

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ

**6D120200 - ВЕТЕРИНАРЛЫҚ САНИТАРИЯ МАМАНДЫҒЫ
БОЙЫНША ҚАБЫЛДАУ ЕМТИХАННЫҢ
БАҒДАРЛАМАСЫ**

Қостанай, 2018

НЕГІЗГІ БӨЛІМ

1 Мал шаруашылық өнімдерін ветеринарлық-санитариялық сараптау

Тақырып 1. Сүт өнімнің ветеринарлық-санитариялық бақылауы.

Химиялық құрамы, тағамдық құндылығы, физика-химиялық және биологиялық сиыр сүтінің құрамы, орташа сынама алу, органолептикалық және лабораториялық зерттеу.

Тақырып 2. Сүт өнімдерінің алдын-ала ескерту.

Органолептикалық және техникалық пороки және ескерту.

Тақырып 3. Туберкулез және бруцеллез кезіндегі ветеринарлық-санитариялық сараптамасы.

Сүттің ролі, инфекциялық ауруларға маңызы.

Сүттің ветеринарлық-санитариялық бағасы, бруцеллез және туберкулез ауруына шалдыққан жануарлардан алынған сүт өнімі.

Ауру малдан алынған сүтті пісіру.

Тақырып 4. Сойыс өнімінен кейінгі ет және ет өнімдерінің бақылау әдісі мен ұйымдастырылуы.

Ет және ішкі бөлімдерінің ветеринарлық-санитариялық мақсаты мен бағыты. Жануарлардың ішкі өнімдерінің зерттелу әдісі мен техникасы. Ет маркировкасы. Орташа сынама алу. Органолептикалық және лабораториялық анализ.

Тақырып 5. Ет және ет өнімдерінің сою қажет болған жағдайдағы ветеринарлық санитарлық сараптау

Сою қажет болған жануар өнімі және оның дұрыс орындалуы мен анықталуы. Жануар өнімінің сау және ауру анықтау әдістері, одан басқа тірі кезінде өлген жануарлар. Сойыс өнімдерінің санитариялық бағасы.

Тақырып 6. Тұздалған өнімдерді ветеринарлық санитарлық сараптау.

Аспаздық тұз арқылы етті консервілеу.

Органолептикалық және лабораториялық анализ.

Тақырып 7. Трихинеллез кезіндегі ет және ет өнімдерін ветеринарлық санитарлық сараптау. Мінездеме, трихинеллездің анықталуы, сойғаннан кейінгі диагностика, санитариялық баға беру.

Тақырып 8. Цистицеркоз кезіндегі ет және ет өнімдерін ветеринарлық санитарлық бағалау.

Анықтама, цистицеркоз мінездемесі, сойғаннан кейінгі диагностика, санитариялық баға беру.

Тақырып 9. Эхинококкоз кезіндегі ет өнімдерін ветеринарлық санитарлық сарптау.

Анықтама, эхинококкоз мінездемесі, сойғаннан кейінгі диагностика, санитариялық баға беру.

Тақырып 10. Шұжық өнімдерін ветеринарлық санитарлық сараптау.

Орташа сынама алу, органолептикалық және лабораториялық анализ. Бүлінген және бұзылған жіберілмейтін шұжық өнімдері.

Тақырып 11. Банкідегі консервіленген ет өнімдерінің ветеринарлық санитарлық сараптау.

Орташа сынама алу, органолептикалық және лабораториялық анализ. Консервінің бүлінген түрлері. Банкідегі консервіленген еттің санитариялық бағасы.

Тақырып 12 Азық майларын ветеринарлық санитарлық сараптау.

Орташа сынама алу, майлы тағамдардың органолептикалық және лабораториялық анализі. Майлы өнімдерді сақтау және өндіру кезіндегі өзгерімтер.

Тақырып 13. Туберкулез кезіндегі сойыс өнімдерін ветеринарлық санитарлық сараптау.

Жануарлардың сойыс кезінде және сойыстан кейінгі туберкулезге қарсы диагностикасы.

