

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Кафедра - «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»**

УТВЕРЖДАЮ
декан ФВМиБ
проф. Т.Т. Тарчоков

« 27 » мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.0.09 Ветеринарная санитария на предприятиях

Направление **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль) **Биологическая безопасность и контроль качества сырья и
продуктов животного и растительного происхождения**

Квалификация выпускника – **магистр**

Курс обучения **2 (2)**

Семестр **3 (3)**

Форма обучения **очная, заочная**

Рабочая программа дисциплины **Б1.0.09 «Ветеринарная санитария на предприятиях»** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**, направленность (профиль) Биологическая безопасность и контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 28 сентября 2017 г. № 982 (далее – ФГОС ВО), и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению.


Составитель рабочей программы

к.б.н., доцент  Махова И.Х.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Зоотехния и Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Протокол от «22»мая 2025 No_10

Заведующий кафедрой

к.в.н., доцент  К.К. Умаров

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

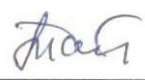
Протокол от «__24__»мая 2023__ No __7__

Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от « 23 » мая 2025 г. №5

Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

д.с.-х.н., профессор  Т.Т. Тарчоков

Согласовано:

/ Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

« 22» мая 2025г.

1 Цель и задачи дисциплины.

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области ветеринарной санитарии, гигиены и экологии при переработке сырья животного происхождения на пищевые, кормовые и технические цели.

Задачи дисциплины:

- изучение физических и химических средств мойки, дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии и дератизации;
- овладение технологиями дезинфекционных, дезинсекционных, дезинвазионных, и дератизационных мероприятий и методами контроля их качества;
- изучение теоретических и практических основ влияния химических и физических дезинфицирующих средств на микробную клетку с применением современных ультрамикроскопических методов;
- изучение основ санитарии почвы, воды, воздуха и способы их обеззараживания;
- освоение методов оценки вредных биологических и химических выбросов в атмосферу от пищевых производств и способов их очистки (дезодорация, дезинфекция);
- изучение биологических и физико-химических характеристик сточных вод и освоение способов их очистки, дезинфекция и стерилизация;
- овладение теоретическими и практическими знаниями технологии утилизации и уничтожения биологических отходов

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-6	Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ИД-1 _{ОПКв-6} Устраняет условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах

		<p>ИД-2_{ОПК-6} – Анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p>	<p>ветеринарного надзора</p> <p>Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p> <p>Владеть Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p> <p>Знает и анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии Умеет и анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии Владеет основными методами ветеринарной санитарии, анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p>
--	--	---	--

Пкув-6	ПКУВ-6 Способность разрабатывать ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике антропозоонозов на мясоперерабатывающих предприятиях	ИД-1 _{пкув-6} Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	<p>Знать и проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>Уметь проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>Владеть методами лабораторного исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>
---------------	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарная санитария на предприятиях» входит в Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Биологическая безопасность и контроль качества сырья продуктов животного и растительного происхождения

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	3	3
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,4/51	0,7/26
лекции	18	6(4)*
Практические занятия	18	6
Лабораторные работа	-	6
групповые консультации	3	3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: экзамен	9	5
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе	2,6/93	3,3/118

(час):		
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам	66	114
подготовка к промежуточной аттестации	27	4
Общая трудоемкость з.е./час	4/144	4/144

()*- занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

Наименование тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам раб
	Лекции	Прак зан	Сам.из уч. отд. тем
1.Введение в ветеринарную санитарию. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук.	2*	2	6
2.Дезинфекция, виды и методы дезинфекции, дезинфицирующие средства.	6(4)*	6	10
3.Дезинсекция, дезинсекционные средства и профилактические меры.	2	2	10
4.Дератизация, дератизационные средства и их применение в ветеринарии. Организация дератизационных мероприятий.	2*	2	10
5.Дезодорация. Дезодорирующие средства (дезодоранты).	2	2	10
6.Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции.	2	2	10
7.Охрана воздушной и водной среды. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.	2	2	10
Итого по дисциплине	18(8)*	18	66

()*-Занятия проводимые в интерактивной форме

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование тем дисциплины	Аудиторные занятия			Сам раб
	Лекции	Лабо р. раб оты	Прак зан	Сам.из уч. отд. тем
1.Введение в ветеринарную санитарию. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук.	0,5	0,5	0,5	20

2.Дезинфекция, виды и методы дезинфекции, дезинфицирующие средства.	1*	1	1	24
3.Дезинсекция, дезинсекционные средства и профилактические меры.	1*	1	1	20
4.Дератизация, дератизационные средства и их применение в ветеринарии. Организация дератизационных мероприятий.	1	1	1	20
5.Дезодорация. Дезодорирующие средства (дезодоранты).	0,5	0,5	0,5	20
6.Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции.	1*	1	1	20
7.Охрана воздушной и водной среды. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.	1*	1	1	24
Итого по дисциплине	6(4)*	6	6	144

()*- занятия,проводимые в интерактивных формах.

