

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

декан факультетов ветеринарной  
медицины и технологического  
менеджмента, к.вет.н., доцент  
Скрипкин В.С.

«20» мая 2022 г.

Рабочая программа дисциплины  
**Б1.В.ДВ.02.02 ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ**

Шифр и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

**36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Код и наименование направления подготовки/ специальности

**Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства**

наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

**Магистр**

Квалификация выпускника

**Очная, заочная**

Форма обучения

2022

Год набора на ОП  
Ставрополь 2022

## 1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины **Б1.В.ДВ.02.02 «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 ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>ПК-2</b>  Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных	ПК-2.1  Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортных и импортных грузов	<b>Знать:</b>  - ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортных и импортных грузов  - принципы документооборота, делопроизводства.  - требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии  - требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции  - форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении  <b>Уметь:</b>  - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к

		<p>производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортных и импортных грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</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>- 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> </ul> <p><b>Навыки/трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортных и импортных грузов</li> </ul>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</li> <li>- проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения</li> <li>- оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</li> </ul>
	<p><b>ПК-2.2</b></p> <p>Способен осуществлять выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов</p>	<p><b>Знать:</b> -принципы документооборота, делопроизводства.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении</li> <li>- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</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> </ul>

		<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортных и импортных грузов</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> <li>- пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</li> </ul> <p><b>Навыки/трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортных и импортных грузов</li> <li>- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</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> </ul>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина указать **Б1.В.ДВ.02.02 «Ветеринарная санитария»** является дисциплиной базовой части и является обязательной к изучению дисциплиной.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения – в 1 семестре;
- для студентов заочной формы обучения – на 1 курсе

Для освоения дисциплины **«Б1.В.ДВ.02.02 «Ветеринарная санитария»** студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины 1 семестра:

- Самоменеджмент
- Деловой иностранный язык
- Математическое моделирование
- Методология научно-исследовательской работы
- Экологическая экспертиза и мониторинг окружающей среды в зоне деятельности предприятий по переработке сырья животного происхождения
- Санитарная микробиология
- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных
- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инфекционных болезнях общих для человека и животных
- Ветеринарная санитария

Освоение дисциплины **Б1.В.ДВ.02.02 «Ветеринарная санитария»** является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции
- Федеральный государственный контроль при осуществлении экспортно-импортных операций
- Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения
- Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения
- Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения
- Пограничный ветеринарный надзор
- Санитарная микробиология
- Ветеринарная санитария
- Преддипломная практика
- 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 обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость дисциплины **Б1.В.ДВ.02.02 «Ветеринарная санитария»** в соответствии с рабочим учебным планом составляет 72 час.(2 з.е.). Распределение по видам работ представлено в таблицах.

**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			
1	72/2	10	20	-	42	-	зачет
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	4	-	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		10	20	-	42	-	-

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации и перед экзаменом	Экзамен
1	72/2	-	-	0,12	-	-	-

*\*Оставить нужные часы по видам работ, в соответствии с видами работ (виды работ не удалять)*

### 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			
1	72/2	2	4	-	62	4	Зачет, Контрольная работа
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	2	-	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		-	4	-	62	-	-

Курс	Трудоемкость час/з.е	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации и перед экзаменом	Экзамен
1	72/2	-	-	0,12	-	-	-

*\*Оставить нужные часы по видам работ, в соответствии с видами работ (виды работ не удалять)*

4. 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 аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Коды индикаторов достижения компетенции
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические занятия	Лабораторные занятия				
1	Введение	16	2	4		10	УО	ПК-2.1 ПК-2.2	
2	Основы ветеринарной санитарии	18	2	6		10	УО КР-1 К-1	ПК-2.1 ПК-2.2	

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Коды индикаторов достижения компетенции
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические занятия	Лабораторные занятия				
3	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве	14	4	4		8	УО КР-2 К-2	ПК-2.1 ПК-2.2	
4	Профилактические мероприятия в животноводстве	18	2	6		10	УО КР-3 К-3	ПК-2.1 ПК-2.2	
	Практическая подготовка							ПК-2.1 ПК-2.2	
	Промежуточная аттестация					4	ЗАЧЕТ		
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>10</b>	<b>20</b>		<b>42</b>			

**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	Коды индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические занятия	Лабораторные занятия				
1	Введение	6	2	2		2	УО	ПК-2.1 ПК-2.2	
2	Основы ветеринарной санитарии	20	-	-		20	УО	ПК-2.1 ПК-2.2	