Тақырып 14. Бруцеллез кезіндегі сойыс өнімдерін ветеринарлық санитарлық сараптау.

Сойыс кезінде және сойыстан кейінгі бруцеллез диагностикасы.

Тақырып 15. Пастереллез кезіндегі сойыс өнімдерін ветеринарлық санитарлық сараптау.

Сойыс кезінде және сойғаннан кейінгі пастереллезге диагностикасы.

Тақырып 16. Шошқалардың обасы және шошқа тілмесі кезінде ветеринарлық санитарлық сараптау..

Сойыс кезіндегі және сойыстан кейінгі шошқа чумасы мен шошқа тілмесі кезіндегі диагностикасы.

Тақырып 17. Тұздауды ветеринарлық санитарлық бақылау.

Ішек шикізаттарының вет-сан.бақылауы.

Ет комбинаттарындағы толық және толық емес ішектерінің қайта өңделуі, сойыс пункттеріндегі ішек шикізаттарының консервіленуі.

Тақырып 18. Ішек шикізаттарын ветеринарлық санитарлық сараптау.

Ет комбинаттарында ішек шикізаттарын толық және толық емес өңдеу. Ішек шикізатын консервілеу. Ішек шикізаттарының ақаулары

Емтихан сұрақтарының тізімі

1. Сүттің ветеринарлық-санитариялық бақылауы.
2. Сүттің зақымдануы және ескертулер.
3. Бруцеллез және туберкулез кезіндегі ветеринарлық-санитариялық бақылау.
4. Еттің сойғаннан кейінгі бөліктерін қарауды ұйымдастыруы мен тәсілдері.
5. Союға мәжбүр болған еттердің ветеринарлық-санитариялық бақылауы.
6. Солонинаның ветеринарлық-санитариялық бақылауы.
7. Трихинеллез кезіндегі ветеринарлық-санитариялық бақылау.
8. Цистицеркоз кезіндегі ветеринарлық-санитариялық бақылау.
9. Экинококкоз кезіндегі ет өнімдерінің ветеринарлық-санитариялық бақылауы.
10. Шұжық өнімдерінің ветеринарлық-санитариялық бақылауы.
11. Банкідегі консервіленген еттердің ветеринарлық-санитариялық бақылауы.
12. Тағамдық майлардың ветеринарлық-санитариялық бақылауы.
13. Сойыс еттерінің туберкулез кезіндегі ветеринарлық-санитариялық бақылауы.
14. Бруцеллез кезіндегі сойыс еттердің ветеринарлық-санитариялық бақылауы.
15. Пастереллез кезіндегі сойыс еттердің ветеринарлық-санитариялық бақылауы.
16. Шошқа тілмесі кезіндегі сойыс еттердің ветеринарлық-санитариялық бақылауы.
17. Солонинаның ветеринарлық-санитариялық бақылауы.
18. Ішек шикізатының ветеринарлық-санитариялық бақылауы.

Ұсынылған әдебиеттер тізімі

Ауыл шаруашылық өнімдерінің ветеринарлық-санитариялық бақылауы

1. Макаров В.А., Фролов В.П., Шуклин Н.Ф. «Ветеринарная-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. Коряжков 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 др. «Экспертиза качества и методы консервирования продуктов и животного сырья», Алматы, Кайнар, 2001.

2 Қазіргі заманғы ветеринарлық санитариялық мәселелері

Тақырып1. Қазақстан және шет елдегі вет-сан.негізі мен құқықтық қазіргі заманғы жағдайын қадағалау.

Қазақстан және шет елдегі вет-сан.негізі мен қазіргі заманғы құқықтық жағдайын қадағалау.

Вет-сан.құқықтық негізін қадағалау.

Тақырып2. Қазіргі мәселе және көріністер ветеринарно-санитарного қадағалау.Қазіргі мәселе және көріністер ветеринарно-санитарного қадағалауын оқу.

Тақырып3. Қазіргі заманғы вет-сан.қадағалау.

Қазіргі заманғы вет-сан.қадағалау ережелерін білу.