4.3. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела	Содержание раздела	Трудоемкост ь	
			очно	заоч но
1.	Введение в ветеринарную санитарию. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук.	Лекция № 1. ведение в предмет "ветеринарная санитария ". Задачи ветеринарной санитарии. Связь дисциплины с другими научными предметами. Объекты ветеринарно-санитарного обслуживания. Виды санитарных мероприятий.	2*	0,5
2.	Дезинфекция, виды и методы дезинфекции, дезинфицирующие средства.	Лекция № 2 Обоснование проведения дезинфекции, исходя из ее целей. Способы и средства дезинсекции. Средства дезинфекции, относящиеся к галогенсодержащим неорганическим окислителям. Спектр и механизм бактерицидного действия. Значение и особенности проведения ветеринарной дезинфекции в комплексе	6(4)*	1*

		мероприятий и технологических приемов в цехах мясокомбината.		
3.	Дезинсекция, дезинсекционные средства и профилактические меры.	Лекция № 3 Дезинсекционные мероприятия подразделяют на профилактические и истребительные. Комплекс профилактических мероприятий является основным в медицинской дезинсекции. Для уничтожения членистоногих используют различные методы. Характеристика основных групп инсектицидов.	2	1*
4.	Дератизация, дератизационные средства и их применение в ветеринарии. Организация дератизационных мероприятий.	Лекция № 4 Для истребления грызунов в объектах ветеринарного обслуживания в основном рекомендуются химические, механические, биологические (использование врагов грызунов) и физические (ультразвук) методы.	2*	1
5.	Дезодорация. Дезодорирующие средства (дезодоранты).	Лекция № 5 Дезодорирующие средства (дезодоранты) разделяют на предупреждающие гниение и уничтожающие или маскирующие неприятный запах. Дезодорантами служат: железный купорос, хлорная известь, формалин, марганцовокислый калий, хлористый цинк, каменноугольная и древесная смолы, а также различные вещества, адсорбирующие зловонные газы, например древесный уголь, торф и прочее.	2	0,5
6.	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции.	Лекция № 6 Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотоубойных и санитарно-убойных пунктах Ветеринарно-санитарная правила при заразных болезнях Ветеринарно-санитарные правила при перевозке мяса и мясопродуктов Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения	2	1*
7	Охрана воздушной и водной среды. Утилизация биологических отходов, обеззараживание	Лекция № 7 Охрана воздушной и водной среды. Принципы безотходного и экологически чистого производства. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.	2	1*

	объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.			
			18(8)*	6(4)*

4.4. Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание лабораторной работы	Трудоемкость, час.,	
			очно	заочно
1.	Введение в ветеринарную санитарию. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук.	Лаб. работа №1. Техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятии. Ознакомление с лабораторным оборудованием.	-	0,5
2	Дезинфекция, виды и методы дезинфекции, дезинфицирующие средства.	Лаб. работа №2. Дезинфицирующие средства, применяемые в ветеринарной санитарии. Расчет, подготовка дезинфицирующих средств и контроль качества дезинфекции.	-	1
3	Дезинсекция, дезинсекционные средства и профилактические меры.	Лаб. работа №3. Санация воздуха животноводческих помещений. Защита животных от членистоногих. Борьба с насекомыми.	-	1

4	Дератизация, дератизационные средства и их применение в ветеринарии. Организация дератизационных мероприятий.	Лаб. работа №4. Применение химических средств для дератизации. Массовое уничтожение грызунов.	-	1
5	Дезодорация. Дезодорирующие средства (дезодоранты).	Лаб. работа №5. Характеристика дезодорирующих (дезодорантов) средств.	-	0,5
6	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	Лаб. работа №6. Ветеринарная санитария при производстве мяса, мясных продуктов и обработке технического сырья	-	1
7	Охрана воздушной и водной среды. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.	Лаб. работа №7. Гигиена и санитария источников водоснабжения.	-	1
Итого:			-	6

