


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультетов ветеринарной медицины и  
биотехнологического факультета, доцент

Скрипкин В. С. 

« 20 » мая 2022 г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.В.ДВ.02.01 ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ**

Шифр и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

**36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Шифр и наименование направления подготовки/ специальности

**Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Наименование профиля/ специализации/ магистерской программы

**Программа бакалавра**

Ориентация ОП ВО в зависимости от вида(ов) профессиональной деятельности

**Бакалавр**

Квалификация выпускника

**Очная, заочная**

Формы обучения

2022

Год набора на ОП  
Ставрополь 2022

## 1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Ветеринарная санитария» являются углубленное ознакомление студентов с методами обеззараживания объектов внешней среды, ветеринарно-санитарными мероприятиями в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции и формирование у студентов базы для изучения обязательных дисциплин профессионального цикла в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения, и процессов их производства	ПК-1.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;</li><li>– требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;</li><li>– формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;</li><li>– порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;</li><li>– признаки патоморфологических (анатомио-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;</li><li>– внешние показатели состояния туш и органов, анатомические</li></ul>

		<p>различия костей и внутренних органов различных видов животных</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</li> <li>– методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</li> <li>– стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;</li> <li>– методики определения свежести мяса и мясопродуктов;</li> <li>– методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;</li> <li>– правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;</li> <li>– требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</li> <li>– формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной</li> </ul>
--	--	---

		<p>экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;</li> <li>– порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии;</li> <li>– порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</li> <li>– требования охраны труда в сельском хозяйстве.</li> <li>–</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;</li> <li>– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;</li> <li>– производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;</li> <li>– производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого</li> </ul>
--	--	---

		<p>мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;</li><li>– производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;</li><li>– производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;</li><li>– выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;</li><li>– осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и</li></ul>
--	--	--

		<p>продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;</li><li>– пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</li><li>– определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;</li><li>– оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;</li><li>– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</li><li>– определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных</li></ul>
--	--	---

		<p>непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</li></ul> <p><b>Навыки/ трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;</li><li>– проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;</li><li>– отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;</li><li>– проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;</li><li>– осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;</li><li>– подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</li><li>– организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов,</li></ul>
--	--	---

		<p>прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;</p> <p>– организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.</p>
<p>ПК-1.</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения, и процессов их производства</p>	<p>ПК-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>– проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;</p> <p>– проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;</p> <p>– отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;</p> <p>– проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;</p> <p>– осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;</p> <p>– оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и</p>



		<p>молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</li> <li>– производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;</li> <li>– определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;</li> <li>– пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</li> <li>– определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой</li> </ul>

		<p>безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;</li> <li>– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</li> <li>– определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</li> </ul> <p>осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p><b>Навыки/ трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;</li> <li>– проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости</li> </ul>
--	--	--

		<p>проведения лабораторных исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;</li> <li>– проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;</li> <li>– осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;</li> <li>– оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</li> </ul> <p>организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.</p>
<p>ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения, и процессов их производства</p>	<p>ПК-1.3 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;</li> <li>– отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;</li> <li>– проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы</li> </ul>

		<p>и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;</li> <li>– оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</li> <li>– организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;</li> <li>– производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;</li> <li>– определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</li> <li>– определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;</li> <li>– оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожению;</li> <li>– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</li> <li>– определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</li> <li>– осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</li> </ul> <p><b>Навыки/ трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения</li> </ul>
--	--	---

		<p>лабораторных исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;</li> <li>– проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;</li> <li>– осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;</li> <li>– оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</li> </ul> <p>организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.</p>
--	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.В.ДВ.02.01 «Ветеринарная санитария»** и входит в число дисциплин по выбору студента, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения – в 6 семестре;
- для студентов заочной формы обучения – на 3 курсе

Освоение дисциплины **«Б1.В.ДВ.02.01 «Ветеринарная санитария»** студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин бакалавриата 1-6 семестра:

- Анатомия животных
- Цитология и гистология
- Неорганическая химия
- Органическая химия
- Инфекционные болезни
- Биологическая химия
- Безопасность жизнедеятельности
- Биофизика

