

**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ**

**8D09102 - ВЕТЕРИНАРЛЫҚ САНИТАРИЯ БІЛІМ БЕРУ  
БАҒДАРЛАМАСЫ БОЙЫНША ҚАБЫЛДАУ ЕМТИХАНЫНЫҢ  
БАҒДАРЛАМАСЫ**

**Қостанай, 2019**

## **НЕГІЗГІ БӨЛІМ** **(Пәннің мазмұны)**

### **1 Мал шаруашылық өнімдерін ветеринариялық-санитариялық сараптау**

#### **Тақырып 1 Сүт өнімнің ветеринариялық-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 ветеринариялық-санитариялық сараптамасы.**

Сүттің ролі, инфекциялық ауруларға маңызы.

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

### **Әдеби жинақ тізімі**

#### **Ауыл шаруашылық өнімдерінің ветеринариялық-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 ветеринариялық санитариялық мәселелері**

**Тақырып 1 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.

**Тақырып 2 Қазіргі мәселе және көріністер ветеринарно-санитарного қадағалау.Қазіргі мәселе және көріністер ветеринарно-санитарного қадағалауын оқу.**

**Тақырып 3 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.

**Тақырып 4 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.

**Тақыры 5 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 ветеринариялық-санитариялық бақылау құқықтары.

2 Қазіргі заманғы ветеринариялық-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 ветеринариялық-санитариялық бақылауы.
- 8 Ветеринариялық-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.

### **Әдеби жинақ 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.

**Әдеби жинақ 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.

Антропоозноз кезіндегі ұйымдастырылатын ветеринариялық 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 өнделуі.

### **Әдеби жинақ 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.-253 с.

## **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.

### **Әдеби жинақ 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.

5 Никитин И.Н. и др. Организация и экономика ветеринарного дела. Учебник, 2000.

## **6 Ет және сүт өнімдерін өңдеу нысандарында ветеринарлық санитария**

### **Тақырып 1 Инфекциялық және инвазиялық аурулар кезіндегі ветеринариялық-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 ветеринариялық-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 ветеринариялық-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 ветеринариялық-санитариялық гигиенасы.

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

## **Әдеби жинақ 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 указания для лабораторно-практических занятий. Целиноградский сельскохозяйственный институт, «Целиноград», 2001.