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Коды индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические занятия	Лабораторные занятия				
3	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве	20	-	-		20	УО	ПК-2.1 ПК-2.2	
4	Профилактические мероприятия в животноводстве	22	-	2/2		20	УО	ПК-2.1 ПК-2.2	
	Контрольная точка по всем темам дисциплины КОНТРОЛЬ	4							
	<b>Промежуточная аттестация</b>						<b>ЗАЧЕТ</b>		
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>4/2</b>		<b>62</b>			

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

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практи- ческая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
Введение.	Введение в ветеринарную санитарию. Ветеринарная экология. Ветеринарная санитария как система комплексной защиты объектов ветнадзора. История развития, персоналии.	2/-/-	2/-/-
Основы ветеринарной санитарии	Вредители, паразиты, патогенные микроорганизмы, радионуклиды, токсические и вредные вещества во внешней среде и объектах ветнадзора. Ветеринарно-санитарная техника, средства и методические основы. Дезинфекция. Научные основы, место в системе ветеринарно-санитарных мероприятий, цели, задачи, возможности.	2/2/-	

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практи- ческая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
	Дезинвазия, дезинсекция, деакаризация, дератизация. Микробиологические методы борьбы с вредителями. Дезактивация, дегазация, детоксикация.	/-/-	/-/-
Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве	Стерилизация, дезодорация, консервирование и хранение, криостатика лиофилизация. Биodeградация и утилизация неметабилируемых материалов и веществ. Международные аспекты ветеринарной санитарии. Зоосанитарные кодексы, нормативы, правила, требования.	2/-	/-/-
Профилактические мероприятия в животноводстве	Ветеринарная санитария на транспорте.	4/-	
<b>Итого</b>		10/2/-	2/-

**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	
		лаб	прак	лаб	прак
<b>Введение.</b>	Техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.		2		
Основы ветеринарной санитарии	Дезинфицирующие средства, применяемые в ветеринарии.		2		2
	Санитария предприятия по утилизации трупов.		4		
Ветеринарно-санитарные мероприятия в	Практика борьбы с бродячими, вредными животными и вредителями в условиях города.(разбор конкретных ситуаций)		2/2		

животноводстве	Санитарно-микробиологическое исследование оборудования.		2		
	Аэрозольная обработка животных в санитарных, терапевтических и профилактических целях.		2		
Профилактические мероприятия в животноводстве	. Практика обеззараживания, обезвреживания и утилизации сточных вод как объектов ветнадзора.		2/2		2/2
	Практическая санитария животноводческого объекта.		2		
	Ветеринарная санитария птицеводческого хозяйства.		2		
<b>Итого</b>			20/4		<b>4/2</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 предусмотрен (не предусмотрен)

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Введение	10		2	
Основы ветеринарной санитарии	10		20	
Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве	8		20	
Профилактические мероприятия в животноводстве	10	4	20	4
<b>Итого</b>	<b>38</b>	<b>4</b>	<b>62</b>	<b>4</b>

### 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине Б1.В.ДВ.02.02 «Ветеринарная санитария»

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарная санитария» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Ветеринарная санитария»
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Ветеринарная санитария»

3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине **«Ветеринарная санитария»**
4. Методические рекомендации по выполнению реферата
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить темы дисциплины по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		Основная (из п.8 РПД)	Дополнительная (из п.8 РПД)	Интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Введение.	1-4	1-15	1
2	Основы ветеринарной санитарии	1-4	1-15	1
3	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве	1-4	1-15	1
4	Профилактические мероприятия в животноводстве	1-4	1-15	1

**7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Б1.В.ДВ.02.02 «Ветеринарная санитария»**

**Вопросы к зачету:**

**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 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

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

#### Очная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Семестры									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК-2.1 Использует в своей профессиональной деятельности ветеринарную нормативную законодательную базу, ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и	Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции				+						
	Федеральный государственный контроль при осуществлении экспортно-импортных операций				+						
	Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения		+								
	Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения				+						
	Санитарная микробиология	+									
	Пограничный ветеринарный надзор				+						

импортируемых грузов	Ветеринарная санитария	+									
	Преддипломная практика				+						
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				+						
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+						
<b>ПК-2.2</b> Способен применять полученные знания на практике, ориентироваться в документообороте и делопроизводстве, использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения	Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции				+						
	Федеральный государственный контроль при осуществлении экспортно-импортных операций				+						
	Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения		+								
	Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения				+						
	Санитарная микробиология	+									
	Пограничный ветеринарный надзор				+						
	Ветеринарная санитария	+									
	Преддипломная практика				+						
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				+						
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+							

