

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.19 Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке
сырья животного происхождения**

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного
происхождения

Ветеринарно-санитарный эксперт

очная

1. Цель дисциплины

Целями освоения дисциплины «Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» являются:

формирование у обучающихся знаний и умений в области разработки, планирования, организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля на боенских предприятиях и в цехах перерабатывающей промышленности;

формирование навыков в области усовершенствования существующих и разработки новых средств и методов ветеринарно-санитарной обработки предприятий агропромышленного комплекса.

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 и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.1 Использует экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	знает вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. умеет решать поставленную проблемную ситуацию на основе доступных источников информации. владеет навыками владения вариантами решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации.
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Вырабатывает стратегию действий	знает принципов ХАССП и ИСО на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности - санитарных требований к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке сырья животного происхождения; - методов контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения. умеет

		осуществлять ветеринарно-санитарный контроль за технологией производства мясных, молочных, рыбных продуктов, кормов, биологических препаратов и лечебных средств для животных; - использовать и определять эффективность применения санитарных средств при дезинфекциях, дезинвазиях, дератизациях на подконтрольной ветслужбе объектах - оформлять учетно-отчетную документацию владеет навыками владения основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения - владения методами учета и ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях различного типа
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.2 Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения	знает проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними. умеет анализировать проблемную ситуацию как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними владеет навыками владения проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 2 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

-Экологическая экспертиза и мониторинг окружающей среды в зоне деятельности предприятий по переработке сырья животного происхождения

-Методология научно-исследовательской работы

-Математическое моделирование

Освоение дисциплины «Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции

Научно-исследовательская работа

Эколого-экономические основы производства продукции животного и растительного происхождения

2.1.	Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	2	8	2		6	8		Устный опрос	УК-1.1, УК-1.2, ОПК-2.1
3.	3 раздел. Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов									
3.1.	Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов	2	6	2		4	10		Устный опрос	УК-1.1, УК-1.2, ОПК-2.1
4.	4 раздел. Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте									
4.1.	Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте	2	4	2		2	8	КТ 2	Тест	УК-1.1, УК-1.2, ОПК-2.1
5.	5 раздел. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах									
5.1.		2	6	2		4	8	КТ 2, КТ 3	Контрольная работа	УК-1.1, УК-1.2, ОПК-2.1
	Промежуточная аттестация	Эк								
	Итого		108	10		20	42			
	Итого		108	10		20	42			

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 интерактивных занятий/ практическая подготовка
Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения	Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения	2/2
Методы и средства	Методы и средства дезинфекции, дезинсекции	2/-

дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	
Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов	Утилизация и уничтожение биологических отходов. Классификация отходов животного происхождения по биологической опасности. Бактериальная обсемененность биологических отходов и кормов животного происхождения. Меры личной профилактики.	2/-
Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте	Задачи ветеринарной службы на транспорте. Ветеринарно-санитарные требования при перевозке животных, мяса и мясопродуктов, технического сырья животного происхождения различными видами транспорта.	2/-
	Гигиена производства молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Санитарная обработка молочного оборудования. Санитарно-гигиенические мероприятия на молочных заводах. Современные методы обеззараживания молока и молочных продуктов	2/-
Итого		10

5.2.2. 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	
		вид	часы
Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения	Генеральный план типового одноэтажного мясокомбината мощностью до 50 тонн в сме-ну Генеральный план молочного завода мощностью до 100 тонн переработки молока в сме-ну	лаб.	2

Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения	Особенности проектирования и эксплуатации предприятий рыбной промышленности	лаб.	2
Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	Классификация и характеристика современных моющих, моюще-дезинфицирующих и дезинфицирующих веществ, используемых для профилактической дезинфекции на предприятиях мясной промышленности	лаб.	2
Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	Контроль качества дезинфекции: условия проведения контроля и отбор проб. Методы контроля качества дезинфекции	лаб.	2
Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план	Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении (подозрении) особо опасных инфекционных заболеваний животных в цехе предубойного содержания или последующих этапах переработки и экспертизы	лаб.	2

профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия			
Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов	Устройство и работа цеха (завода) по производству кормовых и технических продуктов. Ветеринарно-санитарное обеспечение технологии получения сухих животных кормов и кормового жира.	лаб.	2
Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов	Ветеринарно-санитарные меры при удалении и обеззараживании навоза	лаб.	2
Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте	Личная гигиена работников предприятий по переработке животного сырья. Спецдежда. Санитарная одежда. Личная гигиена рабочих, обслуживающих изоляторы. Техника без-опасности при работе с дезинфицирующими средствами	лаб.	2
	Моющие и дезинфицирующие средства для применения на предприятиях по производству и хранению молока	лаб.	2
	Методы санитарного контроля качества молока на молокоперерабатывающих предприятиях	лаб.	2

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
	8
	8

	10
	8
	8

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» 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 на предприятиях по переработке сырья животного происхождения».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения».

3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (реферат, контрольная работа) (при наличии).

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)

5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения.	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
2	Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия.	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
3	Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов.	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
4	Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте.	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2
5	.	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1, Л3.2

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	

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 на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» 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 коррективке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» проводится в виде Экзамен, Курсовая работа.

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
2 семестр			
КТ 1	Реферат		10
КТ 2	Контрольная работа		5
КТ 2	Тест		10
КТ 3	Контрольная работа		5
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
2 семестр			

КТ 1	Реферат	10	Краткий доклад или презентация по определённой теме, где собрана информация из одного или нескольких источников[2]. Рефераты могут являться изложением содержания научной работы.
КТ 2	Контрольная работа	5	Средство проверки умений применять полу-ченные знания для решения за-дач определенного типа по теме или разделу.
КТ 2	Тест	10	Способ изучения глубинных процессов деятельности системы, посредством помещения системы в разные ситуации и отслеживание доступных наблюдению изменений в ней.
КТ 3	Контрольная работа	5	Средство проверки умений применять полученные знания для решения за-дач определенного типа по теме или разделу.

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

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 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 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.

5 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.

5 баллов Задачи решены с небольшими недочетами.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балла 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 89 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 77 до 88 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 65 до 76 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;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения»

ВОПРОСЫ

к экзамену по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях»

1. Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах, их характеристика.
2. Дезинфекция. Виды дезинфекции, методы дезинфекции.
3. Контроль качества дезинфекции.
4. Ветеринарно-санитарные требования к строительству мясо-молокоперерабатывающих предприятий.
5. Ветеринарно-санитарные требования к эксплуатации мясо-молокоперерабатывающих предприятий.
6. Химические дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях молочной промышленности, их классификация и характеристика.
7. Щелочные дезинфицирующие средства.
8. Хлорсодержащие дезинфицирующие средства.
9. Современные дезинфицирующие средства различных групп.
10. Физические дезинфицирующие средства.
11. Классификация возбудителей инфекционных болезней животных и человека в зависимости от устойчивости к дезинфицирующим средствам.
12. Концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств, применяемых для возбудителей инфекционных болезней животных и человека разных групп устойчивости.
13. Ветеринарно-санитарная техника для проведения дезинфекционных работ.
14. Техника безопасности при проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
15. Бактериологическая обсемененность внешней среды. Устойчивость микроорганизмов к различным факторам среды.
16. Организация и проведение дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях.
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении у крупного рогатого скота на скотобазе диагноза «сибирская язва».
18. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении диагноза «сибирская язва» на конвейерной линии.
19. Ветеринарно-санитарная техника, используемая для дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях, ее технические и технологические характеристики.
20. Понятие о дезинсекции. Членистоногие, причиняющие вред животным и являющиеся переносчиками возбудителей болезней, их характеристика.
21. Средства дезинсекции, характеристика, методы дезинсекции.
22. Дератизация на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях. Характеристика синантропных грызунов, их значение.
23. Методы дератизации.
24. Современные химические дератизационные средства, порядок их применения.
25. Понятие о биологических отходах. Биологические отходы, подлежащие уничтожению методом сжигания.
26. Порядок утилизации биологических отходов.
27. Требования, предъявляемые к размещению и строительству биотермических ям.
28. Ветеринарно-санитарные требования к работе завода (цеха) по приготовлению сухих животных кормов (утильзавод).
29. Консервирование и дезинфекция кожевенного сырья.
30. Дезинфекция шерсти.
31. Ветеринарно-санитарные требования при перевозке продуктов животноводства различными видами транспорта.
32. Ветеринарно-санитарные требования при импорте продуктов животноводства и их переработке.
33. Дезинфекция транспортных средств.
34. Понятие ветеринарной санитарии производства мяса и мясных продуктов.
35. Гигиена получения молока на молочной ферме.