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.5. Практические занятия

№ раздела ла (модуля)	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость, час.	
			очно	заочно
1	Введение в ветеринарную санитарию. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук.	Практ. зан.1. Определение обсемененности патогенными микроорганизмами внешней среды. Бактериологическое исследование воздуха аппаратом Ю.А.Кротова.	2	0,5
2	Дезинфекция, виды и методы дезинфекции, дезинфицирующие средства.	Практ. зан.2. Практическая дезинфекция основных объектов ветнадзора. Практ. зан.3. Расчет, подготовка дезинфицирующих средств и контроль качества дезинфекции.	6	1
3	Дезинсекция, дезинсекционные средства и профилактические меры.	Практ. зан.4. Практическая дезинсекция, борьба с насекомыми. Практ. зан.5 Расчет потребности в дезинфицирующих средствах для приготовления рабочих растворов	2	1
4	Дератизация, дератизационные средства и их применение в ветеринарии. Организация дератизационных мероприятий.	Практ. зан. 6 Практическая дератизация. Массовые санитарные обработки и купки животных. Практ. зан.7. Практика борьбы с бродячими, вредными животными и вредителями в условиях города.	2	1
5	Дезодорация. Дезодорирующие средства (дезодоранты).	Практ. зан.8. Аэрозольная обработка животных в санитарных, терапевтических и профилактических целях. Практ. зан.9. Применение дезодорантов в ветеринарной санитарии.	2	0,5
6	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	Практ. зан.10. Ветеринарная санитария при получении и переработке сырья животного происхождения Практ. зан.11. Практическая санитария животноводческого объекта.	2	1

7	Охрана воздушной и водной среды. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.	Практ. зан.12. Санитарные аспекты очистки, обеззараживания и утилизации сточных вод.	2	1
	Итого:		18	6

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 93(118) часа, из них 66(114) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических занятий и лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических занятий и лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзаменам. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

Основными формами самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины являются: проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы, конспектирование материалов, подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям.

№.№ разд ело в	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов		Форма самостоятельной работы, литература	Форма контроля
		оч но	заоч но		

1.	Структура государственной ветеринарной службы РФ. Наиболее опасные зооантропонозы (бактериальные, вирусные, грибные, паразитарные).	6	20	Изучение учебной литературы, подготовка ко всем видам контроля знаний [1] [3], [4]	Подготовка к сдаче экзамена
2.	Дезинфекция аэрозолями, бактерицидными пенами, газами, электрохимически активированными растворами хлорида натрия (анолит, АНК и АК, католит). Дезинфекция заводов по производству мясокостной муки и камеры для обеззараживания кожсырья.	10	24	[1] [4]	Подготовка к сдаче экзамена Ответ во время экзамена
3.	Приготовление и расчет эмульсии (растворов), инсектицидов и репеллентов. Инсектицидно-репеллентные композиции.	10	20	[1] [2] Стр. 295-304 [5] Стр. 151-175	Подготовка к сдаче экзамена Ответ во время экзамена
4.	Дератизация на объектах мясоперерабатывающих предприятий.	10	20	[1] [2] Стр. 167-230 [5] Стр. 337-350	Подготовка к сдаче экзамена Ответ во время экзамена
5.	Системы вентиляции животноводческих помещений. Технические устройства и установки для обработки животных.	10	20	[1] [3] Стр. 64-66 [4] Стр. 135-176	Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена
6.	Ветеринарно-санитарные правила на птицеводческих, пчеловодческих и кролиководческих предприятиях.	10	20	[1] [2] Стр. 194-195	Подготовка к бально-рейтинговым

					контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена
7.	Контроль качества обеззараживания навоза, помета и стоков. Обеззараживание спецодежды, обуви, предметов ухода за животными.	10	24	[1] [2] Стр. 225-229 [3] [4] Стр. 138	Подготовка к сдаче экзамена Ответ во время экзамена
	Подготовка к промежуточной аттестации	27	4	[1],[2] Конспекты лекций и выполнен-ные ЛПЗ	Подготовка к сдаче экзамена
Итого:		93	118		

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплин
1.	Введение в ветеринарную санитарию. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук. Дезинфекция, виды и методы дезинфекции, дезинфицирующие средства. Дезинсекция, дезинсекционные средства и профилактические меры.	ОПК-6 ПКУВ-6	1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные опросы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы

2.	Дератизация, дератизационные средства и их применение в ветеринарии. Организация дератизационных мероприятий. Дезодорация. Дезодорирующие средства (дезодоранты).	ОПК-6 ПКУВ-6	2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные опросы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы /практическим занятиям
3.	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции Охрана воздушной и водной среды. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.	ОПК-6 ПКУВ-6	3-ий рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные опросы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы /практическим занятиям

6.2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков а также освоения общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика. Промежуточный контроль – это своего рода микроэкзамен по пройденному материалу учебной дисциплины. Он может проводиться, как в устной, так и в письменной форме, а также в виде тестового контроля.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических занятий и лабораторных работ, за активное участие на практических занятиях);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (тестовые задания и коллоквиум);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко

структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10 баллов, а остальные 10 баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля.

