

Документ подписан про...

Информация о владельце:

ФИО: Махаева Наталья Юрьевна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной

политике ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»

Дата подписания: 17.12.2025 13:45:18

Уникальный программный ключ:

fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»)

УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной и воспитательной
работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
Махаева Н.Ю.
01 июля 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.17 «Ветеринарная санитария»

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	<u>Лечебное дело</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2024</u>
Факультет	<u>ветеринарии и зоотехнии</u>
Выпускающая кафедра	<u>«Ветеринарно-санитарная экспертиза»</u>
Кафедра-разработчик	<u>«Ветеринарно-санитарная экспертиза»</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>180/5</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен, курсовая работа</u>

Ярославль 2024 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) «Ветеринарная санитария» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки от 19 сентября 2017 г. № 939, с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208;

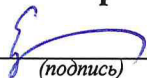
2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;

3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 г. № 712-н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии»;

5. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Лечебное дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «04» марта 2024 г. протокол № 2. Период обучения: 2024 - 2029 гг.

Преподаватель-разработчик:


(подпись)

доцент, к.с.-х.н. Егорошина Е.В.
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «05» июня 2024 г. Протокол № 12

И.о. заведующего кафедрой


(подпись)

к.с.-х.н. Ярлыков Н.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии «17» июня 2024 г. Протокол № 10

Председатель учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии


(подпись)

к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

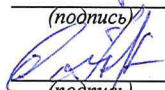
СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

Руководитель образовательной программы

Отдел комплектования библиотеки

Декан факультета ветеринарии и зоотехнии


(подпись)

(подпись)

к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

к.б.н., доцент Тимаков А.В.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)


(подпись)


(Фамилия И.О.)


(подпись)

к.с.-х.н., Бушкарева А.С.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ разде ла	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.2	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.2.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	9
2.2.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	6
2.2.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	7
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	8
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	8
5	Содержание дисциплины	9
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	9
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	10
5.3	Лабораторные работы	11
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	12
5.5	Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки	13
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	13
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	14
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	15
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	15
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	16
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	24
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	24
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	30

7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	34
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	36
8.1	Основная учебная литература	36
8.2	Дополнительная учебная литература	36
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	37
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	37
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	37
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	38
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	38
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	38
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	39
11.3	Доступ к сети интернет	39
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	39
13	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	40
	Приложения	42
	Приложение 1 Аннотация рабочей программы дисциплины	42

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Ветеринарная санитария» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков с методами обеззараживания объектов внешней среды, утилизации и уничтожении биологических отходов, ветеринарно-санитарными мероприятиями в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции, сырья и кормов.

Задачи:

- изучить источники обсеменения продукции и сырья животного происхождения патогенными и вредными микроорганизмами и их выживаемость на объектах внешней среды;
- изучить требования санитарно-гигиенических правил и норм при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации продукции и сырья животного происхождения, согласно нормативных документов;
- изучить и получить практический опыт при проведении санитарных мероприятий на предприятиях по производству, переработке, хранению и транспортировке продукции и сырья животного происхождения;
- овладеть технологиями дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий и методами контроля их эффективности.
- изучить правила по обеззараживанию навоза, помёта, почвы, очистке и обеззараживанию сточных вод;
- освоить методы оценки вредных биологических и химических выбросов в атмосферу от пищевых производств и способы их очистки (дезодорация, дезинфекция);
- овладеть теоретическими и практическими знаниями технологии утилизации и уничтожения биологических отходов;
- изучить и освоить ветеринарно-санитарные требования на предприятиях мясной и молочной промышленности;
- изучить санитарные правила для холодильников.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных и профессиональных (ОПК-3, ПКОС-6).

2.1 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного	ОПК-3.1 Знает нормативно-правовые акты в сфере АПК		
		нормативные документы и ветеринарные правила в области ветеринарной санитарии	применять нормативную документацию и правовую базу в области ветеринарной санитарии	современными методами изучения нормативной и правовой документации
		ОПК-3.2 Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК		

	комплекса	правила проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	организовать и провести ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	методами проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК
		ОПК-3.3 Владеет навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК		
		методы контроля эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	проводить контроль эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	методами контроля эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК

2.2 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников.

2.2.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.012	Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 г. № 712-н «Об утверждении

2.2.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии»					
6	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и	6	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	F/01.6	6

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных			продукции		
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	F/02.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	F/03.6	6

2.2.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-6	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	ПКОС-6.1 Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		
		-виды противозoonотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии.	-осуществлять сбор и анализ информации, необходимой для планирования профилактических противозoonотических и ветеринарно-санитарных мероприятий, оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	-методами разработки ежегодного плана противозoonотических мероприятий; - навыками проверки ветеринарно-санитарного состояния животноводческих помещений, организации мероприятий по защите от заноса инфекционных болезней, организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с план
		ПКОС-6.2 Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		
		знает алгоритм грамотного проведения ветеринарной санитарии	умеет работать с производственной документацией по вопросам ветеринарной санитарии	владеет алгоритмом грамотного проведения ветеринарной санитарии, осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда
		ПКОС-6.3 Владеет навыком обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		

		знает порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	умеет работать с документацией по обезвреживанию, утилизации и уничтожению мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	владеет методиками отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
--	--	--	--	---

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарная санитария» относится к обязательной части основной образовательной программы бакалавриата.

4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 4 курс
	часов	часов
1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)* в том числе:	17,2	17,2
Лекционные занятия (Лек)	8	8
Лабораторные занятия (Лаб)	8	8
Практические занятия (Пр)		
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	1,2	1,2
1. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)* в том числе:	158,5	158,5
Самостоятельная работа при выполнении расчетно-графической работы, типового расчета, реферата, контрольной работы, эссе и др.	47	47
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	40	40
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	5,7	5,7
Самостоятельная работа при подготовке к зачету		
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным, практическим занятиям)	65,8	65,8
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	4,3	4,3
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	3,3
Сдача зачета по дисциплине (К)*		
Защита курсовой работы (проекта) (К)*	1	1
Общая трудоёмкость дисциплины в часах:	180	180
в том числе в форме практической подготовки	4	4
Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:	5	5

* Лек, Лаб, Пр, КСР, К, СР, Кэ, контроль – условные обозначения видов учебной работы в соответствии с учебным планом