- Ветеринарная санитария
- Санитарная микробиология
- Микробиология
- Токсикология
- Внутренние незаразные болезни
- Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
- Лабораторная диагностика
- Вирусология
- Технология молока и молочных продуктов
- Лабораторная диагностика
- Биология и патология рыб
- Биология и патология пчел и продукты пчеловодства
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Освоение дисциплины **Б1.В.ДВ.02.01 «Ветеринарная санитария»** является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Экономика организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства
- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства
- Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта
- Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения
- Производственный ветеринарно-санитарный контроль
- Технология хранения и переработки продукции животноводства
- Пограничный государственный ветеринарный надзор
- Организация государственного ветеринарного надзора
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

**4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость дисциплины **«Ветеринарная санитария»** в соответствии с рабочим учебным планом и её распределение по видам работ представлены ниже.

#### Очная форма обучения

Семестр	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
6	144/4	18	36	-	54	36	Экзамен
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		4	6	-	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		18	36	-	54	-	-
<b>Семестр</b>	<b>Трудоемк</b>	<b>Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел</b>					

тр	ость час/з.е.	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
6	144/4	-	-	-	-	2	0,25

#### Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
3	144/4	4	-	8	123	9	Экзамен
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		-	-	2	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		4	-	8	123	-	-

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	144/4	-	-	-	-	2	0,25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

#### Очная форма обучения

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
1	Введение	12	2	2	-	8	Устный опрос, тесты	КР	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
2	Основы ветеринарной санитарии	54	10	24	-	20	Устный опрос, тесты, решение практико-ориентированных задач	Коллоквиум 1	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3



№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
3	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве	38	6	10	-	22	Устный опрос, решение практико-ориентированных задач	Коллоквиум 2 Коллоквиум 3	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
4	Контроль самостоятельной работы студентов	4	-	-	-	4	Письменная контрольная работа	КР	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
	<b>Аттестация (контроль)</b>	36			-		Экзамен 36		ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
	<b>Итого</b>	144	18	36	-	54	36		

### Заочная форма обучения

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
1	Введение. Основы ветеринарной санитарии	73	4	-	4	65	Устный опрос, тесты, решение практико-ориентированных задач	УО	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
2	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве.	58	-	-	4	54	Устный опрос, решение практико-ориентированных задач	УО	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
3	Контроль самостоятельной работы студентов			-		4	Письменная контрольная работа	УО	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
	Практическая подготовка								
	<b>Промежуточная аттестация</b>	9					Экзамен 9		ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
	<b>Итого</b>	144	4	-	8	123	9		

### 5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий\*

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер. занятий	
		очная форма	заочная форма
1. Введение	Введение в ветеринарную санитарную экологию. Ветеринарная санитария как система комплексной защиты объектов ветеринарного надзора. История развития, персоналии.	2	4
2. Основы ветеринарной санитарии	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вредители, паразиты, патогенные микроорганизмы, радионуклиды, токсические и вредные вещества во внешней среде и объектах ветеринарного надзора.</li> <li>2. Ветеринарно-санитарная техника, средства и методические основы.</li> <li>3. Дезинфекция. Научные основы, место в системе ветеринарно-санитарных мероприятий, цели, задачи, возможности.</li> <li>4. Дезинвазия, дезинсекция, деакаризация, дератизация. Микробиологические методы борьбы с вредителями.</li> <li>5. Дезактивация, дегазация, детоксикация.</li> </ol>	10	
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве (Лекция с ошибками)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ветеринарная санитария на транспорте.</li> <li>2. Стерилизация, дезодорация, консервирование и хранение, криостатика, лиофилизация. Биодegradация и утилизация неметабилизируемых материалов и веществ.</li> <li>3. Международные аспекты ветеринарной санитарии. Зооветеринарные кодексы, нормативы, правила, требования.</li> </ol>	6/4	
<b>Итого</b>		<b>18/4</b>	<b>4/-</b>

### 5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме\*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка			
		очная форма		заочная форма	
		прак	лаб	прак	лаб
Раздел 1. Введение	Техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.	2			2
Раздел 2. Основы ветеринарной санитарии	Микрофлора различных сред обитания. Санитарно-показательные микроорганизмы.	2			2/2
	Дезинфицирующие средства, применяемые в ветеринарии. (дискуссия)	2/2			