Критериями оценки сформированности компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплин. Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания руководствуемся следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

Это позволяет получить студенту «автоматом» (при 55 и более баллов) или на промежуточной аттестации (при 45 и более баллов) оценку «отлично».

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Рабочей программой дисциплины «Ветеринарная санитария» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ОПК-6 - Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии

ПКУВ-6 – Способность разрабатывать ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике антропозоонозов на мясоперерабатывающих предприятиях

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ОПК-6	Б1.0.09 Ветеринарная санитария на предприятиях	3
	Б1.0.10 Экология и гигиена производства животноводческой продукции	3

	Б2.0.01(П _д) Производственная практика, преддипломная Б3. Государственная итоговая аттестация Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ПКУВ-6	Б2.0.01(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	1
	Б1.В.02 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности Б1.В.03 Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения	2
	Б1.В.04 Современные стандарты качества сырья продуктов животного происхождения	3
	Б2.0.01(П _д) Производственная практика, преддипломная Б3. Государственная итоговая аттестация Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4

** Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.*

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – экзамен.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1опк-6 Устраняет условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (3-этап)	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции и дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарно	Не знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Частично знаком с нормативной и технической документацией, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Достаточно владеет знаниям о нормативной и технической документации, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	В полной мере знаем нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	го надзора				
	Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях	Не обладает умениями использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и	Частично обладает умениями обосновать и использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах	Умеет хорошо обосновать и использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке	В полной мере может обосновать и использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	х по переработке сырья и продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора	продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора	ветеринарного надзора	сырья и продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора	продуктов жи-вотного происхождения и объектах ветеринарного надзора
	Владеть Способность организовывать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Не владеет методикой и Способность организовывать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Не в полной мере владеет Способностью организовывать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Способен организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Владеет на высоком уровне Способность организовывать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	го надзора				
ИД-2ОПК-6 – Анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (3-этап).	Знает и анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	Не знает и не анализирует и не идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	Частично анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	Достаточно владеет знаниям анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	Отлично знает и анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии
	Умеет и анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	Не умеет просчитывать последствия и анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	Частично умеет просчитывать последствия и анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	Хорошо умеет просчитывать последствия и анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной	В полной мере может просчитывать последствия и анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
				этиологии	
	Владеет основными методами ветеринарной санитарии, анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	Не владеет навыками и основными методами ветеринарной санитарии, анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	Частично владеет навыками и основными методами ветеринарной санитарии, анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	Хорошо владеет навыками и основными методами ветеринарной санитарии, анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	Отлично владеет навыками и основными методами ветеринарной санитарии, анализирует и идентифицирует опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии
ИД-1 _{пк} ув-6 Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества	Знать и проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и	Не знает и проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Частично знает и проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Знает на достаточно высоком уровне и проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения	На высоком уровне знает и проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
и безопасность и (3-этап)	безопасности			показателей их качества и безопасности	
	Уметь проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Не умеет проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Не в полной мере умеет проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	На достаточно хорошем уровне умеет проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	На высоком уровне умеет проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
	Владеть методами лабораторного исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для	Не владеет методами лабораторного исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для	Знаком с некоторыми методами лабораторного исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для	Достаточно владеет методами лабораторного исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для	На высоком уровне владеет - методами лабораторного исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	определения показателей их качества и безопасности	определения показателей их качества и безопасности	качества и безопасности	для определения показателей их качества и безопасности	продукции для определения показателей их качества и безопасности

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.

Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.
---	------	---

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1опк6, ИД-2опк-6, ИД-1 пкув-6 в процессе освоения образовательной программы

7.4.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

1. Тест. Упитанность животных определяют :

- 1.внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя)
- 2.внешним осмотром
- 3.расположением подкожного жира
- 4.длиной туши

2 . По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?

