиационных поражениях, методиками ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств	Не владеет способами и методами проведения диагностических, терапевтических, хирургических и акушерско-гинекологических мероприятий, методами асептики и антисептики, профилактики, диагностики и лечения животных при инфекционных и инвазионных болезнях, при отравлениях и радиационных поражениях, методиками ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств	Владеет способами и методами проведения диагностических, терапевтических, хирургических и акушерско-гинекологических мероприятий, методами асептики и антисептики, профилактики, диагностики и лечения животных при инфекционных и инвазионных болезнях, при отравлениях и радиационных поражениях, методиками ветеринарной санитарии и оздоровления хозяйств

ПК-9	Знает:	З-2. Порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	Не может назвать порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов	Может назвать порядок санитарного контроля зданий и сооружений для содержания животных, производственных помещений, оборудования, сырья и готовых продуктов
	Умеет:	У-2. Применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции	Не умеет применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции	Умеет применять на практике методы контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечение выпуска доброкачественной продукции
	Владеет:	В-2. Техниккой экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Не владеет техникой экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Владеет техникой экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных

3. Оценочные средства

3.1. Вопросы к занятиям семинарского типа

3.1.1. Вопросы для подготовки к лабораторным занятиям

Занятие 1

1. Какие отделы содержит производственная лаборатория?
2. Перечислите требования предъявляемые к размещению боксов?
3. Какие среды используют для культивирования плесневых грибов?
4. Какое количество колоний выросших грибов на питательных средах считается допустимо на одну чашку Петри?
5. Как проводится мойка и обеззараживание лабораторной посуды?
6. Какова структура ветеринарно-санитарной службы на предприятии?
7. Перечислите группы санитарно-показательных микроорганизмов, назовите характеристику микроорганизмов из каждой группы?
8. Назовите и охарактеризуйте методы определения содержания санитарно-показательных микроорганизмов на предметах предприятия?

9. Назовите и охарактеризуйте группы микроорганизмов в зависимости от температурных условий?
10. Какие показатели учитывают при бактериальном исследовании смывов с оборудования предприятия?
11. Назовите, как проводят контроль качества и дезодорацию воздуха?
12. Назовите, как проводят контроль качества питьевой воды?
13. Назовите, как проводят санитарно-микробиологический контроль качества обеззараживания сточных вод?
14. Назовите, как проводят санитарно-микробиологический контроль качества мяса и мясных продуктов?

Занятие 2

1. Перечислите и охарактеризуйте этапы производственной очистки?
2. С какой целью для санитарной обработки производственного оборудования используют кальцинированную и каустическую соду, метасиликат натрия, фосфаты?
3. Какие моющие и дезинфицирующие средства Вы знаете, перечислите требования предъявляемые к ним?
4. Перечислите дезинфицирующие средства специального направления и объясните в каких случаях используют то или иное средство?
5. Какие моющие средства комбинированного действия Вы знаете, недостатки и преимущества их в применении?
6. Как проводят контроль за санитарной обработкой мелкого производственного оборудования?
7. Какой существует порядок проведения дезинфекции на современных перерабатывающих предприятиях?
8. Какова периодичность проведения ветеринарно-санитарной гигиены на объектах производства?
9. Какие предъявляются контрольные показатели и общие требования к организации мероприятий по дезинфекции на перерабатывающих предприятиях?

Занятие 3

1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной обработки скотобазы и цеха предубойного содержания животных (средства, периодичность и способ применения, концентрация рабочих растворов)?
2. Охарактеризуйте специфику проведения мойки и дезинфекции холодильных камер?
3. Перечислите дезинфектанты используемые для проведения мойки и профилактической дезинфекции?
4. Назовите какие Вы знаете моющие средства?
5. Назовите какие Вы знаете моющие-дезинфицирующие средства?
6. Назовите какие Вы знаете дезинфицирующие средства?
7. Охарактеризуйте специфику проведения мойки и дезинфекции в сырьевом цеху?
8. Охарактеризуйте специфику проведения мойки и дезинфекции в полуфабрикатном цеху?
9. Охарактеризуйте специфику проведения мойки и дезинфекции в консервном цеху?
10. Охарактеризуйте специфику проведения мойки и дезинфекции в кулинарном цеху?
11. Охарактеризуйте специфику проведения мойки и дезинфекции в цехе санитарной бойне?

Занятие 4

1. Какие условия нужно соблюдать для лучшей работы ветеринарно-санитарной службы в хозяйстве?
2. Какие требования предъявляются при приеме сотрудников на работу?
3. Какие требования предъявляются к сотрудникам во время работы?

4. Какие правила личной гигиены персонала Вы знаете?
5. Как проводится обеззараживание специальной одежды?
6. Как проводится обеззараживание оборудования и предметов ухода за животными?
7. Как осуществляется бактериальный контроль качества дезинфекции специальной одежды, оборудования и предметов ухода за животными?