	Расчет, подготовка дезинфекционных средств и контроль качества дезинфекции.	2			
	Практическая дезинфекция основных объектов ветнадзора. (дискуссия)	2/2			
	<b>Коллоквиум 1.</b>	2			-
	Санитария предприятия по утилизации трупов.	2			2
	Практика борьбы с бродячими, вредными животными и вредителями в условиях города. (разбор конкретных ситуаций)	2/2			
	Практическая дератизация.	2			
	Массовые санитарные обработки и купки животных.	2			
	Аэрозольная обработка животных в санитарных, терапевтических и профилактических целях.	2			
	. Практика обеззараживания, обезвреживания и утилизации сточных вод как объектов ветнадзора.	2			
	<b>Коллоквиум 2.</b>	2			-
Раздел 3. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве	Практическая санитария животноводческого объекта.	2			2
	Ветеринарная санитария птицеводческого хозяйства. (разбор конкретных ситуаций)	2			
	Санитария и гигиена фермерских хозяйств.	2			
	Частные аспекты ветеринарной санитарии. Санитария в пчеловодстве, рыбоводстве, звероводстве.	2			
	<b>Коллоквиум 3.</b>	2			-
<b>Итого</b>		<b>36/6</b>			<b>8/2</b>

\* Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом (не предусмотрен).

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Введение	12	36	98	9
Основы ветеринарной санитарии	54	х	25	х
Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве	38	х	х	х
<b>Итого</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>123</b>	<b>9</b>

## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине





токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения														
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### Заочная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс								
		1	2	3	4	5				
ПК- 1.1 Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятиях по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклах животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	Биологическая химия		+							
	Безопасность жизнедеятельности	+	+							
	<b>Ветеринарная санитария</b>						+			
	Неорганическая химия	+	+							
	Органическая химия	+	+							
	Санитарная микробиология									
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена								+	+
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности									
ПК-1.2 Способен проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр	Микробиология			+	+					
	Токсикология			+	+					
	Внутренние незаразные							+	+	



## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

### 7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине **«Ветеринарная санитария»** проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине **«Ветеринарная санитария»** проводится в виде зачета.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

#### Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов **очной формы обучения** знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	Коллоквиум 1	15
2.	Контрольная работа 1	5
3.	Коллоквиум 2	20
4.	Коллоквиум 3	20
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
<b>Итого</b>		<b>100</b>

\*\*\* Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

#### Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

#### Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения



Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает **«Ветеринарная санитария»**, контрольную точку в виде контрольной работы (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**маx 30 баллов**), посещение лекций (**маx 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**), поощрительные баллы (**маx 15 баллов**).

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество ТВО
1.	Устный опрос	5
2.	Тестирование	25
3.	Контрольная точка по всем темам дисциплины	30
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>		<b>60</b>
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
<b>Итого</b>		<b>100</b>

\*\*\* Оценочное средство результатов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

### **Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций**

При проведении итоговой аттестации «зачет» (*«дифференцированный зачет», «экзамен»*) преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (*дифференцированный зачет, экзамен*) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (*зачет, дифференцированный зачет, экзамен*) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (*зачета, дифференцированного зачета, экзамена*) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (*зачете, дифференцированном зачете, экзамене*) и сумма баллов переводится в оценку.

### **Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене**

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1 ( <i>оценка знаний</i> )	до 5
Теоретический вопрос №2 ( <i>оценка знаний</i> )	до 5
Задача ( <i>оценка умений и навыков</i> )	до 6
<b>Итого</b>	<b>16</b>

## Критерии оценки ответа на экзамене

### **Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)**

**5 баллов** выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

**4 балла** заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

**3 балла** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

**2 балла** дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

**1 балл** дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

**0 баллов** - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

### **Оценивание задачи**

**6 баллов** Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

**4 балла** Задачи решены с небольшими недочетами.

**2 баллов** Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

**1 баллов** Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

**0 баллов** Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:  
для экзамена:

- «Отлично» – от 85 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 70 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество

выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 56 до 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

### **7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Ветеринарная санитария»**

#### **Вопросы для коллоквиумов, собеседования**

##### **Вопросы к коллоквиуму № 1 – Дезинфекция объектов ветнадзора**

1. Что понимают под дезинфекцией.
2. Виды дезинфекции.
3. Методы дезинфекции.
4. Сущность и средства физического метода дезинфекции.
5. Преимущества и недостатки химического метода дезинфекции.
6. На какие группы делятся химические дезинфицирующие средства.
7. Чем определяется выбор дезинфектантов.
8. Сущность и средства биологической дезинфекции.
9. В каких условиях проводится аэрозольная дезинфекция помещений.
10. Как осуществлять контроль качества дезинфекции.
11. Методика расчета количества дезинфицирующих средств для приготовления растворов.
12. Как проводится текущая дезинфекция производств.
13. Как проводится профилактическая дезинфекция производств.
14. Как производится обеззараживание спецодежды.