- 1.форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков
- 2.только по степени развития скелетных мышц
- 3.толщиной кожи
- 4.только по выступлениям остистых отростков позвонков

3 . У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в:

- 1.основания хвоста, седалищных буграх, маклоках, последних двух ребрах, пояснице
- 2.передней части тела
- 3.участке коленной складки
- 4.мошонке, у передних долей вымени

4 . Как устанавливают упитанность свиней?

- 1.по внешнему виду животных
- 2.по форме туловища
- 3.за выступание остистых отростков позвонков
- 4.по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков

5 . Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия?

по живой массе и качеству мяса

по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания

*за упитанность и массой или массой и качеством мяса

по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %

6 . В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят :

- 1.быков (быков)
- 2.волов и коров
- 3.молодняк
- 4.телят от 14 дней до 3 месяцев

7 . По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий :

- 1- выше и ниже
- 2 - высшее, среднее и ниже среднего
- 3- высшее, среднее, ниже среднего, худая
- 4 - высшее, среднее, ниже, худая

8 . К какой категории упитанности относятся волы и коровы с такими характеристиками: мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые, лопатки несколько заметны, маклоки и седалищные бугры округлые, бедра хорошо выполнены ; остистые отростки позвонков не выступают, отложения подкожного жира лучше прощупывается у основания хвоста, на седалищных буграх, щуп хорошо наполненный?

- 1.высшая
- 2.средняя
- 3.ниже средней
- 4.чрезмерная

9 . К 3- й категории упитанности свиней относят :

- 1.свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
- 2.жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
- 3.кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг ;
- 4.мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг.

10 . До 2 - й категории упитанности свиней относят :

- 1.свиньи мясные и молодняк живой массой 60-130 кг с толщиной шпика 1,5-4 см, а также поросята массой 20-60 кг с толщиной шпика 1см и более
- 2.свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
- 3.кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
- 4.жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

11 . К 1- й категории упитанности свиней относят :

- 1.свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
- 2.жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
- 3.кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
- 4.мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

12 . К 5- й категории упитанности свиней относят :

- 1.свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
- 2.жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
- 3.поросята - молочники живой массой от 4 до 8 кг
- 4.мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

13 . По степени упитанности овец делят на такое количество категорий :

- 1 - выше и ниже
- 2 - высшее, среднее и ниже среднего
- 3 - высшее, среднее, ниже среднего, худая
- 4 - высшее, среднее, ниже, худая

14 . Запрещается забой животных на мясо до :

- 1- 10дневного возраста
- 2-14 дневного возраста
- 3- 30 дневного возраста
- 1-3 месяцев

15 . Запрещается забой птицы на мясо до :

- 1- 10дневного возраста
- 2-14 дневного возраста
- 3- 30 дневного возраста
- 1-3 месяцев

16 . Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке :

- 1.живых животных, птицы, рыбы, пчел
- 2.мяса, молока
- 3.шерсти
- 4.шкур

17 . Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия?

- 1.ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
- 2.ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет)
- 3.ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования
- 4.ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

18 . Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?

- ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
- ветеринарное свидетельство (форма № 1)
- *ветеринарное свидетельство (форма № 2)
- ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

19 . По категорией проводят дезинфекцию транспортных средств, в которых перевозились животные больны, подозрительные на заболевания сибирской язвой, емкару, сапом, столбняком, браздота и эпизооточним лимфангоитом, а вагоны, в которых обнаружены трупы животных, погибших от этих инфекций ; коженное сырье небоенского происхождения, не исследовалась сибирской язвой?

- 1. I
- 2. II
- 3. III
- 4. I та II

20 . Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории :

- 1.после механической очистки от навоза промывают горячей водой
- 2.очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют после очистки
- 3.промывают, а затем дезинфицируют
- 4.дезинфицируют

21 . Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке с II категории:

- 1.после механической очистки от навоза промывают горячей водой
- 2.очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют
- 3.после очистки промывают, а затем дезинфицируют
- 4.промывают холодной водой

Тест. 22 . Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья

подлежат обработке по третьей категории:

- 1.после механической очистки от навоза промывают горячей водой
- 2.очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют
- 3.после очистки промывают, а затем дезинфицируют
- 4.только дезинфицируют

23 . К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:

- 1.цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная
- 2.изолятор
- 3.санитарная бойня
- 4.цех предубойного содержания скота

24 . Карантинное отделение предназначено для :

- 1.содержания больных животных
- 2.содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств ; содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания
- 3.забоя животных
- 4.предубойного содержания

25 . Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу :

- 15 %
- *10 %
- 20 %
- 100 %

26 . Изолятор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу :

