

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.
30 июня 2023 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>2023</u>
Факультет	<u>ветеринарии и зоотехнии</u>
Выпускающая кафедра	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Кафедра-разработчик	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>180/5</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен, курсовая работа</u>

Ярославль 2023 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 направленность 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (профиль) Лечебное дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» «07» марта 2023 г. протокол № 3, с изменениями от «11» апреля 2023 г. протокол № 4, от «02» мая 2023 г. протокол № 5. Период обучения: 2023 - 2028 гг.

Преподаватель-разработчик:


(подпись)

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

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы «7» июня 2023 г. Протокол № 14

И.о. заведующего кафедрой


(подпись)

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

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии «20» июня 2023 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


(подпись)

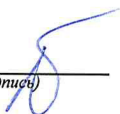
к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования библиотеки


(подпись)

Полынина Д.Н.
(Фамилия И.О.)

Декан факультета ветеринарии и зоотехнии


(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	6
2.2	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.2.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	7
2.2.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	7
2.2.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	8
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	8
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	9
5	Содержание дисциплины	10
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	10
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	12
5.3	Лабораторные работы / практические занятия	12
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	14
5.5	Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки	15
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	15
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	15
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	16
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	16
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	17
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	18
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
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	40
13	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	41
	Приложения	43
	Приложение 1 Аннотация рабочей программы дисциплины	43

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 убое 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-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПКОС-6.1, ПКОС-6.2, ПКОС-6.3)

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 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

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 растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	6	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	F/01.6	6
			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 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.	-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	-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
		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	

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)*	17,2	17,2
в том числе:		
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)*	158,5	158,5
в том числе:		
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-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПКОС-6.1, ПКОС-6.2, ПКОС-6.3	-	-			0,05	6	0,3	6,35
2	Материально-техническое обеспечение ветеринарно-санитарных мероприятий.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПКОС-6.1, ПКОС-6.2, ПКОС-6.3	-	-			0,05	6	0,3	6,35
3	Дезинфекция	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПКОС-6.1, ПКОС-6.2, ПКОС-6.3	2	2		2	0,2	18	0,8	23,0
4	Дезинвазия	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПКОС-6.1, ПКОС-6.2, ПКОС-6.3	-	-			0,05	12	0,3	12,35
5	Дератизация	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПКОС-6.1, ПКОС-6.2, ПКОС-6.3	1	1			0,05	10	0,4	12,45
6	Деконтаминация сопутствующих объектов и отходов животноводства	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПКОС-6.1, ПКОС-6.2, ПКОС-6.3	-	-			0,05	10	0,3	10,35
7	Дезинсекция	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПКОС-6.1, ПКОС-6.2, ПКОС-6.3	1	1			0,05	10	0,5	12,55
8	Дезодорация	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПКОС-6.1, ПКОС-6.2, ПКОС-6.3	-	-			0,05	6	0,3	6,35
9	Ветеринарная санитария водоисточников	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПКОС-6.1, ПКОС-6.2, ПКОС-6.3	-	-			0,05	8	0,3	8,35
10	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПКОС-6.1, ПКОС-6.2, ПКОС-6.3	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 импортно-экспортных мероприятиях	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПКOC-6.1, ПКOC-6.2, ПКOC-6.3	2	1			0,1	16	0,5	19,6
13	Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ПКOC-6.1, ПКOC-6.2, ПКOC-6.3	-	-			0,1	10,8	0,3	11,2
Курсовая работа (проект)										1
Промежуточная аттестация: зачет, экзамен										3,3
Итого по дисциплине (модулю):			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 (модуля)	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	2	1		ЗЛР

		транспорте и при импортно-экспортных мероприятиях				
13	4	Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий	-	-		РТ
Итого за 4 курс:			8	8	-	
Итого по дисциплине (модулю)			8	8	-	

5.3 Лабораторные работы / Практические занятия

№ 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	Ветеринарно-санитарные мероприятия в	Изучение способов обработки помещений, молочной, молочного и доильного	0,4

№ п/п	№ курса	Наименование раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
		животноводстве,	молочном скотоводстве	оборудования.	
11	4	при убое 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 продукцией	Ветеринарно-санитарный режим на специализированных птицеводческих предприятиях	Изучение ветеринарно-санитарного режима на специализированных птицеводческих предприятиях	0,4
13	4		Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотоубойных и санитарно-убойных пунктах	Изучение ветеринарно-санитарных мероприятий на скотоубойных, 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	Изучение функций контрольно-пропускные	0,4

№ п/п	№ курса	Наименование раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
			ветеринарные таможенные пункты	ветеринарные таможенные пункты	
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