##### **Вопросы к коллоквиуму № 2 – Основы ветеринарной санитарии**

1. Ветеринарная санитария как система комплексной защиты объектов ветнадзора.
2. Ветеринарная экология.
3. Какие дезинсекционные средства применяют против личинок кровососущих насекомых.
4. Какие инсектициды применяют против насекомых.
5. Перечислите физические средства, применяемые для истребления насекомых.
6. Как проводится стерилизация насекомых.
7. Какие бактериальные препараты применяются для истребления мух и комаров.
8. Какие репелленты применяются для борьбы с насекомыми.
9. Опишите механизм действия дезинсекционных препаратов.
10. Методы приготовления растворов и ядовитых приманок для насекомых.
11. В чем заключаются профилактические меры борьбы с мышевидными грызунами.
12. На чем основан бесприманочный способ дератизации.
13. Как определить эффективность дератизации.
14. Как проводят дезаратизацию объектов ветнадзора.
15. Как проводят дезинвазия объектов ветнадзора.
16. Как проводят дезакаризацию объектов ветнадзора.

##### **Вопросы к коллоквиуму № 3 – Санитарно-микробиологические исследования животноводческих объектов**

1. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве.
2. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях молокоперерабатывающей промышленности.
4. Размещение и устройство предприятий молочной промышленности.

5. Утилизация или сжигание трупов.
6. Утилизация или сжигание боенских отходов.
7. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животноводческой продукции.
8. Ветеринарно-санитарные мероприятия при хранении животноводческой продукции.
9. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха производственных помещений.
10. Санитарно-микробиологическое исследование воды в производственных помещениях.
11. Ветеринарно-санитарная техника.
12. Машины и оборудование для крупных ферм и комплексов.
13. Санитарный и медицинский контроль персонала на предприятиях перерабатывающих животноводческую продукцию.
14. Охрана животных от отравлений.
15. Обеззараживание навоза, помета и стоков.
16. Международные аспекты ветеринарной санитарии.
17. Зоосанитарные кодексы, нормативы, правила, требования.

#### **Темы эссе(рефератов, докладов, сообщений)**

1. Распространение вредителей, экотоксикантов, поллютантов, ксенобиотиков биологической, химической, физической (радиационной) природы в окружающей среде.
2. Ветеринарная санитария и ветеринарная экология с позиций современных представлений.
3. Системы комплексной защиты и санации объектов ветнадзора.
4. Механизмы обезвреживающего действия факторов физической, химической, биологической природы на паразитов и вредителей.
5. Механизмы обезвреживающего действия факторов физической, химической, биологической природы на патогенных микроорганизмов.
6. Механизмы обезвреживающего действия факторов физической, химической, биологической природы на токсические и вредные вещества.
7. Современная ветеринарно-санитарная техника и технология обработок объектов ветнадзора.
8. Принципы экологически безопасных, чистых и безотходных технологий применительно к объектам ветнадзора.
9. Утилизация промышленных и животноводческих отходов.
10. Принципы безотходного и экологически чистого производства.
11. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.

#### **Вопросы к экзамену:**

##### **Раздел 1 «Введение»**

1. Ветеринарная санитария как система комплексной защиты объектов ветнадзора.
2. Ветеринарная экология.
3. Какие дезинсекционные средства применяют против личинок кровососущих насекомых.
4. Какие инсектициды применяют против насекомых.
5. Перечислите физические средства, применяемые для истребления насекомых.
6. Как проводится стерилизация насекомых.
7. Какие бактериальные препараты применяются для истребления мух и комаров.
8. Какие репелленты применяются для борьбы с насекомыми.
9. Опишите механизм действия дезинсекционных препаратов.
10. Методы приготовления растворов и ядовитых приманок приманок для насекомых.
11. В чем заключаются профилактические меры борьбы с мышевидными грызунами.
12. На чем основан бесприманочный способ дератизации.
13. Как определить эффективность дератизации.
14. Как проводят дезаратизацию объектов ветнадзора.
15. Как проводят дезинвазия объектов ветнадзора.