36. Санитарная обработка молочного оборудования и молочной посуды.
37. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.
38. Личная гигиена работников предприятий по переработке животного сырья.
39. Ветеринарно-санитарные меры при удалении и обеззараживании навоза
40. Санитарные аспекты очистки, обеззараживания сточных вод перерабатывающих предприятий.

Темы рефератов:

1. Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах, их характеристика.
2. Дезинфекция. Виды дезинфекции, методы дезинфекции.
3. Контроль качества дезинфекции.
4. Ветеринарно-санитарные требования к строительству мясо-молокоперерабатывающих предприятий.
5. Ветеринарно-санитарные требования к эксплуатации мясо-молокоперерабатывающих предприятий
6. Химические дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях молочной промышленности, их классификация и характеристика.
7. Щелочные дезинфицирующие средства.
8. Хлорсодержащие дезинфицирующие средства.
9. Современные дезинфицирующие средства различных групп.
10. Физические дезинфицирующие средства.
11. Классификация возбудителей инфекционных болезней животных и человека в зависимости от устойчивости к дезинфицирующим средствам.
12. Концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств, применяемых для возбудителей инфекционных болезней животных и человека разных групп устойчивости.
13. Ветеринарно-санитарная техника для проведения дезинфекционных работ.
14. Техника безопасности при проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
15. Бактериологическая обсемененность внешней среды. Устойчивость микроорганизмов к различным факторам среды.
16. Организация и проведение дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях.
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении у крупного рогатого скота на скотобазе диагноза «сибирская язва».
18. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении диагноза «сибирская язва» на конвейерной линии.
19. Ветеринарно-санитарная техника, используемая для дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях, ее технические и технологические характеристики.
20. Понятие о дезинсекции. Членистоногие, причиняющие вред животным и являющиеся переносчиками возбудителей болезней, их характеристика.
21. Средства дезинсекции, характеристика, методы дезинсекции.
22. Дератизация на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях. Характеристика синантропных грызунов, их значение.
23. Методы дератизации.
24. Современные химические дератизационные средства, порядок их применения.
25. Понятие о биологических отходах. Биологические отходы, подлежащие уничтожению методом сжигания
26. Порядок утилизации биологических отходов.
27. Требования, предъявляемые к размещению и строительству биотермических ям.
28. Ветеринарно-санитарные требования к работе завода (цеха) по приготовлению сухих животных кормов (утильзавод).
29. Консервирование и дезинфекция козювенного сырья.
30. Дезинфекция шерсти.
31. Ветеринарно-санитарные требования при перевозке продуктов животноводства различными видами транспорта.
32. Ветеринарно-санитарные требования при импорте продуктов животноводства и их

переработке.

33. Дезинфекция транспортных средств.
34. Понятие ветеринарной санитарии производства мяса и мясных продуктов.
35. Гигиена получения молока на молочной ферме.
36. Санитарная обработка молочного оборудования и молочной посуды.
37. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.
38. Личная гигиена работников предприятий по переработке животного сырья.
39. Ветеринарно-санитарные меры при удалении и обеззараживании навоза
40. Санитарные аспекты очистки, обеззараживания сточных вод перерабатывающих

предприятий.