Қоршаған орта мен қазіргі заманғы принциптердің санитариялық регламенттілігі.

Қоршаған орта мен қазіргі заманғы принциптердің санитариялық регламенттілігі жайлы оқу.

Тақырып4.Жануарлар тұратын орынның микроклиматы және оптимизациялық қазіргі заманғы жағдайлары

Су және су құбырларының санитариялық күзетілу жағдайлары.

Судын сапасын көтеру және қазіргі заманғы жағдайлардың су құбырларын күзету жағдайында оқу.

Тақырып5.Жердің санитариялық бағалау сарапшылығы және оның санитарлық күзеті. Жердің санитариялық бағалау сарапшылығы және оның санитарлық күзеті.

Тақырып 6.Су көзі және судың сапасының көтермелеуінің санитарлық күзетінің мәселелері. Су көзі және судың сапасының көтермелеуінің санитарлық күзетінің мәселелерін оқу.

Тақырып 7. Жемшөптің және айуанаттың азықтандыру өндірісінде ветеринарлық-санитарлық қадағалау.

Жемшөптің және айуанаттың азықтандыру өндірісінде ветеринарлық-санитарлық қадағалауын оқу.

Тақырып 8. Қазіргі күй және ветеринарлық санитариялық қадағалаудың жетілдірудің жолдары.

Мал шаруашылығымының кәсіпорындарында оңтайландыруының шараларымен танысу.

Тақырып 9. сүттің өндірісінің сәйкес халықаралық қалыптармен санитарлық қадағалау.

Сүттің өндірісінің санитарлық қадағалауын оқу.

Тақырып 10. Шошқа өндірісінің вет-санитариясы

Шошқа өндірісінің санитариялық режимі жайлы оқу.

Тағам өндірісінің қазіргі заманғы сапасы жайлы оқу.

Тақырып 11. Азықтық азық-түліктің сапасының қазіргі мәселелері.

Азықтық азық-түліктің сапасының қазіргі мәселелерін оқу.

Тақырып 12.Тағам өндірісінің инфекциялық сақтандыру жағдайы.

Тағам өндірісінің гельминтологиялық сақтандыру жағдайы.

Тағам өндірісінің химико+-токсикологиялық сақтандыру жағдайы.

Тақырып 13.Азықтық өнімнің гельминттік қауіпсіздігінің мәселелері.

Азықтық өнімнің гельминттік қауіпсіздігінің мәселелерін оқу.

Тақырып 14. Азықтық өнімнің химико-токсикологиялық қауіпсіздігінің мәселелері

Азықтық өнімнің химико-токсикологиялық қауіпсіздігінің мәселелерін оқу.

Емтихан сұрақтарының тізімі

1.Қазақстан және шет елдегі қазіргі заманғы ветеринарлық-санитариялық бақылау құқықтары.

2.Қазіргі заманғы ветеринарлық-санитариялық бақылау түрлері.

3.Қоршаған орта мен жануар өнімінің қазіргі заманғы регламентті санитарлығы.

- 4.Жануарлар микроклиматының оптимизациясы мен қазіргі заманғы жағдайлары.
- 5.Санитариялық баға беру топыраққа.
- 5.Су құбырларының және су сапасының санитариялық бақылау жағдайлары.
- 7.Қоректендіру және жануарлардың қоректенуінің ветеринарлық-санитариялық бақылауы.
- 8.Ветеринарлық-санитариялық бақылаудың қазіргі заманғы жағдайы мен оны іске асыру жолы.
- 9.Сүт өнімін өндіру кезіндегі халықаралық стандартқа сай келуі.
- 10.Шошқа өнеркәсібінің санитариясы.
- 11.Азық-түлік өнімдерінің қазіргі заманғы сапасының жағдайы.
- 12.Азық-түлік өнімдерінің инфекциялық қорғау жағдайлары.
- 13.Азық-түлік өнімдерінің гельминтологиялық қорғау жағдайлары.
- 14.Азық-түліктің химико-токсикологиялық жағдайы.