5 Содержание дисциплины

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

№ раздела	Наименование раздела дисциплины(перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Формируемые компетенции	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы							
			Контактная работа при проведении учебных занятий					Самостоятельная работа		Всего часов
			Лек	Лаб	Пр	в т.ч. в форме практич. подгот	КСР	СР	Контроль	
1	Введение в ветеринарную санитарию.	ОПК-3, ПКOC-6	-	-			0,05	6	0,3	6,35
2	Материально-техническое обеспечение ветеринарно-санитарных мероприятий.	ОПК-3, ПКOC-6	-	-			0,05	6	0,3	6,35
3	Дезинфекция	ОПК-3, ПКOC-6	2	2		2	0,2	18	0,8	23,0
4	Дезинвазия	ОПК-3, ПКOC-6	-	-			0,05	12	0,3	12,35
5	Дератизация	ОПК-3, ПКOC-6	1	1			0,05	10	0,4	12,45
6	Деконтаминация сопутствующих объектов и отходов животноводства	ОПК-3, ПКOC-6	-	-			0,05	10	0,3	10,35
7	Дезинсекция	ОПК-3, ПКOC-6	1	1			0,05	10	0,5	12,55
8	Дезодорация	ОПК-3, ПКOC-6	-	-			0,05	6	0,3	6,35
9	Ветеринарная санитария водоисточников	ОПК-3, ПКOC-6	-	-			0,05	8	0,3	8,35
10	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	ОПК-3, ПКOC-6	2	2		2	0,3	24	1,0	29,3
11	Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПКOC-6.1, ПКOC-6.2, ПКOC-6.3	-	1			0,1	16	0,4	17,5
12	Ветеринарная санитария на транспорте и при импорто-	ОПК-3, ПКOC-6	2	1			0,1	16	0,5	19,6

	экспортных мероприятиях									
13	Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий	ОПК-3, ПК-6	-	-			0,1	10,8	0,3	11,2
Курсовая работа										1
Промежуточная аттестация: экзамен										3,3
Итого по дисциплине:			8	8	-	4	1,2	152,8	5,7	180

5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			ЛЗ	ЛР	Пр	
1	4	Введение в ветеринарную санитарию.	-	-		ВК
2	4	Материально-техническое обеспечение ветеринарно-санитарных мероприятий.	-	-		УО
3	4	Дезинфекция	2	2		ЗЛР, УО, Т
4	4	Дезинвазия	-	-		Реф
5	4	Дератизация	1	1		ЗЛР
6	4	Деконтаминация сопутствующих объектов и отходов животноводства	-	-		Реф
7	4	Дезинсекция	1	1		ЗЛР Т
8	4	Дезодорация	-	-		Реф
9	4	Ветеринарная санитария водоисточников	-	-		Реф
10	4	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	2	2		ЗЛР, Т
11	4	Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды	-	1		ЗЛР
12	4	Ветеринарная санитария на транспорте и при импортно-экспортных мероприятиях	2	1		ЗЛР
13	4	Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий	-	-		РТ
Итого за 4 курс:			8	8	-	
Итого по дисциплине			8	8	-	

*ВК- входной контроль, УО – устный опрос, ЗЛР – защита лабораторной работы, Реф – реферат, Т – тест, РТ – рубежный тест.

5.3 Лабораторные работы

№ п/п	№ курса	Наименование раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	4	Дезинфекция	Расчет потребности дезинфицирующих средств для приготовления рабочих растворов.	Расчет потребности дезинфицирующих средств для приготовления рабочих растворов.	0,5
2	4		Методика приготовления дезинфицирующих средств	Методика приготовления дезинфицирующих средств различной концентрации.	0,5
3	4		Методы определения содержания действующего вещества в дезинфицирующих средствах.	Определение активности дезинфицирующих средств по активному веществу.	0,5
4	4		Контроль качества дезинфекции	Визуальный, химический и микробиологический контроль качества дезинфекции	0,5
5	4	Дератизация	Методы и способы дератизации	Изучение методов и способов дератизации	0,5
6	4		Средства для истребления мышевидных грызунов	Применяемые средства для борьбы с мышевидными грызунами.	0,5
7	4	Дезинсекция	Профилактические и истребительные мероприятия	Изучение профилактических и истребительных мероприятия	0,3
8	4		Механические, физические и биологические методы борьбы с насекомыми	Изучение механических, физических и биологических методов борьбы с насекомыми	0,3
9	4		Химические средства. Основные характеристики инсектицидов и акарицидов, формы их применения	Изучение инсектицидов и акарицидов, механизма действия, способов применения	0,4
10	4	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве,	Ветеринарно-санитарные мероприятия в молочном скотоводстве	Изучение способов обработки помещений, молочной, молочного и доильного оборудования.	0,4
11	4	при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке	Ветеринарно-санитарный режим на специализированных свиноводческих предприятиях	Изучение ветеринарно-санитарного режима на специализированных свиноводческих предприятиях	0,4
12	4	животноводческой продукции	Ветеринарно-санитарный режим на специализированных	Изучение ветеринарно-санитарного режима на специализированных	0,4

№ п/п	№ курса	Наименование раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
			птицеводческих предприятиях	птицеводческих предприятиях	
13	4		Ветеринарно- санитарные мероприятия на скотобойных и санитарно-убойных пунктах	Изучение ветеринарно- санитарных мероприятий на скотобойных, санитарно- убойных пунктах	0,4
14	4		Ветеринарно- санитарные правила при заразных болезнях	Изучение ветеринарных правил при транспортировке и переработке больных животных	0,2
15	4		Ветеринарно- санитарный контроль при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.	Изучение порядка проведения ветеринарно-санитарного контроля при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.	0,2
16	4	Утилизация биологических отходов,	Способы обеззараживания трупов	Изучение способов обеззараживания трупов	0,5
17	4	обеззараживание объектов внешней среды	Способы обеззараживания сырья животного происхождения	Изучение способов обеззараживания сырья животного происхождения	0,5
18	4	Ветеринарная санитария на транспорте и при импортно- экспортных мероприятиях	Ветеринарно- санитарные правила обработки автотранспортных средств после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения	Изучение ветеринарно- санитарных правил обработки автотранспортных средств после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения	0,3
19	4		Порядок и средства для ветеринарно- санитарной обработки вагонов	Изучение порядок и средств для ветеринарно-санитарной обработки вагонов	0,3
20	4		Контрольно- пропускные ветеринарные таможенные пункты	Изучение функций контрольно-пропускные ветеринарные таможенные пункты	0,4
Итого за 4 курс:					8
ИТОГО:					8

5.4 Примерная тематика курсовых работ

Курс № 4

1. Ветеринарно-санитарная оценка условий содержания крупного рогатого скота
2. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.

3. Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицефабриках
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях при обнаружении инфекционных болезней.
6. Ветеринарно-санитарные мероприятия на животноводческих комплексах при обнаружении инфекционных болезней.
7. Санитарная обработка предприятий молочной промышленности.
8. Дезинфекция на мясоперерабатывающем предприятии.
9. Дезинфекция на рыбоперерабатывающих предприятиях.
10. Ветеринарная санитария на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.
11. Дезинсекция животноводческих комплексов.
12. Ветеринарно- санитарные мероприятия в молочном производстве.
13. Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицеводческих предприятиях.
14. Ветеринарно-санитарные мероприятия на свиноводческих предприятиях.
15. Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбоводческих предприятиях.
16. Ветеринарно-санитарные мероприятия на звероводческих предприятиях.
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия на кролиководческих предприятиях.
18. Ветеринарно-санитарные мероприятия при перевозке мяса и мясопродуктов.
19. Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств после перевозки животных.
20. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.
21. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.
22. Ветеринарно-санитарная техника.
23. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях.
24. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.