Темы для дискуссии:

1. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании и строительстве объектов по переработке продуктов животного происхождения.
 2. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании и строительстве складских помещений для хранения сырья животного происхождения.
 3. Ветеринарно-санитарная служба и ее обязанности на мясокомбинатах и убойных пунктах.
 4. Ветеринарно-санитарные мероприятия на складах сырья животного происхождения.
 5. Ветеринарно-санитарная служба и ее обязанности на молочных комбинатах.
 6. Методы контроля питьевой воды.
 7. Контроль качества воздуха помещений на перерабатывающих предприятиях.
 8. Методы и средства дезинфекции.
 9. Дезинфекционная техника, используемая на предприятиях мясной и молочной промышленности.
 10. Методы и средства дератизации.
 11. Безопасные методы вынужденного убоя животных.
 12. Гигиена и санитария в работе ветеринарно-санитарных экспертов.
 13. Причины, факторы и пути бактериального загрязнения мяса и мясных продуктов.
 14. Причины, факторы и пути бактериального загрязнения молока и молочных продуктов.
 15. Зооантропонозы, эпизоотологические и эпидемиологические особенности.
 16. Основные пищевые токсикоинфекции у людей. Причины и факторы возникновения таких случаев.
 17. Требования к качеству сточных вод перерабатывающих предприятий.
- Методы контроля сточных вод.
18. Ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях по охране окружающей среды.

Темы для рефератов.

1. Контроль санитарных мероприятий на мясокомбинатах и бойнях.
2. Контроль санитарных мероприятий на молочных комбинатах.
3. Клинические признаки инфекционной болезни у животных.
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении инфекционной болезни у животных во время перевозки на железнодорожном транспорте.
5. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении инфекционной болезни у животных во время перевозки на автомобильном транспорте.
6. Санитарные правила и требования при хранении мяса и мясных полуфабрикатов.
7. Методы и способы сохранения мяса и мясных полуфабрикатов.
8. Санитарные правила и требования при хранении сырья животного происхождения.
9. Санитарные правила и требования при транспортировке и хранении молока.
10. Ветеринарно-санитарные документы при проведении санитарных мероприятий на перерабатывающих предприятиях.
11. Комиссионные ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих

предприятиях. Документы.

12. Ветеринарно-санитарные мероприятия на утильзаводах.

13. Влияние методов убоя, обескровливания и технологической обработки на качество мяса жи-вотных и птицы.

14. Санитарно-гигиенические требования к санитарной обработке технологического оборудова-ния, инвентаря и тары на разных перерабатывающих предприятиях.

Примерная тематика курсовых работ по дисциплине «Ветеринарная санитария на предприя-тиях»

1. Порядок и способы обеззараживания биологических отходов на перерабатывающих предприятиях

3. Оценка и контроль биологической безопасности сырья и отходов животноводства.

4. Способы и средства обеззараживания доильных установок, аппаратов и посуды.

5. Предубойный осмотр животных и клиническая диагностика острых инфекционных болезней.

6. Предубойный осмотр животных и клиническая диагностика хронических инфекционных болезней.

7. Мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных на предубойномэтапе на мясокомбинатах и убойных пунктах.

9. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях при обнаруже-нии (подозрении) сибирской язвы.

10. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке крупного рогатого скота, реагирующего на туберкулин.

11. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке крупного рогатого скота, больного лей-козом.

12. Меры и средства борьбы с грызунами на перерабатывающих предприятиях, складах продуктов и сырья животного происхождения.

13. Источники, пути и причины бактериального обсеменения мяса и мясных продуктов.

14. Ветеринарная санитария при переработке мяса птицы.

15. Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах птицеперерабатывающих предприятий.

16. Ветеринарно-санитарный контроль на консервных заводах.

17. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» (название предприятия)

Вопросы к тесту:

1. Укажите соответствие указанных возбудителей болезней группам устойчивости к дезинфек-ционным средствам

1 группа (малоустойчивые) Возбудители бруцеллеза, лептоспироза, пасте-реллеза, парагриппа, миксоматоза

2 группа (устойчивые) Возбудители ящура, оспы, туляремии, орнитоза, стафилококкоза, бешенства

3 группа (высокоустойчивые) Возбудители туберкулеза животных и птиц и па-ратуберкулеза крупного рогатого скота

4 группа (особоустойчивые) Возбудители сибирской язвы, эмкара, столбняка, ботулизма

2. Дополните ответ

Для вынужденной дезинфекции при сибирской язве применяют ...% горячий раствор едкого натра

Правильные варианты ответа: 10; 10-ти; десяти;

3. Дополните ответ

Для вынужденной дезинфекции при бруцеллезе применяют растворы хлорной извести, содержащие ...% активного хлора

Правильные варианты ответа: 2; два;

4. Дополните ответ

Для вынужденной дезинфекции при бешенстве применяют ...% горячий раствор едкого натра

Правильные варианты ответа: 4; 4-х; четырех;

5. Дополните ответ

Для дезинфекции при туберкулезе применяют щелочной раствор формальдегида, содержащий ...% щелочи и 3% формальдегида

Правильные варианты ответа: 3; три;

6. Выберите правильный вариант ответа

Хлорная известь, пригодная для проведения дезинфекции, должна содержать активного хлора, в %, не менее:

- 25
- 40
- 70
- 15
- 30

7. Выберите правильный вариант ответа

Качество вынужденной дезинфекции при бруцеллезе, лептоспирозе, сальмонеллезе определяют по наличию или отсутствию в смывах с исследуемых объектов

- бактерий группы кишечной палочки
- стафилококков
- микобактерий
- спорообразующих микроорганизмов рода *Bacillus*

8. Выберите правильный вариант ответа

Качество вынужденной дезинфекции при ящуре, орнитозе, туляремии определяют по наличию или отсутствию в смывах с исследуемых объектов:

- бактерий группы кишечной палочки
- стафилококков
- микобактерий
- ☐ спорообразующих микроорганизмов рода *Bacillus*

9. Дополните ответ

Расстояние между мясокомбинатом и животноводческими фермами, птицефабриками должно быть не менее ... метров

Правильные варианты ответа: 1000; тысячи; тысяча;

10. Дополните ответ

Расстояние между мясокомбинатом и жилыми застройками должно быть не менее ... метров

Правильные варианты ответа: 500; пятисот;

11. Дополните ответ

Расстояние между колбасным заводом и жилищным массивом должно быть не менее ... метров

Правильные варианты ответа: 50; пятидесяти; пятьдесят;

12. Выберите правильный вариант ответа

Территорию боевого предприятия:

- огораживать забором не обязательно
- огораживают забором высотой 1,5 м
- огораживают забором высотой 2,0 м
- по периметру оборудуют ровом глубиной 1,5 м и шириной 3 м

13. Выберите правильный вариант ответа

Базы для предубойного содержания скота устраивают:

- с северной стороны боевого предприятия
- с южной стороны боевого предприятия
- с подветренной стороны по отношению к производственным зданиям
- с наветренной стороны по отношению к производственным зданиям

14. Выберите правильный вариант ответа

Уборку территории боевого предприятия производят

- ежеквартально
- ежемесячно
- ежедекадно
- ежедневно

15. Дополните ответ

Трубопроводы технической воды в производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий окрашивают в ... цвет

Правильные варианты ответа: черный; Черный;

16. Выберите правильный вариант ответа

Наиболее гигиеничным и долговечным материалом для предприятий мясной промышленности (оборудование, поверхность столов, тележки для перевозки мясoproдуктов) является:

- чугун
- алюминий
- медь и ее сплавы
- бронированная сталь
- нержавеющая сталь

17. Выберите правильный вариант ответа

Площадь окон в основных производственных цехах мясоперерабатывающего предприятия должна составлять от площади полов, не менее, %:

- 20
- 30
- 40
- 50
- 75

18. Дополните ответ

В производственных помещениях мясоперерабатывающих предприятий стены должны быть облицованы глазурованной плиткой на высоту ... м

Правильные варианты ответа: 1,8; 1, 8; 1,8;

1. Выберите правильный вариант ответа

Наибольшее количество микроорганизмов в почве находится на глубине, см:

- 1-20
- 21-30
- 31-40
- 41-50
- 91-100

2. Выберите правильный вариант ответа

Количество микроорганизмов в воде открытых пресноводных водоемов в первую очередь зависит от содержания в воде

- хлоридов
- сульфатов
- нитратов
- нитритов
- органических веществ

3. Выберите правильный вариант ответа

Вода из артезианских скважин содержит в 1 мл микроорганизмов, до:

- нескольких единиц
- нескольких десятков
- нескольких сотен
- нескольких тысяч

- нескольких миллионов

4. Выберите правильный вариант ответа

Микроорганизмы, способные размножаться при температурах от -10 до +30 С, называют

- мезофильными
- психрофильными
- термофильными
- аэрофильными

5. Дополните ответ

Микроорганизмы, способные размножаться при температурах от +30 до +80 С, называют

Правильные варианты ответа: термофильными; термофильные; Термофильные;

6. Укажите соответствие групп микроорганизмов и температур, при которых они размножаются

Психрофильные микроорганизмы до -10 до +30 С

Термофильные микроорганизмы от +30 до +80 С

Мезофильные микроорганизмы от 0 до +50 С

7. Выберите правильный вариант ответа

Большинство бактерий прекращают размножаться при содержании влаги в окружающей их среде, менее, %:

- 95
- 70
- 30
- 85
- 50

8. Выберите правильный вариант ответа

Наиболее эффективным методом уничтожения муравьев на предприятиях пищевой промышленности является:

- применение инсектицидных пищевых приманок
- распыление аэрозолей
- использование дустов
- расстановка липких ловушек

9. Укажите название комплекса мер

... - это комплекс мер, методов, средств борьбы с насекомыми, являющимися переносчиками инфекционных заболеваний или имеющих санитарно-гигиеническое значение

Правильные варианты ответа: Дезинсекция; дезинсекция;

10. Выберите правильный вариант ответа

Химические препараты, предназначенные для уничтожения грызунов, называются:

- родентициды
- гербициды
- фунгициды
- акарициды
- инсектициды

11. Дополните ответ

За 1 год самка крысы приносит ... помета детенышей

Правильные варианты ответа: 2-3; 2; 3; два; три; два-три;

12. Дополните ответ

При проведении дератизации зоокумарином крысы погибают после ...-кратного потребления пище-вой приманки, содержащей данный препарат

Правильные варианты ответа: 4-5; четырех-пяти; 4; 5; 4-х;

13. Выберите правильный вариант ответа

Препараты группы зоокумарина обладают выраженным свойством:

- антикоагулянтным
- нейротоксическим
- цитостатическим

- адреноблокирующим
- антигистаминным

14. Выберите правильный вариант ответа

Эффективным физическим методом борьбы с грызунами является использование:

- ультразвуковых установок (частота 15-20 КГц)
- ультрафиолетовых ламп
- газообразного хлора
- липких масс
- высоких температур

15. Выберите правильный вариант ответа

К подозрительному в ветеринарно-санитарном отношении относят животное сырье, полученное:

- на мясокомбинатах 3-й и 4-й категорий производственной мощности
- на убойных пунктах
- из местностей, ветеринарно-санитарное состояние которых неизвестно, или вызывает сомнение; сырье неизвестного происхождения
- из местностей, находящихся на карантине

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

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 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. Основы ветеринарной санитарии [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Аспирантура, Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 172 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/162388>

Л1.2 Сон К. Н., Родин В. И., Бесланеев Э. В. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 416 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/211211>

дополнительная

Л2.1 С. А. Артемьева, Т. Н. Артемьева, А. И. Дмитриев, В. В. Дорутина Микробиологический контроль мяса животных, птиц, яиц и продуктов их переработки: справ.. - М.: Колос, 2002. - 288 с.

Л2.2 С. А. Артемьева, Т. Н. Артемьева, А. И. Дмитриев, В. В. Дорутина Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки: справочник. - М.: КолосС, 2003. - 288 с.