- 1.1%
- 2.10 %
- 3.5 %
- 4.100 %

27 . Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят :

- 1.в изоляторе ;
- 2.в карантинном отделении ;
- 3.на скотосырьевой базе
- 4.на санитарной бойне

28 . Направляющие на санитарную бойню животных :

- 1.без документов
- 2.которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят)
- 3.которые содержались в карантинном помещении
- 4.худых животных

29 . Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет:

- 1.не менее 24 ч
- 2.не более 24 ч
- 3.не менее 12 ч
- 4.10-12 ч

30 . Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет:

- 1.6-8 ч
- 2.4-10 ч
- 3.5 ч
- 4.12 ч

7.4. Задания для подготовки к бально-рейтинговым мероприятиям.

1- ый рейтинг контроль

- 1.Введение в предмет "ветеринарная санитария ".Задачи ветеринарной санитарии.
- 2.Связь дисциплины с другими научными предметами. Объекты ветеринарно-санитарного обслуживания.
- 3.Дезинфекция. Обоснование проведения дезинфекции, исходя из ее целей.
- 4.Условия, определяющие эффективность дезинфекции при применении различных способов. Теория вопроса.
- 5.Средства дезинфекции, относящиеся к галогенсодержащим неорганическим окислителям. Спектр и механизм бактерицидного действия.
- 6.Влажный способ дезинфекции. Технология проведения. Применение УФ-лучей. Механизм бактерицидного действия.
- 7.Способы поддержания чистоты с целью сохранения эффективных результатов дезинфекции в цехах.
- 8.Значение и особенности проведения ветеринарной дезинфекции в комплексе мероприятий и технологических приемов в цехах мясокомбината.
- 9.Правила техники безопасности при применении химических, механических и физических средств дезинфекции.
- 10.Обоснование проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке мяса.

2-ой рейтинг контроль

- 1.Сущность аэрозольной дезинфекции. Способы получения и особенности применения аэрозолей.
- 2.Физические свойства аэрозолей. Недостатки и преимущества применения их для дезинфекции.
3. Способы и средства дезинсекции. Правила применения средств дезинсекции.
- 4.Химические средства дезинсекции. Применение, физические свойства. Механизм инсектицидного действия химических средств.
- 5.Дератизация. Биологическое описание вредных грызунов.
- 6 Эпидемиологическое и эпизоотическое значение вредных грызунов и ущерб от них.
- 7.Дератизация. Профилактика распространения вредных грызунов в цехах мясокомбината.
- 8.Особенности проведения дератизации в холодильнике. Истребление вредных грызунов..

3-ий рейтинг контроль

- 1.Устройство, принцип работы и технические характеристики перевозимой ветеринарно-санитарной техники.
- 2.Гигиена получения молока на фермах. Ветеринарная санитария на убойных пунктах.
- 3.Производственная и личная гигиена в цехах мясокомбинатов.
- 4.Обеззараживание сточных вод промышленных предприятий. Санитария воздуха объектов животноводства.
- 5.Гигиена и санитария источников водоснабжения. Ветеринарная санитария почвы.

6. Ветеринарная санитария на железнодорожном транспорте. Обеззараживание морских судов.
7. Дезинфекция автомобильного транспорта и самолетов.
8. Способы уничтожения и утилизации трупов и санитарное состояние мест вскрытия.

7.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию

1. Введение в предмет "ветеринарная санитария".
2. Задачи ветеринарной санитарии.
3. Дезинфекция. Обоснование проведения дезинфекции, исходя из ее целей.
4. Обоснование проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке мяса.
5. Связь дисциплины с другими научными предметами.
6. Объекты ветеринарно-санитарного обслуживания.
7. Виды санитарных мероприятий.
8. Условия, определяющие эффективность дезинфекции при применении различных способов. Теория вопроса.
9. Средства дезинфекции, относящиеся к галогенсодержащим неорганическим окислителям. Спектр и механизм бактерицидного действия.
10. Средства дезинфекции - галогенсодержащие неорганические окислители. Способ применения, физические и химические свойства.
11. Негалогенсодержащие окислители. Спектр, механизм действия, способ применения, физические и химические свойства.
12. Поверхностно-активные вещества. Спектр и механизм моющего и бактерицидного действия.
13. Поверхностно-активные вещества. Способ применения, физические и химические свойства.
14. Влияние устойчивости возбудителей заразных болезней на эффективность дезинфекции в цехах.
15. Способы поддержания чистоты с целью сохранения эффективных результатов дезинфекции в цехах.
16. Контроль качества мойки и дезинфекции в цехах мясокомбината.
17. Три определения понятия «ветеринарная санитария», исходя из конечной цели предмета.
18. Возбудители болезней в окружающей среде и значение применения дезинфекции.
19. Значение и особенности проведения ветеринарной дезинфекции в комплексе мероприятий и технологических приемов в цехах мясокомбината.
20. Факторы передачи патогенных и условно-патогенных микроорганизмов.
21. Виды физических средств дезинфекции. История вопроса. Применение сухого и влажного пара.
22. Механизм бактерицидного действия высокой и низкой температуры. Способы применения в цехах мясокомбината.
23. Механизм бактерицидного действия ультразвука. Способы применения в цехах мясокомбината.
24. Сущность аэрозольной дезинфекции. Способы получения и особенности применения аэрозолей.
25. Физические свойства аэрозолей. Недостатки и преимущества применения их для дезинфекции.
26. Дератизация. Биологическое описание вредных грызунов.
27. Дератизация. Эпидемиологическое и эпизоотическое значение вредных грызунов и ущерб от них.
28. Профилактика распространения вредных грызунов в цехах мясокомбината.