### Заочная форма обучения

Индикатор компетенции (код содержание) и	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
<b>ПК-2.1</b> Использует в своей профессиональной деятельности ветеринарную нормативную законодательную	Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции		+			
	Федеральный государственный контроль при осуществлении экспортно-импортных операций		+			
	Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного	+				

базу, ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов	происхождения					
	Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения		+			
	Санитарная микробиология	+				
	Пограничный ветеринарный надзор		+			
	Ветеринарная санитария	+				
	Преддипломная практика		+			
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена			+		
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			+		
<b>ПК-2.2</b> Способен применять полученные знания на практике, ориентироваться в документообороте и делопроизводстве, использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения	Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции		+			
	Федеральный государственный контроль при осуществлении экспортно-импортных операций		+			
	Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	+				
	Санитарная микробиология	+				
	Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения		+			
	Пограничный ветеринарный надзор		+			
	Ветеринарная санитария	+				
	Преддипломная практика		+			
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена			+		
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			+			

## 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
	Контрольная работа 1	5
2.	Коллоквиум 2	15
	Контрольная работа 2	5
3.	Коллоквиум 3	15
	Контрольная работа 3	5
<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 (**максимум 60 баллов**), посещение лекций (**максимум 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**максимум 15 баллов**), поощрительные баллы (**максимум 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
	Контрольная точка по всем темам дисциплины	30
<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>		100

\*\*\* 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 зачете**

По дисциплине «**Ветеринарная санитария**» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и наличие по текущей успеваемости более 45 баллов. Студентам, набравшим более 55 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, набравшие от 45 до 54 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД.

#### **Критерии и шкалы оценивания ответа на дифференцированном зачете**

Сдача дифференцированном зачете может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов не более 10 баллов. Итоговая успеваемость дифференцированном зачете не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Вопрос билета	Количество баллов
Вопрос 1	до 5
Задача	до 5

#### ***Теоретический вопрос***

**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 заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

**4 балла** заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы 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***

**5 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.

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

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

<b>Содержание билета</b>	<b>Количество баллов</b>
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>	16

#### **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 деакаризацию 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 зачету:**

#### **Раздел 1 «Введение»**

16. Ветеринарная санитария как система комплексной защиты объектов ветнадзора.
17. Ветеринарная экология.
18. Какие дезинсекционные средства применяют против личинок кровососущих насекомых.
19. Какие инсектициды применяют против насекомых.
20. Перечислите физические средства, применяемые для истребления насекомых.
21. Как проводится стерилизация насекомых.
22. Какие бактериальные препараты применяются для истребления мух и комаров.
23. Какие репелленты применяются для борьбы с насекомыми.
24. Опишите механизм действия дезинсекционных препаратов.
25. Методы приготовления растворов и ядовитых приманок для насекомых.
26. В чем заключаются профилактические меры борьбы с мышевидными грызунами.
27. На чем основан бесприманочный способ дератизации.
28. Как определить эффективность дератизации.
29. Как проводят дезаратизацию объектов ветнадзора.
30. Как проводят дезинвазия объектов ветнадзора.

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

16. Как проводят дезакаризацию объектов ветнадзора.
17. Что понимают под дезинфекцией,
18. Виды дезинфекции.
19. Методы дезинфекции.
20. Сущность и средства физического метода дезинфекции.
21. Преимущества и недостатки химического метода дезинфекции.
22. На какие группы делятся химические дезинфицирующие средства.
23. Чем определяется выбор дезинфектантов.
24. Сущность и средства биологической дезинфекции.
25. В каких условиях проводится аэрозольная дезинфекция помещений.

26. Как осуществлять контроль качества дезинфекции.
27. Методика расчета количества дезинфицирующих средств для приготовления растворов.
28. Как проводится текущая дезинфекция производств.
29. Как проводится профилактическая дезинфекция производств.
30. Как производится обеззараживание спецодежды.