5.5 Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки

Практические занятия, лабораторные занятия:

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.
Расчет потребности дезинфицирующих средств для приготовления рабочих растворов	2
Изучение ветеринарно-санитарных правил обработки автотранспортных средств	2
Итого:	4

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

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Количество часов
1	4	1. Введение в ветеринарную санитарию.	Подготовка к входному контролю	6
2	4	2. Материально-техническое обеспечение ветеринарно-санитарных мероприятий.	Подготовка к устному опросу	6
3	4	3. Дезинфекция	Подготовка к	18

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Количество часов
			лабораторному занятию	
4	4	4. Дезинвазия	Подготовка к лабораторному занятию	12
5	4	5. Дератизация	Подготовка к лабораторному занятию	10
6	4	6. Деконтаминация сопутствующих объектов и отходов животноводства	Подготовка к лабораторному занятию	10
7	4	7. Дезинсекция	Подготовка к лабораторному занятию	10
8	4	8. Дезодорация	Подготовка к лабораторному занятию	6
9	4	9. Ветеринарная санитария водоисточников	Подготовка к лабораторному занятию	8
10	4	10. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	Подготовка к лабораторному занятию	24
11	4	11. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды	Подготовка к лабораторному занятию	16
12	4	12. Ветеринарная санитария на транспорте и при импортно-экспортных мероприятиях	Подготовка к лабораторному занятию	16
13	4	13. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий	Подготовка к рубежному тестированию	10,8
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену				5,7
ИТОГО часов в курсе:				152,8
ИТОГО по дисциплине:				158,5

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями Ветеринарная санитария. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст] /А.В.Тимаков, Т.К.Тимакова – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019. – 25с // Электронная библиотека ЯГСХА. – Режим доступа: <https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka>, требуется авторизация

7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарная санитария» – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций *ОПК-3* и *ПКОС-6* на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде коллоквиумов, компьютерного или бланочного тестирования.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (4 курс) и проводится в форме курсовой работы (4 курс) и экзамена (4 курс).

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ курса	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
2	Общепрофессиональная практика
3	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
4	Правоведение
4	Ветеринарная санитария
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКОС-6	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
4	Ветеринарная санитария
4	Технологическая практика
5	Ветеринарно-санитарная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочн ого средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
Код	Формулировка				высокий	средний	ниже среднего(пороговый)	низкий (пороговый уровень не достигнут)
					Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	неудовлетворительно/ не зачтено
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 Знает нормативно-правовые акты в сфере АПК	Лекции, ЛЗ, СР	Тестовые задания, тесты для рубежно-го тестирования, вопросы, вопросы к коллоквиуму и билеты к экзамену	Знает: нормативные документы и ветеринарные правила в области ветеринарной санитарии Умеет: применять нормативную документацию и правовую базу в области ветеринарной санитарии Владеет: современными методами изучения нормативной и правовой документации, Способен: организовывать и выполнять работы по ветеринарной санитарии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.	Знает: основные нормативные документы и ветеринарные правила в области ветеринарной санитарии Умеет: применять базовую нормативную документацию и правовую базу в области ветеринарной санитарии Владеет: основными методами изучения нормативной и правовой документации, основными Понимает: значение нормативной документации, ветеринарные правила для обеспечения биологической безопасности в целях профилактики болезней	Знает: отдельные нормативные документы и ветеринарные правила в области ветеринарной санитарии Умеет: применять отдельную нормативную документацию и правовую базу в области ветеринарной санитарии Владеет: отдельными методами изучения нормативной и правовой документации	Не знает: нормативные документы и ветеринарные правила в области ветеринарной санитарии Не умеет: применять нормативную документацию и правовую базу в области ветеринарной санитарии Не владеет: современными методами изучения нормативной и правовой документации

						животных.		
		ОПК-3.2 Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	Лекции, ЛЗ, СР	Тестовые задания, тесты для рубежного тестирования, вопросы, вопросы к коллоквиуму и билеты к экзамену	Знает: правила проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК Умеет: организовать и провести ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК Владеет: методами проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК Способен: организовывать и выполнять работы по ветеринарной санитарии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.	Знает: основные правила проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, Умеет: организовать и провести ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии в соответствии с базовыми нормативно-правовыми актами в сфере АПК, Владеет: методами проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК Понимает: значение нормативной документации, ветеринарные правила для обеспечения биологической безопасности в целях	Знает: отдельные правила проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК Умеет: организовать и провести ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии в соответствии с отдельными нормативно-правовыми актами в сфере АПК Владеет: отдельными методами проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	Не знает: правила проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК Не умеет: организовать и провести ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК Не знает: методы контроля эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК Не владеет: методами проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК методами контроля

						профилактики болезней животных.		
		ОПК-3.3 Владеет навыками профессионально й деятельности в соответствии с нормативно- правовыми актами в сфере АПК	Лекции, ЛЗ, СР	Тестовые задания, тесты для рубежно го тестиров ания, вопросы, вопросы к коллокви уму и билеты к экзамену	Знает: методы контроля эффективности ветеринарно- санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК Умеет: проводить контроль эффективности ветеринарно- санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК. Владеет: методами контроля эффективности ветеринарно- санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК. Способен: организовывать и выполнять работы по ветеринарной санитарии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.	Знает: основные методы контроля эффективности ветеринарно- санитарных мероприятий в соответствии с нормативно- правовыми актами в сфере АПК Умеет: проводить контроль эффективности ветеринарно- санитарных мероприятий в соответствии с базовыми нормативно- правовыми актами в сфере АПК Владеет: основными методами контроля эффективности ветеринарно- санитарных мероприятий в соответствии с нормативно- правовыми актами в сфере АПК. Понимает: значение нормативной документации, ветеринарные правила для обеспечения биологической безопасности в	Знает: отдельные методы контроля эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК. Умеет: проводить контроль эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с отдельными нормативно- правовыми актами в сфере АПК. Владеет: отдельными методами контроля эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	Не знает: методы контроля эффективности ветеринарно- санитарных мероприятий в соответствии с нормативно- правовыми актами в сфере АПК Не умеет: проводить контроль эффективности ветеринарно- санитарных мероприятий в соответствии с нормативно- правовыми актами в сфере АПК. Не владеет: эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.