29. Истребление вредных грызунов в цехах мясокомбината.
30. Особенности проведения дератизации в холодильнике.
31. Гигиена получения молока на фермах.
32. Ветеринарная санитария на убойных пунктах.
33. Способы и средства дезинсекции.
34. Правила применения средств дезинсекции.
- Химические средства дезинсекции. Применение, физические свойства.
- Механизм инсектицидного действия химических средств.
- Механизм действия химических средств дератизации.
- Профилактика развития устойчивости к химическим средствам у грызунов.
- Профилактика развития устойчивости к химическим средствам у членистоногих.
- Профилактика распространения вредных членистоногих в цехах мясокомбината.
- Понятия: редукция микроорганизмов, дезинфекция, пастеризация, стерилизация, тиндализация.
- Технологические факторы, влияющие на эффективность проведения дезинфекции.
- Производственная и личная гигиена в цехах мясокомбинатов.
- Влажный способ дезинфекции. Технология проведения.
- Применение УФ-лучей. Механизм бактерицидного действия.
- Устройство, принцип работы и технические характеристики перевозимой ветеринарно-санитарной техники.
- Правила техники безопасности при применении химических средств дезинфекции.
- Правила техники безопасности при применении механических и физических средств дезинфекции.
- Механические средства аэрозольной дезинфекции. Устройство, принцип работы.
- Термохимические способы и средства аэрозольной дезинфекции и использование их на практике.
- Контроль качества проведения вынужденной дезинфекции.
- Устройство, принцип работы и технические характеристики самоходной ветеринарно-санитарной техники.
- Устройство, принцип работы и технические характеристики переносимой ветеринарно-санитарной техники.
- Устройство, принцип работы и технические характеристики стационарной ветеринарно-санитарной техники.
62. Физические средства дезинсекции. Применение в цехах мясокомбината.
63. Обосновать и описать технологию приготовления растворов из каустической соды в твердом и гранулированном состоянии, соблюдая технику безопасности.
64. Условия эффективного проведения дератизации. Учет результатов дератизации.
69. Применение УФ-лучей в цехах мясокомбината. Правила техники безопасности.
70. Задача: Рассчитать массу хлорной извести (с содержанием 25% активного хлора) и воды для приготовления осветленного раствора при профилактической дезинфекции цеха размером 40м/30м/3м. Обосновать технологию приготовления раствора.
71. Задача: Рассчитать массу едкой щелочи и воды для приготовления дезраствора с целью дезинфекции скотобазы размером 20м/40м/3м.
68. Галогенсодержащие органические окислители. Способ применения, физические и химические свойства.
72. Галогенсодержащие органические окислители. Спектр и механизм бактерицидного действия.
73. Экономическое обоснование применения различных химических средств для ветеринарной дезинфекции. Использование дезсредств при низких температурах.
74. Основные проблемы в области ветеринарной дезинфекции.
75. Ветеринарная санитария на птицеперерабатывающих предприятиях.
76. Ветеринарно-санитарные мероприятия в кожевенной промышленности.
77. Дезинфекция шерсти и козьего пуха.