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

18. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве.
19. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.
20. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях молокоперерабатывающей промышленности.
21. Размещение и устройство предприятий молочной промышленности.
22. Утилизация или сжигание трупов.
23. Утилизация или сжигание боенских отходов.
24. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животноводческой продукции.
25. Ветеринарно-санитарные мероприятия при хранении животноводческой продукции.
26. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха производственных помещений.
27. Санитарно-микробиологическое исследование воды в производственных помещениях.
28. Ветеринарно-санитарная техника.
29. Машины и оборудование для крупных ферм и комплексов.
30. Санитарный и медицинский контроль персонала на предприятиях перерабатывающих животноводческую продукцию.
31. Охрана животных от отравлений.
32. Обеззараживание навоза, помета и стоков.
33. Международные аспекты ветеринарной санитарии.
34. Зоосанитарные кодексы, нормативы, правила, требования

## 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. Скляр, 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. Скляр, 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., Беспанев 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.**

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)

## **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 HP – 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 HP – 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 лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства 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 присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

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

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

- зачет проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента зачет 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;

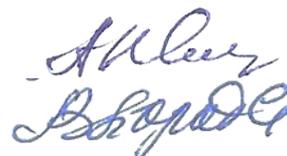
- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

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 36.04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза и учебного плана по профилю / магистерской программы/ специализации Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения

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



Рецензенты Квачко А.Н., доктор биологических наук, профессор  
Оробец В.А., доктор ветеринарных наук, профессор



Рабочая программа дисциплины **«Ветеринарная санитария»** рассмотрена на заседании кафедры Эпизоотологии и микробиологии протокол № 23 от «11» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по магистерской программе 36.04. 01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / Ожередова Н.А. /



Рабочая программа дисциплины **«Ветеринарная санитария»** 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 магистерской программе 36.04. 01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

Руководитель ОП



Луцук С.Н.  
доктор ветеринарных наук, профессор

### Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.02.02 «Ветеринарная санитария» по подготовке магистров по программе академического магистра по направлению подготовки

код	Наименование направления подготовки/специальности
36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	специализация
<p><b>Форма обучения – очная, заочная.</b></p> <p><b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа.</b></p>	
<p><b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b></p>	<p><b><u>Очная форма обучения:</u></b></p> <p><u>Лекции</u> – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч.</p> <p><u>Практические занятия</u> – 20 ч., в том числе практическая подготовка - 20 ч.</p> <p><u>Самостоятельная работа</u> – 42 ч. в том числе практическая подготовка - 42ч.</p> <p><b><u>Заочная форма обучения:</u></b></p> <p><u>Лекции</u> – 2 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч.</p> <p><u>Практические занятия</u> – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч.</p> <p><u>Самостоятельная работа</u> – 62 ч. в том числе практическая подготовка - 62 ч.</p> <p><u>Контроль</u> – 4 ч.</p>
<p><b>Цель изучения дисциплины</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b></p>	<p>Учебная дисциплина «Ветеринарная санитария» относится к Часть, формируемая участниками образовательных отношений - Б1.В.ДВ.02.02</p>
<p><b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения</b></p>	<p><b>Профессиональные (ПК):</b></p> <p><b>ПК-2</b></p> <p>Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору</p>

<p><b>дисциплины</b></p>	<p>контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p> <p>Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов (ПК-2.1)</p> <p>Способен осуществлять выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов (ПК-2.2)</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- принципы документооборота, делопроизводства.</li> <li>- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</li> <li>- требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции</li> <li>- форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <p>ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного</li> </ul>

происхождения

- 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
- 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

**Навыки/трудовые действия:**

**ПК-2.1**

- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов
- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения
- проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения
- оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

**Знания:**

**ПК-2.2**

- принципы документооборота, делопроизводства.

- формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении

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

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

- 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

**Умения:**

**ПК-2.2**

- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов

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

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

**Навыки/трудовые действия:**

**ПК-2.2**

- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов

- ориентирования в документообороте и делопроизводстве,

	<p>использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</p> <p>- 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</p> <p>- подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы 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. Дезинфекция. Научные основы, место в системе ветеринарно-санитарных мероприятий, цели, задачи, возможности. Дезинвазия, дезинсекция, деакаризация, 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 неметабилизируемых материалов и веществ. Международные аспекты ветеринарной санитарии. Зоосанитарные кодексы, нормативы, правила, требования.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная заочная форма обучения</u>, семестр - 1, <b>ЗАЧЕТ</b></p> <p><u>Заочная форма обучения</u>: курс 1 – контрольная работа, <b>ЗАЧЕТ</b></p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Ожередова Н.А., доктор вет. наук, зав. кафедрой эпизоотологии и микробиологии</p> <p style="text-align: right;"></p>