						целях профилактики болезней животных.		
ПКОС-6	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	ПКОС-6.1 Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Лекции, ЛЗ, СР	Тестовые задания, тесты для рубежного тестирования, вопросы, вопросы к коллоквиуму и билеты к экзамену	Знает: виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии. Умеет: осуществлять сбор и анализ информации, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических и ветеринарно-санитарных мероприятий, оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках	Знает: основные виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -основные виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии. Умеет: осуществлять основной сбор и анализ информации, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических и ветеринарно-санитарных мероприятий, оценивать	Знает: отдельные виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -отдельные виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии. Умеет: осуществлять определенный сбор и анализ информации, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических и ветеринарно-санитарных мероприятий, оценивать основное влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	Не знает: виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии. Не умеет: осуществлять сбор и анализ информации, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических и ветеринарно-санитарных мероприятий, оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных Не владеет: методами разработки ежегодного плана противоэпизоотических мероприятий; -навыками проверки ветеринарно-санитарного состояния животноводческих помещений, организации мероприятий по защите от заноса инфекционных болезней, организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений

					реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных Владеет: методами разработки ежегодного плана противоэпизоотических мероприятий; - навыками проверки ветеринарно-санитарного состояния животноводческих помещений, организации мероприятий по защите от заноса инфекционных болезней, организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с план Способен: понимать порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	основное влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных Владеет: основными методами разработки ежегодного плана противоэпизоотических мероприятий; - основными навыками проверки ветеринарно-санитарного состояния животноводческих помещений, организации мероприятий по защите от заноса инфекционных болезней, организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с план Понимает: порядок	Владеет: отдельными методами разработки ежегодного плана противоэпизоотических мероприятий; отдельными навыками проверки ветеринарно-санитарного состояния животноводческих помещений, организации мероприятий по защите от заноса инфекционных болезней, организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с план	для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с план
--	--	--	--	--	--	--	---	---

						обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		
		ПКОС-6.2 Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Лекции, ЛЗ, СР	Тестовые задания, тесты для рубежного тестирования, вопросы, вопросы к коллоквиуму и билеты к экзамену	Знает: знает алгоритм грамотного проведения ветеринарной санитарии Умеет: умеет работать с производственной документацией по вопросам ветеринарной санитарии Владеет: владеет алгоритмом грамотного проведения ветеринарной санитарии, осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда Способен: определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного	Знает: знает определенные алгоритмы грамотного проведения ветеринарной санитарии Умеет: умеет работать с определенной производственной документацией по вопросам ветеринарной санитарии Владеет: владеет определенными алгоритмами грамотного проведения ветеринарной санитарии, осуществляет определенные меры по	Знает: знает отдельные алгоритмы грамотного проведения ветеринарной санитарии Умеет: умеет работать с отдельной производственной документацией по вопросам ветеринарной санитарии Владеет: владеет отдельными алгоритмами грамотного проведения ветеринарной санитарии, осуществляет определенные меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда	Не знает: знает алгоритм грамотного проведения ветеринарной санитарии Не умеет: умеет работать с производственной документацией по вопросам ветеринарной санитарии Не владеет: владеет алгоритмом грамотного проведения ветеринарной санитарии, осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда

					сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	обеспечению пожарной безопасности и охраны труда Понимает: порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		
		ПКОС-6.3 Владеет навыком обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Лекции, ЛЗ, СР	Тестовые задания, тесты для рубежного тестирования, вопросы, вопросы к коллоквиуму и билеты к экзамену	Знает: знает порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Умеет: умеет работать с документацией по обезвреживанию, утилизации и уничтожению мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Владеет: владеет методиками отбора	Знает: знает основной порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Умеет: умеет работать с основной документацией по обезвреживанию, утилизации и уничтожению мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	Знает: знает определенный порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Умеет: умеет работать с отдельной документацией по обезвреживанию, утилизации и уничтожению мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Владеет: владеет отдельными методиками отбора проб мяса,	Не знает: знает порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Не умеет: умеет работать с документацией по обезвреживанию, утилизации и уничтожению мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Не владеет: владеет методиками отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

					проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Способен: провести обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	продукции Владеет: владеет основными методиками отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Понимает: методику проведения обезвреживания, утилизацию и уничтожение мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
--	--	--	--	--	---	---	--	--

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

Вопросы для собеседования

1. Наука о профилактике инфекционных и инвазионных болезней животных, в том числе и антропозоонозных, о путях получения продуктов, сырья и кормов животного происхождения высокого санитарного качества это -

2. Первое научно-исследовательское учреждение для изучения вопросов ветеринарной санитарии и дезинфекции в промышленности, перерабатывающей животное сырье было создано –

3. В зависимости от степени устойчивости, или способности выживать во внешней среде, патогенные микроорганизмы принято делить на

4. Из токсигенных и патогенных микроорганизмов в почве обнаруживают

5. Наличие капсулы у микроорганизмов определяют методами:

6. Санитарно-показательными микроорганизмами воздуха являются:

7. Типичными почвенными бактериями являются:

8. Благоприятной средой обитания являются:

9. К постоянно живущим в воде микроорганизмам относятся:

10. Для бактериологического исследования пробу воды отбирают в объеме:

11. Пробы воды после отбора доставляют в лабораторию не позднее чем через

12. Санитарно-показательными микроорганизмами для почвы являются:

13. Санитарно-показательными микроорганизмами для воды являются:

14. Дезинфекция это:

15. Различают методы стерилизации:

16. Для обработки кожи рук используют раствор этилового спирта:

17. Степень диссоциации кислот зависит от:

18. У кислот повышаются противомикробные свойства при:

19. Противомикробные средства, разрушающие многие органические и неорганические соединения, в том числе и с микроорганизмы, их можно использовать только во внешней среде и являются только:

20. Противомикробные средства, не разрушающие органические вещества (не соединяющиеся с неорганическими) и подавляющие только жизнедеятельность цитоплазмы клеток микроорганизмов являются:

21. Эпсидометрический метод (Е-тест) является разновидностью метода оценки чувствительности возбудителей к антимикробным препаратам:

21. Механизм действия щелочей зависит от:

22. Для обеззараживания воды используют осветленный раствор хлорной извести, содержащий:

23. Для дезинфекции почвы применяют взвесь хлорной извести, содержащую активного хлора –

24. Место, где лежал труп животного павшего от инфекционного заболевания вызванного спорообразующими микроорганизмами дезинфицируют -