Занятия лекционного типа:

Содержание учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ	Трудоемкость, час.
-	-
Итого:	

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 лабораторному занятию	18
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	Подготовка к лабораторному занятию	24

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Количество часов
		животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	занятию	
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
ИТОГО часов в курсе:				152,8
ИТОГО по дисциплине:				152,8

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: http://192.168.2.44/buki_web/bk_cat_find.php 30.06.2022, 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
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

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 оценочного 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	<p>Знать: нормативные документы и ветеринарные правила в области ветеринарной санитарии, правила проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, методы контроля эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.</p> <p>Уметь: применять нормативную документацию и правовую базу в области ветеринарной санитарии,</p>	Лекции, ЛЗ, СР	Тестовые задания, тесты для рубежного тестирования, вопросы и билеты к экзамену	<p>Знать: нормативные документы и ветеринарные правила в области ветеринарной санитарии, правила проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, методы контроля эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.</p> <p>Уметь: применять нормативную документацию и правовую базу в области ветеринарной санитарии,</p>	<p>Знать: основные нормативные документы и ветеринарные правила в области ветеринарной санитарии, основные правила проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, основные методы контроля эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.</p> <p>Уметь: применять базовую нормативную документацию и правовую базу в области</p>	<p>Знать: отдельные нормативные документы и ветеринарные правила в области ветеринарной санитарии, отдельные правила проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, отдельные методы контроля эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.</p> <p>Уметь: применять отдельную нормативную документацию и правовую базу в области ветеринарной санитарии, организовать и провести ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, проводить контроль эффективности</p>	<p>Не знает: нормативные документы и ветеринарные правила в области ветеринарной санитарии, правила проведения мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, методы контроля эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.</p> <p>Не умеет: применять нормативную документацию и правовую базу в области ветеринарной санитарии, организовать и провести ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, проводить контроль эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.</p> <p>Не владеет современными методами изучения нормативной и правовой документации, методами проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятии в</p>

					<p>Способен: организовывать и выполнять работы по ветеринарной санитарии в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.</p>	<p>санитарных мероприятий в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК. Понимает: значение нормативной документации, ветеринарные правила для обеспечения биологической безопасности в целях профилактики болезней животных.</p>		
ПКОС-6	<p>Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	<p>Знать: ветеринарные препараты для проведения дезинсекции, дезинфекции, дезинвазии, дератизации с соблюдением ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий, ветеринарно-санитарную дезинфекционную технику и осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда при проведении</p>	<p>Лекции, ЛЗ, СР</p>	<p>Тестовые задания, тесты для рубежного тестирования, вопросы и билеты к экзамену</p>	<p>Знать: ветеринарные препараты для проведения дезинсекции, дезинфекции, дезинвазии, дератизации с соблюдением ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий, ветеринарно-санитарную дезинфекционную технику и осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда при проведении</p>	<p>Знать: основные ветеринарные препараты для проведения дезинсекции, дезинфекции, дезинвазии, дератизации с соблюдением ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий, основную ветеринарно-санитарную дезинфекционную технику и осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда при</p>	<p>Знать: отдельные ветеринарные препараты для проведения дезинсекции, дезинфекции, дезинвазии, дератизации с соблюдением ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий, отдельную ветеринарно-санитарную технику и осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий Уметь: применять отдельные ветеринарные препараты для проведения дезинфекции, дезинвазии, дератизации с</p>	<p>Не знает: ветеринарные препараты для проведения дезинсекции, дезинфекции, дезинвазии, дератизации с соблюдением ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий, ветеринарно-санитарную дезинфекционную технику и осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий Не умеет: применять ветеринарные препараты для проведения дезинсекции, дезинфекции, дезинвазии, дератизации с соблюдением ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий, эксплуатировать ветеринарно-санитарную дезинфекционную технику и</p>

		<p>ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий, навыками применения ветеринарно-санитарной дезинфекционной техники и осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий</p>			<p>санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий, навыками применения ветеринарно-санитарной дезинфекционной техники и осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий. Способен: использовать ветеринарные препараты для проведения дезинсекции, дезинфекции, дератизации с соблюдением ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий, осуществлять меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда при проведении ветеринарно-</p>	<p>дезинсекции, дезинфекции, дезинвазии, дератизации с соблюдением ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий, основными навыками применения основной ветеринарно-санитарной дезинфекционной техники и осуществляет меры по обеспечению пожарной безопасности и охраны труда при проведении основных ветеринарно-санитарных мероприятий. Понимает: значение ветеринарно-санитарных мероприятий в профилактике заболеваний животных</p>	
--	--	--	--	--	---	---	--