Ұсынылған әдебиеттер тізімі

- 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.-547с.
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 «Ветеринарная-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства».-Москва:ВО Агропромиздат, 2001.- 443с.
- 5.Галынкин В.А., Заикина Н.А. и др. Микробиологические основы ХАССП при производстве продуктов.- СПб: Проспект науки, 2007.- 288 с.

3 Азық-түлік өнімдерінің микробиологиясы

Тақырып 1.Қоршаған ортаның табиғи микробиологиясы.

Қоршаған ортаны санитариялық-микробиологиялық зерттеу.

Тақырып 2. Инфекциялық тағамдық аурулар.Патогенді микроорганизмдер.

Инфекциялық тағамдық аурулардың мінездемесі.

Дизентерия,листериоз,бруцеллез,сібір жарасы т.б.

Тақырып 3.Токсикоз және токсикоинфекциялар.

Бактериалды токсикоздар,микотоксикоздар тағамдық токсикоинфекциялар.

Тақырып 4. Сүттің және қышқыл сүтті тағамдық микробиологиясы.

Сүттің бактериалды ұрықтандыруы.

Сүт қышқылды тағамдырдың микробиологиясы,май,ірімшік.

Тақырып 5. Ет және шұжық өнімдерінің микробиологиясы.

Ет және шұжық өнімдерінің ұрықтандыру кезінің микрофлорасы.Ет және шұжық өнімдерінің бүліген түрлері.Құс етінің микробиологиясы.

Тақырып 6. Жұмыртқа және жұмыртқа тағамдарының микробиологиясы.

Жұмыртқалардың микрофлора арқылы ұрықтануы.Жұмыртқа тағамдарының микробиологиясы.

Тақырып 7. Балық және балық өнімінің микробиологиясы.

Балауса балықтардың микрофлорасы.Қатып қалған балықтардың микрофлорасы.Теңіз балықтардың микробиологиясы.

Тақырып 8. Тұздалған жемістер мен көкөністердің микробиологиясы.

Қырыққабаттардың тұздалуы, қиярдың тұздалуы.

Тақырып 9. Астық дақылдарының микробиологиясы.

Бидай микробиологиясы. Сұлы микробиологиясы. **Ұн және нан микробиологиясы.**

Тақырып 10. Банкідегі консервінің микробиологиясы.

Консервінің микробта анализі.

Консервінің бүлінген түрлері.

Емтихан сұрақтарының тізімі.

1. Табиғи тіршілік ортасының микробиологиясы.
2. Тағамдық инфекциялық аурулар. Патогенді микроорганизм.
3. Токсикоздар мен токсикоинфекциялар.
4. Сүт және сүт қышқылды өнімнің микробиологиясы.
5. Ет және шұжық микробиологиясы.
6. Жұмыртқа және жұмыртқа өнімінің микробиологиясы.
7. Балық және балық өнімінің микробиологиясы.
8. Тұздалған жемістер мен көкөністердің микробиологиясы.
9. Астық дақылдардың микробиологиясы.
10. Банкідегі консервінің микробиологиясы.

Ұсынылған әдебиеттер тізімі

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

4 Азықтарды сараптау

Тақырып 1. Жемшөптің сараптамасының негіздері.

Жемшөптің ветеринарлық-санитариялық сараптамасының рөлі.

Тақырып 2. Айналастыру үдерістің нәрлі затының мағынасы.

Минералдық заттар, дәрумендер.

Тақырып 3. Тағамның классификациясы.

Тағамның басты принциптері мен бағасы.

Тағамның классификациясы. Терминдер мен анықтамалар. Тағамның басты принциптері мен бағасы.

Тақырып 4. Жасыл тағамдар.

Шөпті тағамдарының өндіріс технологиясы.

Тамақтандыру культурасы. Химиялық құрамы мен жеуге жарамдылығы. Идентификация мен бақылау.

Тақырып 5. Сүрлем

Сүрлем шөбінің негізі. Дайындау технологиясы, химиялық құрамы мен жарамдылығы, қоректілігі, идентификация мен бақылау.