25. Бактерицидность растворов хлорных препаратов можно усилить путем прибавления к ним
26. Дезинфицирующая активность щелочных растворов возрастает при:
27. Каустическая сода содержит NaOH –
28. Сухой формалин (параформ) содержит формальдегида:
29. Целью дезинфекции является:
30. Существуют следующие виды контроля качества дезинфекции:
31. Основным и наиболее точным методом контроля качества дезинфекции является:
32. Формалин – это водный раствор формальдегида с концентрацией:
33. Каспос – это раствор из каустифицированной содопаташной смеси, содержит:
34. Каустическая сода (каустик) должна содержать:
35. Бактерицидное действие противомикробного средства вызывает
36. Бактериостатическое действие противомикробного средства вызывает
37. Большинство патогенных бактерий являются –
38. Вегетативные формы микроорганизмов погибают при температуре:
39. Споры микроорганизмов погибают при температуре:
40. После дезинфекции формалином яичную тару можно использовать:
41. Дезинфекцию мясной тары проводят смесью равных частей (38-40% формалина + хлорная известь) из расчета:
42. При заражении споровыми формами микроорганизмов воду кипятят в закрытом сосуде не менее:
43. После дезинфекции мясной тары, проведенной формальдегидом проводят его нейтрализацию 0,25% раствором аммиака-
44. Для обработки рук используют хлорамин Б в виде растворов с концентрацией:
45. Для дезинфекции используют раствор хлорамина Б в концентрации:
46. Уксусная кислота применяется как антисептическое средство в концентрации:
47. Обеззараживание спецодежды в камерах происходит при:
48. Споры возбудителей инфекционных болезней погибают в автоклаве за 30 минут при:
49. В настоящее время для обеззараживания шерсти, шкур и т.д. используют:
50. К физическому способу дезинфекции относятся:
51. Паяльной лампой за 1ч можно обработать площадь:
52. Для стерилизации питательных сред используют приборы:
53. Для обработки лабораторной посуды, инструментария и спецодежды применяется:
54. Для обеззараживания воздуха используют:
55. Выбор метода стерилизации материала зависит от:
56. Щадящий способ температурной обработки, при котором инактивируется большинство вегетативных форм бактерий, однако споры бактерий сохраняются это –
57. Химическую стерилизацию используют при обработке:
58. Температура плавления порошка-индикатора резорцина чистого равна:

59. Температура плавления порошка-индикатора бензойной кислоты равна:
60. Температура плавления порошка-индикатора антипирина равна:
61. Температура плавления порошка-индикатора бензоафтола равна:
62. Дезинфицирующие средства предназначены для уничтожения возбудителей –
63. Дезинфицирующая активность щелочных растворов дезинфектантов возрастает при добавлении к ним небольшого количества:
64. Исправность противогозов, в которых работают во время проведения дезинфекции проверяют:
65. При проведении дезинфекции хлорной известью температура в помещении должна быть:
66. Ветеринарно-санитарную технику по характеру выполняемых при ее помощи работ делят на следующие группы:
67. Ветеринарно-санитарные пропускники состоят из блоков:
68. Личинки синей мясной мухи, питавшейся соками павшей сибиреязвенной коровы, сохраняют возбудителей данной болезни в течение
69. Сальмонеллы остаются жизнеспособными в организме мухи до
70. Борьбу с мухами ведут следующими методами-
71. Серая крыса способна давать за год пометов-
72. Для борьбы с крысами используют следующие препараты:
73. Для борьбы с мухами используют следующие препараты:
74. Из числа условно-патогенных и патогенных микроорганизмов в молоке наиболее часто обнаруживают
75. Пастеризаторы молока моют каждые -
76. Комплексное промышленное предприятие, в задачи которого входит переработка скота для получения мяса и изделий, из него для пищевых и технических целей, кормов для животных, медицинских препаратов и других продуктов производства
77. В молоко при его получении микроорганизмы попадают из (с)-
78. Молоко представляет собой биологическую жидкость с плотностью
79. Молоко первого сорта и первого класса по бактериальной обсемененности имеет кислотность ($^{\circ}\text{T}$):
80. Молоко второго сорта и второго класса по бактериальной обсемененности имеет кислотность ($^{\circ}\text{T}$):
81. Молоко третьей группы и бактериальной обсемененности не ниже третьего класса имеет кислотность ($^{\circ}\text{T}$):
82. Некондиционным считается молоко
83. Для дезинфекции воздуха помещений убойного цеха птицеперерабатывающих предприятий бактерицидные лампы размещают на расстоянии друг от друга (м)
84. Для уничтожения плесневых грибов в холодильниках используют следующие средства:
85. На мясокомбинатах большой экономический ущерб при порче мяса может причинять:
86. Ветеринарно-санитарный утилизационный завод можно размещать от населенного пункта на расстоянии (км):

87. Радиус воздействия завода по производству мясокостной муки равен (км)
88. Всю территорию ветеринарно-санитарного завода и производственный корпус делят в санитарном отношении на зоны:
89. Биотермическая яма (яма Беккари) от жилых и других строений, пасек, рек, прудов должна располагаться не ближе (м)
90. Сжигание трупов животных обязательно в случае гибели их от следующих заболеваний:
91. В биотермических ямах трупы животных разлагаются под воздействием бактерий:
92. В биотермических ямах при разложении трупов достигается температура ($^{\circ}\text{C}$):
93. По ветеринарно-санитарному состоянию железнодорожные вагоны и плавательные суда делят на категории
94. Дезинфекцию вагонов проводят на (в):
95. Дезинфекционно-промывочная станция отличается от дезинфекционно-промывочного пункта наличием:
96. Водные суда 1-ой категории подвергают ветеринарно-санитарной обработке под контролем ветеринарных специалистов
97. Водные суда 2-ой категории подвергают ветеринарно-санитарной обработке под контролем ветеринарных специалистов
98. Ветеринарно-санитарную обработку автомобильного транспорта проводят
99. Различают следующие групп методов очистки промышленных сточных вод:
100. Снабжение крупной фермы (комплекса) обеспечивается из:
101. Производительность в смену (м^2) в установке ДУК-1, при дезинфекции холодным раствором
102. Безбашенную систему водоснабжения применяют на фермах -
103. К аэрозольной технике не относится:
104. АДА-Ф-1 это-
105. Обеззараживание воды достигается применением:
106. Установка УДП-М предназначена для –

Примеры тестовых заданий для проведения текущего контроля и рубежного тестирования:

ОПК-3.1 Знает нормативно-правовые акты в сфере АПК

Тестовые задания открытого типа

1. Какие постройки относятся к ветеринарно-санитарным объектам?
2. Производитель отходов оформляет и выдает Перевозчику документы на каждую партию вывозимых с территории объекта отходов?
3. Что обязан сделать перевозчик биологических отходов?
4. Качество воды, используемое на перерабатывающих предприятиях, должно соответствовать какой нормативно-правовой документации?
5. Санитарно-защитная зона – это..?

Тестовые задания закрытого типа

1. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами коневодческими и кролиководческими фермами в метрах:
1. 100

2. 150

3. 75

4. 250

2. Из какого расчета (м^2 на одну голову) определяется размер участка под строительство молочных ферм:

1. 100-120

2. 80-100

3. 140-150

4. 50-70

ОПК-3.2 Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК

Тестовые задания открытого типа

1. Как часто проводят дезинфекцию холодильных камер на мясоперерабатывающих предприятиях проводят?