##### **Раздел 2 «Основы ветеринарной санитарии»**

1. Как проводят дезакаризацию объектов ветнадзора.
2. Что понимают под дезинфекцией,
3. Виды дезинфекции.
4. Методы дезинфекции.
5. Сущность и средства физического метода дезинфекции.

6. Преимущества и недостатки химического метода дезинфекции.
7. На какие группы делятся химические дезинфицирующие средства.
8. Чем определяется выбор дезинфектантов.
9. Сущность и средства биологической дезинфекции.
10. В каких условиях проводится аэрозольная дезинфекция помещений.
11. Как осуществлять контроль качества дезинфекции.
12. Методика расчета количества дезинфицирующих средств для приготовления растворов.
13. Как проводится текущая дезинфекция производств.
14. Как проводится профилактическая дезинфекция производств.
15. Как производится обеззараживание спецодежды.

### **Раздел 3. «Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве»**

1. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве.
2. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях молокоперерабатывающей промышленности.
4. Размещение и устройство предприятий молочной промышленности.
5. Утилизация или сжигание трупов.
6. Утилизация или сжигание боенских отходов.
7. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животноводческой продукции.
8. Ветеринарно-санитарные мероприятия при хранении животноводческой продукции.
9. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха производственных помещений.
10. Санитарно-микробиологическое исследование воды в производственных помещениях.
11. Ветеринарно-санитарная техника.
12. Машины и оборудование для крупных ферм и комплексов.
13. Санитарный и медицинский контроль персонала на предприятиях перерабатывающих животноводческую продукцию.
14. Охрана животных от отравлений.
15. Обеззараживание навоза, помета и стоков.
16. Международные аспекты ветеринарной санитарии.
17. Зоосанитарные кодексы, нормативы, правила, требования

#### *Решение практико-ориентированной задачи (оценка умений и навыков, уровень сложности выбирается студентом)*

*а) задача репродуктивного уровня*, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (значение и методику расчета показателей);

##### Критерии оценки:

**2 балла.** Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы;

**1 балл.** Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы;

**0 баллов.** Задача не решена;

*б) задача реконструктивного уровня*, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;

##### Критерии оценки

**5 баллов.** Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы;

**4 балла.** Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы;

**3 балла.** Задача решена с задержкой. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы;

**2 балла.** Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы;

**1 балл.** Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены значительные ошибки, искажающие выводы:

**0 баллов.** Задача не решена;

*в) задача творческого уровня,* позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения

#### Критерии оценки

**8 баллов** Задача решена в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

**6 баллов.** Задача решена в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

**4 балла.** Задача решена с задержкой. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ

**3 балла.** Задача решена с задержкой. Задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задача решена не полностью или в общем виде.

**2 балла.** Задача решена частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

**1 балл.** Задача решена неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов

**0 баллов.** Задача не решена.

При сдаче экзамена к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на экзамене или зачете сумма баллов переводится в оценку.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **а) основная литература**

1. Ожередова, Н. А.  
Ветеринарная санитария : учеб. пособие для студентов, аспирантов и молодых ученых/Н. А. Ожередова, В. Ю. Морозов, И. Н. Шестаков, Р. О. Колесников ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2017. - 1,33 МБ
2. Сахно, Н. В.  
Основы ветеринарной санитарии : учеб. пособие ; ВО - Аспирантура, Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Сахно Н. В., Буяров В. С., Тимохин О. В., Ватников Ю. А., Туткышбай И. А., Михеева Е. А., Скребнев С. А., Скребнева Е. Н., Сазонова В. В., Сахно О. Н.. - Санкт-Петербург:Лань, 2021. - 172 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/162388>. - Издательство Лань.
3. Сидорчук, А. А.  
Ветеринарная санитария : учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Специалитет/Сидорчук А. А., Крупальник В. Л., Попов Н. И., Глушков А. А., Васенко С. В.. - Санкт-Петербург:Лань, 2022. - 368 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/212732>. - Издательство Лань.
4. Складов, С. П.  
Ветеринарная санитария на предприятиях. Ветеринарная дезинфекция и обеззараживание продуктов и сырья животного происхождения при инфекционных болезнях сельскохозяйственных животных : учебно-метод. пособие для студентов фак. вет. медицины по направлению: специалитет – 36.05.01 «Ветеринария», бакалавриат – 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура – 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»/С. П. Складов, Ю. В. Дьяченко ; Ставропольский ГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2019. - 2,19 МБ
5. Сон, К. Н.  
Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура/Сон К. Н., Родин В. И., Бесланев Э. В.. - Санкт-Петербург:Лань, 2022. - 416 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/211211>. - Издательство Лань.