Тақырып 6. Пішен

Шөптерді сенаждардың теориялық негізі. Пішенді дайындау технологиясы, химиялық құрамы мен қоректілігі. Идентификация мен бақылау.

Тақырып 7. Бүлдірген, құлпынай және бақша дақылдарының культурасы.

Жеміс құрамы, қолданылуы мен қоректілігі. Тағамдық бақша дақылдары.

Тақырып 8. Шабылған шөп

Шабылған шөп дайындау технологиясы мен теориялық негізі. Химиялық құрамы мен қоректілігі. Бақылау мен идентификация

Тақырып 9. Сабан.

Қағидалы негіз және сабанның дайындамасының технологиясы. Сабанның алғауының химиялық құрамы. Бірдейлестіру және сараптама

Тақырып 10. Табиғи кепкен жемістер.

Кепкен шөптерді дайындау технологиясы. Химиялық құрамы мен қоректілігі. Идентификация және бақылау.

Тақырып 11. Астық дақылдар тағамдары.

Астық дақылдар тағамдары, қоректілігі мен жануарларға жеуге жарамдылығы. Тамақтандыру алдында астық дақылдарын дайындау. Идентификация мен бақылау.

Тақырып 12. Комбиазықтар

Химиялық құрамы мен қоректілігі. Идентификация мен бақылау.

Тақырып 13. Май шикізатының қайта өңделуі мен сыртқа шығарылуы.

Химиялық құрамы мен қоректілігі мен нормасы. Майдың өңделуі мен химиялық құрамы; қоректену нормасы: Крахмалды, спиртті, қантқызылшасы, қоректілігі мен қоректену нормасы. Идентификация мен бақылау.

Тақырып 14. Сүт және сүт өнімдері.

Өндіріс технологиясы. Сүт және сүт өнімдерінің химиялық құрамы мен қоректілігі.

Тақырып 15. Жануарлар шикізатының қайта өңдеуі.

Ет өнеркәсібінің қайта өңделуі, балық өнеркәсібінің өңделуі.

Анторпоозноз кезіндегі ұйымдастырылатын ветеринарлық алдын-алу шаралары.

Емтихан сұрақтарының тізімі.

1. Тағамның негізгі бақылауы.
2. Айырбас процесіндегі қоректену маңызы.
3. Қоректену классификациясы. Негізгі принциптар мен қоректену сапасы.
4. Жасыл қорек.
5. Силос
6. Сенаж
7. Бүлдірген, құлпынай және бақша дақылдары.
8. Сено
9. Солома
10. Жасанды кепкен қорек
11. Дәнді дақылдар
12. Комбикорма
13. Өсімдік майы өндіру кезіндегі қайта өңдеу.
14. Сүт және сүт өнімі
15. Жануар шикізатының өңделуі.

Ұсынылған әдебиеттер тізімі

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

5 Антропоозноз кезінде ветеринарлық алдын алу шараларын ұйымдастыру

Тақырып 1. Инфекция және инфекциялық ауру.

Инфекция және оның формасы.Микроорганизмдердегі инфекцияның маңызы мен патогенді әсері.

Тақырып 2. Жұқпалы аурулардың алдын-алуы.

Эпизоотияға қарсы басты тапсырмалар мен ұстаным жұмыстары.Жалпы және спецификалық алдын-алу шаралары.

Тақырып 3. Жұқпалы ауру кезінде жануарларды емдеу.

Жануарларды емдеуді ұйымдастыру.Спецификалық терапия.

Жұқпалы аурумен ауырған жануардың алдын-алу системасы.

Тақырып 4. Паразиттерге қарсы жоспарланған шаралар

Шараға қарсы қойылатын талаптар мен ұсыныстар.

Тақырып 5. Жануарлардағы ауруды тауып-жою,азық-түліктер мен ет өнімі,адам мен жануар организміне зияны.