2. На каком уровне осуществляется контроль качества дезинсекции?

3. Как часто проводят профилактическую дезинфекцию убойного цеха проводят?

4. С каким заболеванием к работе на предприятиях молочной промышленности не допускаются?

5. Что категорически запрещается в производственных цехах перерабатывающих предприятий?

Тестовые задания закрытого типа

1. Из какого расчета (м^2 на одну голову) определяется размер участка под строительство молочно-мясных ферм:

1. 80

2. 120

3. 100

4. 140

2. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и свиноводческими фермами в метрах:

1. 250

2. 300

3. 400

4. 500

ОПК-3.3 Владеет навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК

Тестовые задания открытого типа

1. Какие металлические контейнеры для сбора мусора устанавливаются на перерабатывающих предприятиях?

2. Чаще всего дегельминтизацию почвы на предприятии проводят в комплексе с каким мероприятием?

3. Где хранят моющие и дезинфицирующие средства на крупных предприятиях?

4. Какими методами можно обеззаразить помет?

5. С применением чего проходит биологическая очистка производственных сточных вод?

Тестовые задания закрытого типа

1. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и фермами крупного рогатого скота, овцеводческими, птицеводческими и звероводческими в метрах:

1. 300

2. 150

3. 200

4. 250

2. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и птицефабрикой в метрах:

1. 500

2. 800

3. 1000

4. 1500

ПКОС-6.1 Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Тестовые задания открытого типа

1. Каким методом запрещается уничтожать трупы животных?
2. Какие существуют виды профилактической дезинфекции?
3. Какое средство относят к физическим средствам дезинфекции?
4. Какое средство относят к биологическим средствам дезинфекции?
5. Что такое дератизация?

Тестовые задания закрытого типа

1. Из какого расчета (м^2 на одну голову) определяется размер выгульных площадок взрослому крупно рогатому скоту (коровы):

1. 7-15
2. 18-20
3. 20-25
4. 25-30

2. Из какого расчета (м^2 на одну голову) определяется размер выгульных площадок для хряков-производителей:

1. 7
2. 10
3. 15
4. 20

ПКОС-6.2 Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Тестовые задания открытого типа

1. С помощью каких средств проводится профилактическая дезинсекция?
2. Какое вещество чаще всего заливают в дезбарьер?
3. Что подразумевает химический метод дезинсекции?
4. Применение чего подразумевает истребительная дератизация?
5. Какие методы применяются при химической дератизации?

Тестовые задания закрытого типа

1. Из какого расчета (м^2 на одну голову) определяется размер поддока для лошадей:

1. 15
2. 20
3. 25
4. 30

2. Из какого расчета (м^2 на одну голову) определяется размер база для баранов и овцематок:

1. 2-3
2. 4-6
3. 6-8
4. 10

ПКОС-6.3 Владеет навыком обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Тестовые задания открытого типа

1. Каким образом окапывается рвом территория скотомогильника?
2. Какую воду используют для работы с молочной продукцией, оборудованием, тарой и помещениями цехов?
3. Что нельзя хранить в помещении, где хранятся дертизационные средства?
4. Что категорически запрещено делать в производственных цехах перерабатывающих предприятий?

5. Какие особенности у всех шлангов, кранов и других приспособлений для водоснабжения на перерабатывающих предприятиях?

Тестовые задания закрытого типа

1. Продолжительность профилактического перерыва (в днях) после освобождения изолированной секции профилактория от новорожденных телят не менее:

1. 5
2. 3
3. 2
4. 7

2. Из какого расчета (м^2 на одну голову) определяется размер выгульных площадок для быков-производителей:

1. 30
2. 20
3. 15
4. 40

7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (защиты курсовой работы, экзамена)

Компетенции:

ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

ПКОС-6 Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных

Вопросы к экзамену:

1. Предмет, цель и задачи дисциплины «Ветеринарная санитария».
2. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе мер борьбы с инфекционными болезнями животных.
3. Структура и организация ветеринарно-санитарной службы в РФ. Номенклатура ветеринарных и ветеринарно-санитарных объектов.
4. Организация ветеринарно-санитарного надзора в РФ.
5. Дезинфекция и ее виды. Профилактическая дезинфекция.
6. Вынужденная дезинфекция (текущая, заключительная).
7. Химические средства, применяемые в ветеринарной санитарии.
8. Физические средства, применяемые в ветеринарной санитарии.
9. Биологические средства, применяемые в ветеринарной санитарии.
10. Особенности и условия действия дезинфицирующих средств на патогенную и условно патогенную микрофлору.
11. Методы определения содержания активно действующего вещества в дезинфицирующих средствах и их растворах.
12. Методика расчета потребности дезинфицирующих средств для приготовления рабочих растворов.
13. Технология приготовления дезинфицирующих средств.
14. Организация и техника проведения дезинфекции помещений аэрозолями в присутствии животных.

15. Организация и техника проведения дезинфекции животноводческих помещений при инфекционных болезнях влажным методом.
16. Организация и техника проведения дезинфекции аэрозолями в присутствии и отсутствие животных.
17. Организация и техника проведения дезинфекции бактерицидными пенами.
18. Организация и техника проведения дезинфекции газами.
19. Организация и техника проведения дезинфекции активированными растворами хлорида натрия (анолит, АНК «АК», католит).
20. Организация и техника проведения дезинфекции кожного покрова животных.
21. Организация и техника проведения дезинфекции в кролиководстве.
22. Организация и техника проведения дезинфекции в собаководстве и пушном звероводстве.
23. Организация и техника проведения дезинфекции объектов рыбоводных хозяйств.
24. Организация и техника проведения дезинфекции скотоубойных и убойно-санитарных пунктов.
25. Дезинфекция при выявлении неблагополучного по сибирской язве и бродзоте сырья животного происхождения на предприятии по его заготовке, хранению и обработке.
26. Дезинфекция сырья животного происхождения, обсемененных вирусами и неспорообразующими возбудителями инфекционных болезней.
27. Дезинфекция помещений кожевенно-сырьевого завода.
28. Дезинфекция помещений шерстоперерабатывающих предприятий.
29. Дезинфекция камеры для обеззараживания кожевенного сырья.
30. Дезинфекция помещений заводов по производству мясокостной муки.
31. Дезинфекция тары.
32. Обеззараживание спецодежды, обуви, предметов ухода за животными.
33. Контроль качества дезинфекции объектов животноводства. 29
34. Эпизоотологическое значение и экономический ущерб, причиняемый насекомыми и клещами.
35. Методы борьбы с насекомыми.
36. Инсектицидные средства и методы, применяемые в ветеринарной санитарии.
37. Меры борьбы с мухами в животноводстве.
38. Меры борьбы с кровососущими насекомыми.
39. Истребление личинок кровососущих двукрылых насекомых, тараканов, клопов, блох, клещей.
40. Технология приготовления и расчет эмульсий (растворов) инсектицидов и репеллентов.
41. Основные представители насекомых, вызывающих порчу кожевенно-мехового сырья и борьба с ними.
42. Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение грызунов.
43. Биологические особенности некоторых мышевидных грызунов.
44. Методы борьбы с мышевидными грызунами.
45. Дератизационные средства (химические, механические, физические, биологические) и их применение в ветеринарии.
46. Способы и формы применения дератизационных средств.