### **б) дополнительная литература**

1. Дмитриев, А. Ф.  
Оценка профилактических и противоэпизоотических мероприятий на животноводческих фермах : метод. рекомендации. - Ставрополь:АГРУС, 2004. - 36 с.
2. Использование антисептика бактерицида для санации ветеринарных и зоотехнических объектов : учеб. пособие для студентов вузов по спец. 110800 - "Ветеринария"/сост.: В. П. Николаенко, А. Ф. Дмитриев, И. Н. Щедров. - Ставрополь:АГРУС, 2007. - 8,19 МБ
3. Использование антисептика бактерицида для санации ветеринарных и зоотехнических объектов : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 110800 - "Ветеринария"/сост.: В. П. Николаенко, А. Ф. Дмитриев, И. Н. Щедров. - Ставрополь:АГРУС, 2007. - 68 с.
4. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария/сост.: А. Г.

- Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. -  
Ставрополь:АГРУС, 2006. - 408 с.
5. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.02.2013) : Ч. 1/сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников. Ю. В. Дьяченко ;  
СтГАУ. -  
Ставрополь:АГРУС, 2013. - 344 с.
  6. Соловьев, В. В.  
Ветеринарная дезинфекция и обеззараживание продуктов и сырья животного происхождения при инфекционных болезнях сельскохозяйственных животных : метод. указания для студентов  
фак. вет. медицины/СтГАУ. -  
Ставрополь:АГРУС, 2004. - 48 с.
  7. Теоретические и практические основы стерилизации физическими методами: : метод. пособие  
для самостоят. работы студентов вет. медицины по дисциплине "Санитарная  
микробиология"/сост.: А. Ф. Дмитриев, В. И. Дорофеев, Л. И. Ворошилова. -  
Ставрополь, 2001. - 20 с.
  8. Толоконников, В. П.  
Ветеринарно-санитарная экспертиза : метод. указ. по выполнению курсовой работы для  
студентов по направлению 111900.62 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (бакалавр)/В. П.  
Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. -  
Ставрополь:АГРУС, 2015. - 20 с.
  9. Толоконников, В. П.  
Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие /В.  
П. Толоконников, В. И. Маханько, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. -  
Ставрополь:АГРУС, 2008. - 1,72 МБ
  10. Толоконников, В. П.  
Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие  
/СтГАУ. -  
Ставрополь:АГРУС, 2008. - 112 с.
  11. Чистые производственные помещения в биологической промышленности : учеб. пособие/сост.:  
М. Н. Вережкина ; СтГАУ. -  
Ставрополь:АГРУС, 2010. - 4,29 МБ

Список литературы верен.

Директор Н.Б. \_\_\_\_\_



Обновленская М.В.

**9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.**

<http://www.stgau.ru/company/personal/user/7519/> - персональный виртуальный кабинет Ожередовой Н.А. сайта Ставропольского государственного аграрного университета

**10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.**



Специфика изучения дисциплины «Ветеринарная санитария» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, контрольной работе;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, выполнения контрольных работ и сдачи зачета по теоретическому курсу дисциплины.

## **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).**

### **11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения**

Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017)

Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017)

Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007)

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

### **11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения**

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

### **11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства**

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

**12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. №1, площадь – 383,4 м <sup>2</sup> )	Оснащение: специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 106 площадь – 71,1 м <sup>2</sup> ).	Оснащение: специализированная мебель на 34 посадочных мест, компьютеры – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
	Учебная аудитория для проведения занятий лабораторной работы (ауд. № 107 площадь – 74,4 м <sup>2</sup> ).	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных мест, ноутбук – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 46, площадь – 78,4 м <sup>2</sup> )	Оснащение: специализированная мебель на 120 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
<b>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:</b>		
3.	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:  <i>Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м<sup>2</sup>)</i>	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

**13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

**а) для слабовидящих:**

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на зачете / экзамене зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;


**в) для глухих и слабослышащих:**



- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме;

**д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):**


- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарная санитария» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования/ федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза и учебного плана по профилю /магистерской программе/специализации «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства»