Адам және жануар денсаулығы үшін зиянды әсеріне және жою ережелері.Жануардан алынатын өнімдердің және шикізат өнімінің адам және жануарға зиянды әсері және жою жолдары.

Тақырып 6. Шығынның мақсаты мен талабы,мұндай жануарларды жою,адам мен жануар денсаулығы үшін зиянды әсері.

Жалпы жағдайы.Шығынның анықтауы және адам мен жануарға зиянды әсері.Азық-түлік және шикізат өнімдеріне.

Емтихан сұрақтарының тізімі.

- 1.Жұқпа және жұқпалы ауру.
- 2.Жұқпалы аурулардың алдын-алу шарасы.
- 3.Жұқпалы ауру кезіндегі жануарларды емдеу.
- 4.Жұқпалы ауру кезіндегі олармен күресу жолдары.
- 5.Адам және жануар денсаулығы үшін зиянды әсер ететін жағдайларға қойылатын талаптар.
- 6.Адам және жануар денсаулығы үшін зиян келтірген шығындар мен оларды жою жолдары арқылы қойылатын талаптар.

Ұсынылған әдебиеттер тізімі

- 1.Сбор нормативно-правовых.Том 1 Астана,2003
2. Сбор нормативно-правовых.Том 2 Астана,2005
- 3.А.А.Конопаткин,И.А.Бакулов. Экспертиза 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.

6 Ет және сүт өнімдерін өңдеу нысандарында ветеринарлық санитария

Тақырып 1. Инфекциялық және инвазиялық аурулар кезіндегі ветеринарлық-санитариялық алдын-алу шараларының маңызы.

Инфекциялық аурулардың классификациясы. Инфекция көздері. Зоонозды инфекцияның алдын-алу шарасы. Уытты инфекцияның алдын-алу шарасы. Гельминтоздың алдын-алу шарасы.

Тақырып 2. Дезинфекция

Дезинфекция түсінігі. Дезинфекция әдістері. Дезинфекциялық жуғыш заттар.

Дезинсекция, дератизация және дезодорация ПММ жерінде.

Тақырып 3. Ет және сүт өнімнің санитариялық қайта өңдеуі. Жұмыскерлердің жеке гигиенасы.

Ет және сүт өнімдердің санитариялық-гигиеналық талаптары. Жұмыскерлердің жеке гигиенасы.

Тақырып 4. Сарқынды нысанның тазалауы.

Сарқынды нысанның тазалауы.

Тақырып 5. Ет және сүт өнімдерінің ветеринарлық-санитариялық гигиенасы.

Микробты ұрықтандыру классификациясы. Ет өнеркәсібінің санитариясы. Ет өндіріс және санитариясы мен гигиенасы. Технологиялық құралдарға санитариялық талап.

Тақырып 6. Сүт және сүт өнімдерінің санитариялық қайта өңдеуі мен ет, сүт өнімдерінің ветеринарлық-санитариялық гигиенасы.

Сүт өндірісінің гигиенасы мен санитариясы. Технологиялық құрылғыларға қойылатын санитариялық талаптар, ыдыстарға, тарыға.

Емтихан сұрақтарының тізімі.

1. Адам және жануардың инфекциялық және инвазиялық аурулармен алдын-алу шаралары мен оның маңызы.
2. Дезинфекция.
3. Ет және сүт өнімінің санитариялық өндірісі. Жұмыскерлердің жеке гигиенасы ПММ мекемесіндегі.
4. Сарқынды нысанның тазалауы.
5. Ет және сүт өнімдерінің ветеринарлық-санитариялық гигиенасы.
6. Сүт және сүт өнімдерінің санитариялық қайта өңдеуі мен ет, сүт өнімдерінің ветеринарлық-санитариялық гигиенасы.

Ұсынылған әдебиеттер тізімі

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» 2004.
5. Баланин В.И. «Зоогигиенический контроль микроклимата в животноводческих и птицеводческих помещениях». Агропромиздат. Л. 2000.
6. Методическое указание для лабораторно-практических занятий. Целиноградский сельскохозяйственный институт, «Целиноград», 2001.