47. Организация дератизационных мероприятий в свинарниках.
48. Организация дератизационных мероприятий на птицефабриках.
49. Организация дератизационных мероприятий в коровниках и кошарах.
50. Организация дератизационных мероприятий в зверохозяйствах
51. Организация дератизационных мероприятий на объектах мясоперерабатывающих предприятий.
52. Дератизация холодильных камер, складских помещений, открытой территории.
53. Контроль качества дератизации. 12
54. Дезодорация.
55. Правила ветеринарных обработок животных, предназначенных к вывозу в другие хозяйства для племенных и пользовательных целей.
56. Ветеринарно-санитарный режим на животноводческих предприятиях по производству молока, выращиванию и откорму крупного рогатого скота.
57. Ветеринарно-санитарные мероприятия в молочном производстве.
58. Ветеринарно-санитарная обработка помещений, молочной, молочного и доильного оборудования.
59. Контроль санитарного состояния доильного оборудования и молочной посуды.
60. Ветеринарно-санитарный режим на специализированных свиноводческих предприятиях.
61. Ветеринарно-санитарный режим на рыбноводном предприятии.
62. Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотоубойных и санитарноубойных пунктах.
63. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою.
64. Ветеринарно-санитарные правила при заразных болезнях.
65. Ветеринарно-санитарные правила перевозки мяса и мясопродуктов.
66. Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения.
67. Ветеринарно-санитарная обработка вагонов.
68. Ветеринарно-санитарная обработка автомобильного транспорта и других транспортных средств.
69. Обеззараживание навоза и сточных вод, выгружаемых из транспортных средств.
70. Контроль качества дезинфекции транспортных средств.
71. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовках, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.
72. Ветеринарно-санитарные требования к местам хранения сырья животного происхождения.
73. Уничтожение трупов и биологических отходов.
74. Обеззараживание навоза, помета и стоков различными методами.
75. Сточные воды, их очистка и обеззараживание.
76. Контроль качества обеззараживания навоза, помета, стоков и сточных вод.
77. Обеззараживание почвы.
78. Средства механизации ветеринарно-санитарных работ для влажной и аэрозольной дезинфекции.
79. Машины и оборудование для ферм и комплексов с производством продукции на промышленной основе.
80. Портативные дезинфекционные аппараты.

81. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при дезинфекции.
82. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при работе с аэрозолями.
83. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при дезинсекции.
84. Первая помощь при отравлении людей инсектицидами.
85. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при дератизации.
86. Охрана животных от отравлений.
87. Правила работы с дезинфекционной техникой.
88. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.

Этапы выполнения курсовой работы

Содержание этапа
Введение
1. Историческая справка, этиология и эпизоотология
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза
3. Ветеринарно-санитарная оценка и способы обеззараживания
4. Профилактика
Заключение

При выполнении курсовой работы можно использовать методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для бакалавров очной и заочной формы обучения технологического факультета по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»: Тимаков А.В., Ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: метод. рекомендации по выполн. курс. работы для обуч. по напр. подг. 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / А.В. Тимаков, Т.К. Тимакова, Ярославль, ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», 2019, 24с

Тематика курсовых работ:

1. Ветеринарно-санитарная оценка условий содержания крупного рогатого скота
2. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицефабриках
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях при обнаружении инфекционных болезней.
6. Ветеринарно-санитарные мероприятия на животноводческих комплексах при обнаружении инфекционных болезней.
7. Санитарная обработка предприятий молочной промышленности.
8. Дезинфекция на мясоперерабатывающем предприятии.
9. Дезинфекция на рыбоперерабатывающих предприятиях.
10. Ветеринарная санитария на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.
11. Дезинсекция животноводческих комплексов.
12. Ветеринарно- санитарные мероприятия в молочном производстве.
13. Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицеводческих предприятиях.
14. Ветеринарно-санитарные мероприятия на свиноводческих предприятиях.
15. Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбоводческих предприятиях.
16. Ветеринарно-санитарные мероприятия на звероводческих предприятиях.
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия на кролиководческих предприятиях.
18. Ветеринарно-санитарные мероприятия при перевозке мяса и мясопродуктов.

19. Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств после перевозки животных.
20. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.
21. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.
22. Ветеринарно-санитарная техника.
23. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях.
24. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся экзамене производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Коллоквиум (теоретический опрос) – средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела дисциплины, организованное в виде устного (письменного) опроса обучающегося или в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса

Оценка **«отлично»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Тестовые задания

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Курсовая работа

Критериями оценки курсового проекта (работы) являются: правильность выполнения расчетно-графического материала, обоснованность выбора источников литературы, степень соблюдения требований к оформлению и др.

Курсовой проект (работа) – это самостоятельная учебно-исследовательская работа студента, выполненная под руководством преподавателя, одна из основных форм учебных занятий

и форм контроля учебной работы студентов. Задания на выполнение курсовых работ (проектов) утверждаются на заседании кафедры, утверждаются приказом ректора университета и выдаются студенту; одновременно на заседании кафедры утверждается график подготовки разделов по курсовому проектированию. Срок сдачи курсовых работ (проектов) – за 2 недели до начала экзаменационной сессии. Перед этим студенты должны проверить соблюдение всех необходимых требований по содержанию и оформлению курсового проекта (работы). Несоблюдение требований может повлиять на оценку; курсовой проект (работа) может быть возвращён для доработки или повторного выполнения. Курсовой проект (работа), выполненный с соблюдением рекомендуемых требований, оценивается и допускается к защите. Для защиты курсовых работ (проектов) на кафедре создается комиссия с участием непосредственно руководителей проектов (работ). Процедура защиты КП (КР) включает в себя: выступление студента по теме и результатам выполненной работы (5-8 мин.), ответы на вопросы членов комиссии. На защите студент должен уметь обоснованно и доказательно раскрыть сущность темы КП (КР) и обстоятельно ответить на вопросы. Окончательная оценка за КП (КР) проставляется преподавателем дисциплины после защиты её студентом. Работа оценивается дифференцированно с учетом качества (соблюдения требований к оформлению) её выполнения, содержательности выступления и ответов студента на вопросы во время защиты проекта (работы). При необходимости преподаватель дисциплины может предусмотреть досрочную защиту КП (КР). Курсовая работа (проект) оценивается по системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка **«отлично»** ставится за работу, отвечающую всем требованиям к написанию и оформлению курсовых работ (проектов).