Автор (ы)  Ожередова Н.А., доктор ветеринарных наук, доцент

Рецензенты  Квочко А.Н., доктор биологических наук, профессор  
 Орбец В.А., доктор ветеринарных наук, профессор

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарная санитария» рассмотрена на заседании базовой кафедры Эпизоотологии и микробиологии протокол № 23 от «11» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

Зав. базовой кафедрой эпизоотологии и микробиологии  Ожередова Н.А.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарная санитария» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины № 12 от «17» мая 2022 г. и ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### Б1.В.ДВ.02.01 «Ветеринарная санитария»

по подготовке бакалавра по направлению

36.04.01	«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
<i>шифр</i>	<i>направление подготовки</i>
	« <u>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства</u> »
	<i>профиль(и) подготовки</i>

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144час.

<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<p style="text-align: center;"><u>Очная форма обучения:</u></p> <p>Лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 18 ч. практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. в том числе практическая подготовка – 54 ч., контроль – 36ч.</p> <p style="text-align: center;"><u>Заочная форма обучения:</u></p> <p>Лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч. практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч. самостоятельная работа – 123 ч., в том числе практическая подготовка – 123 ч. контроль – 9 часа.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Углубленное ознакомление студентов с методами обеззараживания объектов внешней среды, ветеринарно-санитарными мероприятиями в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции и формирование у студентов базы для изучения обязательных дисциплин профессионального цикла в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля.
<b>Место дисциплины в структуре ООП ВПО (ОПОП ВО)</b>	Учебная дисциплина «Ветеринарная санитария» относится к Части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.09 «Ветеринарная санитария»)
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	ПК-1.1; Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов уоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

	<p>ПК-1.2;</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>ПК-1.3</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;</li> <li>требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;</li> <li>формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;</li> <li>порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;</li> <li>признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;</li> <li>внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных</li> <li>требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</li> <li>методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</li> <li>стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;</li> <li>методики определения свежести мяса и мясопродуктов;</li> <li>методики проведения специальных исследований при</li> </ul>

идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;

формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии;

порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

требования охраны труда в сельском хозяйстве. ПК-1.1;

проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;

проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

– проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной

рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

– отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

– проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

– осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

– оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными. ПК-1.3

#### **Умения:**

определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;

производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;

производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;

производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;

производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и



пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПК-1.1;

- пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;
- производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;
- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов,

растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;

- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. ПК-1.2;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

- пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- определять допустимость (недопустимость)

транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

– оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожению;

– оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

– определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством российской федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

– осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

ПК-1.3

#### **Навыки/трудовые действия:**

проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;

проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;

организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными. ПК-1.1;

– проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;

– проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и

	<p>необходимости проведения лабораторных исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;</li> <li>– проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;</li> <li>– осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;</li> <li>– оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</li> </ul> <p>организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными. ПК-1.2;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;</li> <li>– отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;</li> <li>– проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;</li> <li>– осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;</li> <li>– оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</li> </ul> <p>организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными. ПК-1.3</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)</b></p>	<p><b>Введение в ветеринарную санитарию.</b> Ветеринарная экология. Ветеринарная санитария как система комплексной защиты объектов ветнадзора. История развития, персоналии.</p> <p><b>Основы ветеринарной санитарии.</b> Вредители, паразиты, патогенные микроорганизмы, радионуклиды, токсические и вредные вещества во внешней среде и объектах ветнадзора. Ветеринарно-санитарная техника, средства и методические основы.</p>

	<p>Дезинфекция. Научные основы, место в системе ветеринарно-санитарных мероприятий, цели, задачи, возможности. Дезинвазия, дезинсекция, дезакаризация, дератизация. Микробиологические методы борьбы с вредителями. Дезактивация, дегазация, детоксикация.</p> <p><b>Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве.</b> Ветеринарная санитария на транспорте. Стерилизация, дезодорация, консервирование и хранение, криостатика лиофилизация. Биодegradация и утилизация неметабилируемых материалов и веществ. Международные аспекты ветеринарной санитарии. Зоосанитарные кодексы, нормативы, правила, требования.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> 6 семестр – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> 3 курс – экзамен, контрольная работа</p>
<p><b>Авторы:</b></p>	<p>Ожередова Н.А, д.в.н., зав. базовой кафедры эпизоотологии и микробиологии</p> 