Занятие 5

1. Какие существуют этапы при оценке качества дезинфекции объектов животноводства?
2. Как осуществляют соблюдение режимов дезинфекции?
3. Как проводят подготовку объектов животноводства к дезинфекции?
4. Как осуществляют бактериальный контроль качества дезинфекции объектов животноводства?
5. В каких случаях и как проводится аэрозольная дезинфекция?
6. Назовите определение дератизации, перечислите ее методы?
7. Как проводятся профилактические методы дератизации?
8. Как проводятся истребительные методы дератизации (физические, химические, биологические, механические и комбинированные)?
9. Как проводятся агротехнологические и лесотехнические методы дератизации?
10. Как осуществляют контроль качества дератизационных мероприятий?
11. Назовите определение дезинсекции, перечислите ее методы?
12. Как проводятся профилактические дезинсекционные мероприятия?
13. Как проводятся истребительные дезинсекционные мероприятия (физические, химические, биологические, механические и комбинированные)?
14. Как осуществляют контроль качества дезинсекционных мероприятий?

Занятие 6

1. Как проводят дезинфекцию автомобильного транспорта?
2. Как осуществляют дезинфекцию железнодорожного транспорта?
3. Чем отличается дезинфекция железнодорожного транспорта первой, второй и третьей категории?
4. Как проводят дезинфекцию водного транспорта?
5. Чем отличается дезинфекция водного транспорта первой, второй и третьей категории?
6. Как осуществляют контроль качества дезинфекции разного вида транспорта?

Занятие 7

1. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при сибирской язве?
2. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при ящуре?
3. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при туберкулезе?

Занятие 8

1. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при бруцеллезе?
2. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при сальмонеллезе?
3. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при актиномикозе?

Занятие 9

1. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при сапе лошадей?
2. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при мыте лошадей?
3. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при анаэробной дизентерии свиней?
4. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при некробактериозе жвачных животных?

Занятие 10

1. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при лептоспирозе свиней?
2. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при листериозе свиней?
3. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при роже свиней?
4. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при чуме свиней?
5. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при болезни Ауески животных?

Занятие 11

1. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при лептоспирозе свиней?
2. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при листериозе свиней?
3. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при роже свиней?
4. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при чуме свиней?

Занятие 12

1. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при лейкозе крупного рогатого скота?
2. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при браздоте крупного рогатого скота?
3. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при энтеротоксикозах крупного рогатого скота?
4. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при инфекционной анемии (ИНАН) лошадей?

Занятие 13

1. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при эмфизематозном карбункуле (ЭМКАРе) крупного рогатого скота?
2. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при паратуберкулезе крупного рогатого скота?
3. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при псевдотуберкулезе крупного рогатого скота?

4. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при злокачественном отеке крупного рогатого скота?

Занятие 14

1. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при чуме птиц?
2. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при инфекционном бронхите птиц?
3. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при Ньюкаслской болезни птиц?
4. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при ларинготрахеите птиц?
5. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия (ВСМ) проводятся на мясоперерабатывающих предприятиях при болезни Марека птиц?

3.1.2. Методические материалы

Критерии оценивания устного ответа на практическом занятии, семинаре

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

3.2. Рефераты

3.2.1. Обучающийся выбирает тему реферата из предложенного списка (пункт программы 5.1.). В течение семестра может быть подготовлен один реферат. Защита рефератов проходит на занятии, согласно календарно-тематическому плану.

3.2.2. Методические материалы

Общие требования к оформлению письменных работ (курсовых работ (проектов), рефератов, докладов, отчетов и пр.) даны в Приложении № 1 к положению ПВД-12 «О самостоятельной работе обучающихся».

Порядок защиты реферата

Защита реферата проводится согласно календарно-тематическому плану занятий.

Реферат представляется к защите на листах формата А4. Текст на них должен быть отпечатан на компьютере. В исключительном случае допускается защита реферата, представленного в рукописном варианте. В тексте реферата могут содержаться рисунки, чертежи, графики и прочий иллюстративный материал, необходимый для раскрытия заявленной темы.

Процедура защиты реферата на экзамене представляет собой:

- выступление автора реферата (до 10 минут), в ходе которого обучающийся должен показать свободное владение материалом по заявленной теме;
- ответы на вопросы преподавателя и студентов группы.

Подготовка и защита реферата оценивается в баллах:

1. Оформление (максимально 4 балла)

- 1 балл – реферат распечатан из сети интернет, с указанием своей фамилии.
- 2 балла – реферат распечатан из сети интернет, составлено содержание или список литературы.
- 3 балла – самостоятельно написанный реферат, отсутствуют ссылки на источники используемой литературы в тексте.
- 4 балла – реферат оформлен по всем требованиям.