					санитарных мероприятий.			
--	--	--	--	--	-------------------------	--	--	--

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 антропоозоонозных, 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. ЭпсилOMETрический 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 бензоафтаола равна:
62. Дезинфицирующие средства предназначены для уничтожения возбудителей –
63. Дезинфицирующая активность щелочных растворов дезинфектантов возрастает при добавлении к ним небольшого количества:
64. Исправность противогазов, 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 сибирязвенной 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 отличаются 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:

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
3. Из какого расчета (м^2 на одну голову) определяется размер участка под строительство молочно-мясных ферм:
 1. 80
 2. 120
 3. 100
 4. 140
4. 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
5. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и свиноводческими фермами в метрах:
 1. 250
 2. 300
 3. 400
 4. 500
6. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и птицефабрикой в метрах:
 1. 500
 2. 800
 3. 1000
 4. 1500
7. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и ветеринарными лечебницами в метрах:
 1. 200
 2. 150
 3. 250
 4. 300
8. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и свиноводческими комплексами в метрах:
 1. 1000
 2. 1500
 3. 800
 4. 2000
9. Зооветеринарные разрывы между фермами крупного рогатого скота, овцеводческими, коневодческими, свиноводческими и другими производственными помещениями в метрах:
 1. 150
 2. 200
 3. 250

4. 300

10. Зооветеринарные разрывы между звероводческими, кролиководческими фермами и другими производственными помещениями в метрах:

1. 150

2. 200

3. 250

4. 300

11. Из какого расчета (m^2 на одну голову) определяется размер участка под строительство фермы по откорму крупного рогатого скота:

1. 30

2. 50

3. 70

4. 100

12. Из какого расчета (m^2 на свиноматку) определяется размер участка под строительство свиноводческой фермы:

1. 160

2. 80

3. 120

4. 200

13. Из какого расчета (m^2 на одну голову) определяется размер участка под строительство овцеводческих ферм и комплексов:

1. 15-20

2. 20-30

3. 30-35

4. 35-40

14. Из какого расчета (m^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

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

1. 30

2. 20

3. 15

4. 40

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

1. 7

2. 10

3. 15

4. 20

17. Из какого расчета (m^2 на одну голову) определяется размер выгульных площадок для свиноматок:

1. 10

2. 15

3. 20

4. 5

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

1. 15

2. 20

3. 25

4. 30

19. 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

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

1. 5

2. 3

3. 2

4. 7

7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, 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 неблагоприятного по сибирской язве и браздоте 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 на зачете и 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.

Курсовой работы

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, автор(ы), год и место издания	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 30.06.2023)	Все разделы	4	Электронный ресурс
2	Сон К.Н., Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения (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 30.06.2023)	Все разделы	4	Электронный ресурс

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	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 электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

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 ресурс]. – 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; пометать 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://нэб.рф/ 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	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnsnb.ru/AKDIL/ Доступ свободный.
7.	База данных Springer Nature eBook Collections	Специализированная	https://link.springer.com

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

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Ветеринарная санитария» используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность помещений
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации Помещение № 230 Количество посадочных мест 46 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - телевизор LG - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации Помещение № 161 Количество посадочных мест 12 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения – компьютер, монитор, проектор, экран. Лабораторное оборудование и др. вытяжной шкаф – 1 шт., водяная баня для гистологии ВБ-90 – 1 шт., анализатор содержания жира АСВ-6 – 1 шт., печь минерализации проб ПМП-8 – 1 шт., электронные MW-120 – 1 шт шкаф для приборов ЛК – 3 шт., шкаф для лабораторной посуды ЛК – 1 шт., холодильник Бирюса-131 – 1 шт., стол для весов – 1 шт., сушильный стеллаж настенный – 1 шт., сейф офисный VALBERG – 1 шт. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № 109 Количество посадочных мест 12 Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», к базам данных и информационно-справочным системам. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № 318 Количество посадочных мест 12 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение,</p>

	предусмотренное в рабочей программе дисциплины.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>341</u> Количество посадочных мест <u>6</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ», к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>210</u> , № <u>328</u> Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>236</u> № <u>312</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.
Лаборатория кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы Помещение №161 Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - телевизор LG - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office, 1С-Предприятие

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.
30 июня 2023 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-санитарной экспертизы</u>	
Кафедра-разработчик	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</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>(подпись)</u>	<u>к.с.-х.н., Бушкарева А.С.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
Председатель УМК	<u>(подпись)</u>	<u>к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)
И.о. заведующего выпускающей кафедрой	<u>(подпись)</u>	<u>к.б.н., доцент Тимаков А.В.</u> (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль 2023 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
	и	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 водоемных объектов. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое 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.