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Пермяков А. А., Незавитин А. Г., Литвина Л. А. Санитарно-гигиеническая оценка микроклимата животноводческих и птицеводческих помещений [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Новосибирск: НГАУ, 2016. - 188 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90995>

Л3.2 Мудрецова-Висс К. А., Дедюхина В. П. Основы микробиологии [Электронный ресурс]: учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2020. - 384 с. – Режим доступа: <http://new.znaniy.com/go.php?id=1065571>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
---	--------------------------------------	---------------------------

1	Департамент ветеринарии	https://mcx.gov.ru/ministry/departments/departament-veterinari/
2	Россельхознадзор	https://fsvps.gov.ru/?ysclid=miigflukx9293780428

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус

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	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	107/ЭЭ Ф	Оснащение: ученические парты на 32 посадочных места, компьютерный практикум «Радиационная безопасность» БЖ 9 (с компьютером) – 1 шт., акустическая система MICROLABV3650 BI – 5 шт., комплект №4 мультимедиа – 1 шт., лабораторная установка «Звукоизоляция и звукопоглощение» БЖ2м – 1 шт., лабораторная установка «Методы очистки воды» БЖ8м – 1 шт., лабораторная установка «Определение параметров воздуха рабочей зоны и защита от тепловых воздействий» БЖС 3 – 1 шт., лабораторная установка «Эффективность и качество освещения» БЖ 1 -1 шт., лабораторный стенд «Защита от СВЧ-излучения» БЖ5м – 1 шт., Лабораторный стенд «Методы и средства защиты воздушной среды от газообразных примесей» БЖС 7 – 1 шт., лабораторный стенд «Средства обеспечения электробезопасности» БЖС 6 – 1 шт., мультимедиа-проектор ViewSonicPJ 562 LCD – 1 шт., робот тренажер «Гоша» - 1 шт., тренажер для оказания помощи человеку при неотложных состояниях БЖ 10 – 1 шт., экран ProjectaCompactElectrol с электрическим

		107/ЭЭ Ф	Оснащение: ученические парты на 32 посадочных места, компьютерный практикум «Радиационная безопасность» БЖ 9 (с компьютером) – 1 шт., акустическая система MICROLABV3650 BI – 5 шт., комплект №4 муляж подростка – 1 шт., лабораторная установка «Звукоизоляция и звукопоглощение» БЖ2м – 1 шт., лабораторная установка «Методы очистки воды» БЖ8м – 1 шт., лабораторная установка «Определение параметров воздуха рабочей зоны и защита от тепловых воздействий» БЖС 3 – 1 шт., лабораторная установка «Эффективность и качество освещения» БЖ 1 -1 шт., лабораторный стенд «Защита от СВЧ-излучения» БЖ5м – 1 шт., Лабораторный стенд «Методы и средства защиты воздушной среды от газообразных примесей» БЖС 7 – 1 шт., лабораторный стенд «Средства обеспечения электробезопасности» БЖС 6 – 1 шт, мультимедиа-проектор ViewSonicPJ 562 LCD – 1 шт., робот тренажер «Гоша» - 1 шт., тренажер для оказания помощи человеку при неотложных состояниях БЖ 10 – 1 шт., экран ProjectaCompactElectrol с электрическим приводом -1 шт. подключение к сети «Интернет», доступ в электронную
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		

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 промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации 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);
- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» составлена на основе Самостоятельно устанавливаемый образовательный стандарт высшего образования - магистратура <укажите наименование ВУЗа в настройках программы> по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ от 22.06.2026 г. № 325).

Автор (ы)

_____ доц. , квн Тарануха Надежда Ивановна

_____ зав. каф. , дзн Ожередова Надежда Аркадьевна

Рецензенты

_____ зав. каф. , дзн Оробец В.А.

_____ зав. каф. , дзн Квочко А. Н.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» рассмотрена на заседании Базовая кафедра эпизоотологии и микробиологии протокол № 11 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Заведующий кафедрой _____ Ожередова Надежда Аркадьевна

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № 8 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Руководитель ОП _____