2. Выступление с докладом (максимально 4 балла)

- 1 балл – студент, не отрываясь читает доклад.
- 2 балла – студент читает доклад, иногда отрываясь от текста, дает пояснения
- 3 балла – студент докладывает самостоятельно, иногда используя записи.
- 4 балла – студент свободно владеет материалом, не использует при ответе бумажные записи.

3. Ответы на вопросы преподавателя и однокурсников. (максимально 4 балла)

- 1 балл – студент ищет ответ в реферате и зачитывает его.
- 2 балла – студент дает односложный ответ (да/нет).
- 3 балла – студент отвечает на большинство вопросов, частично сопровождает пояснениями.
- 4 балла – ответы даны на все поставленные вопросы с пояснениями, свободно ориентируется в теме.

3.3. Комплект вопросов к зачету

3.3.1. Вопросы к зачету:

1. Гигиена и санитария на предприятиях мясной и молочной промышленности.
2. Устройство и работа ветеринарной лаборатории на мясокомбинатах. Структура ветеринарной службы мясокомбинатов.
3. Санитарная микробиология воды и воздуха.
4. Очистка и дозодорация воздуха.
5. Очистка и дезинфекция сточных вод. Микробиологический контроль.
6. Моющие и дезинфицирующие средства. Требования к ним.
7. Мойка и дезинфекция технологического оборудования и производственных площадей. Микробиологический контроль.
8. Дезинфекция в цехах предубойного содержания животных. Микробиологический контроль.
9. Дезинфекция в сырьевом и мясожировом цехах. Микробиологический контроль.
10. Дезинфекция в цехе обвалки и жировки. Микробиологический контроль.
11. Дезинфекция в холодильном цехе. Микробиологический контроль.
12. Дезинфекция в цехе полуфабрикатов и кулинарном. Микробиологический контроль.
13. Ветеринарно-санитарная гигиена производства.
14. Порядок очистки, мойки и дезинфекции на мясокомбинатах.
15. Система контроля ветеринарно-санитарной гигиены и технического обслуживания оборудования на предприятиях мясной промышленности.
16. Микробиологический входной контроль и контроль готовой продукции на предприятиях мясной промышленности.
17. Санитарная гигиена персонала. Порядок отбора проб для микробиологического контроля рук и санитарной одежды.
18. Организация и проведение мероприятий по дезинсекции на предприятиях мясной и молочной промышленности.
19. Организация и проведение мероприятий по дератизации на предприятиях мясной и молочной промышленности.
20. Организация и проведение дезинфекции при перевозке сырья и животных автотранспортом.
21. Организация и проведение дезинфекции при перевозке сырья и животных железнодорожным транспортом.
22. Организация и проведение дезинфекции при перевозке сырья и животных водным и воздушным транспортом.

23. Дезинфекция транспорта на ДПП, ДПС и ПП.
24. Ветеринарно-санитарная гигиена на предприятиях торговли.
25. Ветеринарно-санитарная гигиена на предприятиях общественного питания.
26. Ветеринарно-санитарная гигиена на молокоперерабатывающих предприятиях.
27. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях при обнаружении туберкулеза и бруцеллеза.
28. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях при обнаружении сибирской язвы и ящура.
29. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях при обнаружении сальмонеллеза.
30. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях при обнаружении лептоспироза и листериоза.
31. Ветеринарно-санитарные мероприятия при бешенстве животных.
32. Ветеринарно-санитарные мероприятия при туляремии животных.
33. Ветеринарно-санитарные мероприятия при столбняке животных.
34. Ветеринарно-санитарные мероприятия при оспе животных.
35. Ветеринарно-санитарные мероприятия при актиномикозе животных.
36. Ветеринарно-санитарные мероприятия при лейкозе крупного рогатого скота.
37. Ветеринарно-санитарные мероприятия при браздоте мелкого рогатого скота.
38. Ветеринарно-санитарные мероприятия при энтеротоксикозах мелкого рогатого скота.
39. Ветеринарно-санитарные мероприятия при анаэробной дизентерии свиней.
40. Ветеринарно-санитарные мероприятия при некробактериозе животных.
41. Ветеринарно-санитарные мероприятия при ЭМКАРе.
42. Ветеринарно-санитарные мероприятия при паратуберкулезе жвачных животных.
43. Ветеринарно-санитарные мероприятия при псевдотуберкулезе животных.
44. Ветеринарно-санитарные мероприятия при злокачественном отеке жвачных животных.
45. Ветеринарно-санитарные мероприятия при ИНАН лошадей.
46. Ветеринарно-санитарные мероприятия при чуме плотоядных животных.
47. Ветеринарно-санитарные мероприятия при инфекционном бронхите кур.
48. Ветеринарно-санитарные мероприятия при Ньюкаслской болезни птиц.
49. Ветеринарно-санитарные мероприятия при ларинготрахеите птиц.
50. Ветеринарно-санитарные мероприятия при болезни Марека птиц.

3.3.2. Методические материалы

Условия и порядок проведения зачета даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».