Оценка **«хорошо»** ставится за работу, написанную на достаточно высоком уровне, в полной мере раскрывающую план курсовой работы (проекта), однако содержащую незначительные ошибки в изложении или оформлении текстового, иллюстративного материала, или рекомендаций по улучшению ситуации.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится за работу, в которой недостаточно полно отражены основные вопросы темы, использовано небольшое количество источников литературы или использованы устаревшие источники литературы, нарушена логика и стиль изложения, не соблюдены требования к оформлению, отсутствуют авторские выводы и предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится за дословное переписывание материала одного или нескольких источников.

Положительная оценка по дисциплине, по которой предусматривается курсовая работа (проект), выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы (проекта) на оценку не ниже «удовлетворительно». Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе (проекту), предоставляется право выбора новой темы курсовой работы (проекта) или, по решению комиссии, доработки прежней темы, и определяется новый срок для ее выполнения и защиты. Пересдача неудовлетворительной оценки по одному и тому же курсовому проекту (работе) допускается не более двух раз.

Экзамен

Критерии оценивания экзамена

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов экзаменационного билета и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимыми на экзамен, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на экзамен вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

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

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	Ветеринарная санитария (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник и др. - СПб.: Лань, 2022. - 368 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/212732 . (дата обращения 01.06.2024)	Все разделы	4	Электронный ресурс
2	Сон К.Н., Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхожд-я (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. - СПб.: Лань, 2021. - 416 с. - Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/168523 (дата обращения 01.06.2024)	Все разделы	4	Электронный ресурс

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	Ветеринарная санитария [Текст]: учебное пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник и др., СПб., Лань, 2011, 368с	Все разделы	4	26
2	Тимаков А.В., Ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: метод. рекомендации по выполн. курс. работы для обуч. по напр. подг. 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / А.В. Тимаков, Т.К. Тимакова, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2019, 24с	Все разделы	4	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронному каталогу и электронным ресурсам библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта по логину и паролю (<https://yaragrovuz.ru/index.php/biblioteka>).

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации.
Лабораторная работа	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. Анализ выполненной работы, формулировка выводов по итогам выполненной работы на основании материала, почерпнутого из конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, ресурсов сети Интернет. Поиск ответов на контрольные вопросы.
Подготовка к экзамену	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды университета; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Calculate Linux	Операционная система

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://rusneb.ru/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	https://www.fao.org/agris/ru Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDiL/ Доступ свободный.
7.	База данных Orbit Premium edition (коллекция Questel SAS)	Специализированная	https://www.questel.com/product-release/intelligence/ Доступ в рамках Централизованной (национальной) подписки
8.	База данных Springer Nature eBook Collections	Специализированная	https://link.springer.com Доступ в рамках Централизованной (национальной) подписки

11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ».

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине включает в свой состав специальные помещения:

– учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа;

- учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (практических занятий (семинаров), лабораторных работ);
- учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций;
- учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации;
- помещения для самостоятельной работы;
- помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования.

При проведении лабораторных занятий используется лабораторное оборудование.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Число посадочных мест в лекционной аудитории больше либо равно списочному составу потока, а в аудитории для практических занятий (семинаров), лабораторных – списочному составу группы обучающихся.

Число посадочных мест в аудитории для практических занятий (семинаров) больше либо равно списочному составу группы обучающихся.

Число посадочных мест в аудитории для лабораторных работ больше либо равно половине списочного состава группы обучающихся. (Для проведения лабораторных работ группа обучающихся делится на две подгруппы).

13 Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья университет обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославский государственный аграрный университет»
Факультет ветеринарии и зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной и воспитательной
работе, молодежной политике
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,
Махаева Н.Ю.
01 июля 2024 г.



АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.17 «Ветеринарная санитария»

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	<u>Лечебное дело</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2023</u>
Факультет	<u>ветеринарии и зоотехнии</u>
Выпускающая кафедра	<u>«Ветеринарно-санитарная экспертиза»</u>
Кафедра-разработчик	<u>«Ветеринарно-санитарная экспертиза»</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>180/5</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен, курсовая работа</u>
Декан факультета ветеринарии и зоотехнии	<u>к.с.-х.н., Бушкарева А.С.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
Председатель УМК	<u>к.б.н., доцент Сковрцова Е.Г.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
И.о. заведующего выпускающей кафедрой	<u>к.с.-х.н. Ярлыков Н.Г.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль 2024 г.

Лекции - 8 ч.
 Практические занятия – 0 ч.
 Лабораторные занятия - 8 ч.
 Самостоятельная работа – 152,8 ч.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Ветеринарная санитария» относится к обязательной части основной образовательной программы бакалавриата.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 Знает нормативно-правовые акты в сфере АПК		
		нормативные документы и ветеринарные правила в области ветеринарной санитарии	применять нормативную документацию и правовую базу в области ветеринарной санитарии	современными методами изучения нормативной и правовой документации
		ОПК-3.2 Умеет осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК		
		правила проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	организовать и провести ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	методами проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК
		ОПК-3.3 Владеет навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК		
		методы контроля эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	проводить контроль эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	методами контроля эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК

- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-6	Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции,	ПКОС-6.1 Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		
		-виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями,	-осуществлять сбор и анализ информации, необходимой для планирования профилактических	-методами разработки ежегодного плана противоэпизоотических мероприятий; - навыками проверки

	признанных результатам ветеринарно- санитарной экспертизы некачественными и опасными	по	инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии.	противоэпизоотических и ветеринарно-санитарных мероприятий, оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных	ветеринарно-санитарного состояния животноводческих помещений, организации мероприятий по защите от заноса инфекционных болезней, организации дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с план
ПКОС-6.2 Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции					
знает алгоритм грамотного проведения ветеринарной санитарии			умеет работать с производственной документацией по вопросам ветеринарной санитарии		владеет алгоритмом грамотного проведения ветеринарной санитарии, осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда
ПКОС-6.3 Владеет навыком обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
знает порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции			умеет работать с документация по обезвреживанию, утилизации и уничтожению мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		владеет методиками отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Краткое содержание дисциплины: Введение в ветеринарную санитарию. Материально-техническое обеспечение ветеринарно-санитарных мероприятий. Дезинфекция. Дезинвазия. Дератизация. Деконтаминация сопутствующих объектов и отходов животноводства. Дезинсекция. Дезодорация. Ветеринарная санитария водоисточников. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды. Ветеринарная санитария на транспорте и при импортно-экспортных мероприятиях. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.