- 78.Обеззараживание и ликвидация скотомогильников.
- 79.Обеззараживание навоза.
- 80.Обеззараживание сточных вод промышленных предприятий.
- 81.Санитария воздуха объектов животноводства.
- 82.Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.
- 83.Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.
- 84.Гигиена и санитария источников водоснабжения.
- 85.Ветеринарная санитария почвы.
- 86.Обеззараживание морских судов.
- 87.Дезинфекция автомобильного транспорта.
- 88.Дезинфекция самолетов.
- 89.Ветеринарная санитария на железнодорожном транспорте.
- 90.Значение различных приемов по снижению количества микроорганизмов в цехах. 9
- 91.Способы уничтожения и утилизации трупов и санитарное состояние мест вскрытия.
- 92.Санитарная оценка кормов.
- 93.Методы индикации патогенных микроорганизмов во внешней среде.
- 94.Передача возбудителей болезни через почву.
- 95.Микрофлора шкур и методы консервирования.
- 96.Документы при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.
- 97.Ветеринарно-санитарная обработка транспорта после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения.
- 98.Ветеринарно-санитарные требования к проектированию и строительству предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения.
- 99.Ветеринарная санитария при производстве технического сырья.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / составители А. В. Красников [и др.]. — Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2022. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-464-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/253553>

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. — Самара: СамГАУ, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-88575-606-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158654>

Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и мероприятия при обнаружении сибирской язвы: учебное пособие / И. Г. Серегин, И. А. Логинов, Д. В. Кривенко. – Санкт-Петербург: Квадро, 2024. – 240 с.: ил., табл. – (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=718338>

Дополнительная литература:

1. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения. Учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 208 с.
2. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Ветеринарно-санитарная экспертиза", "Ветеринария", "Биология", "Технология молока" / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. - СПб. : Изд-во "Лань", 2013. - 416 с. : ил.
3. Сахно, Н. В. Основы ветеринарной санитарии / Н. В. Сахно. - Москва : Лань, 2017. - URL: <https://e.lanbook.com/book/91284>.
4. Сидорчук, А. А. Ветеринарная санитария / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов, А. А. Глушков, С. В. Васенко. - 2-е изд.. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 368 с.
5. Ветеринарная санитария : учебное пособие для студ. вузов, по спец. "Ветеринария", "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и "Товароведение и экспертиза товаров" / А. А. Сидорчук [и др.]. - СПб. : Издательство "Лань", 2011. - 368 с. : ил.
6. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / А. Ф. Кузнецов [и др.]. - СПб. : Издательство "Лань", 2013. - 512 с. : ил.
7. Уша, Б. В. Ветеринарно-санитарный контроль при ритуальном убое животных, производстве кошерной и халяльной продукции : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Б. В. Уша, И. Г. Серегин. - СПб : ООО "Квадро", 2014. - 212 с. : табл.
8. Полный справочник ветеринара [Текст] : справочное издание / Л. П. Александрович [и др.] ; ред. Ю. Ю. Елисеев. - М. : Эксмо, 2008. - 608 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»
ООО «ЭБС Лань».
Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год (работает до 1 сентября)
<http://e.lanbook.com/>
- Сетевая электронная библиотека
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО
ООО «Электронное издательство Юрайт»

Лицензионный договор № 6703 от 27.08.2024 г. сроком на 1 год

<https://urait.ru/>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**

ООО «Эй Ви Ди - Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год

- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Гарант

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических занятий, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению лабораторных работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практическим занятиям и лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим занятиям и лабораторным работам (см. методические указания к выполнению лабораторной работы по курсу «Ветеринарная санитария на предприятиях»). Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;

- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Ветеринарная санитария на предприятиях» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается экзаменом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги,	http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm

брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	
Агроакадемсеть - базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lekcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetcialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php

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

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитория 106, для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
2.	Лабораторный практикум	Аудитория для проведения лабораторных занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторная посуда, микроскопы и т.д.
3.	Практические занятия	Аудитория, для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет
4.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет

Примечание: таблица заполняется в соответствии с видом учебной работы

**ЛИСТ ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2018/2019 учебный год по дисциплине

Б1.0.09 Ветеринарная санитария на предприятиях

В рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1. Лицензионное программное обеспечение:

- Антиплагиат, лицензионный договор №231 от 17.04.18 г.
- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № лицензии 2304-170906-092933-083-336.

2. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:

- ЭБС «Издательства Лань»
ООО «Издательство Лань». Договор № 013/2018-44ФЗ от 22.05.18 г. сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- ЭБС «Университетская библиотека»
ООО «Директ-Медиа» Контракт № 089-04/18 от 19.04.2018 сроком на 1 год - <http://biblioclub.ru>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2018 от 18.04.2018
сроком на 1 год – <http://elibrary.ru>

Консультант Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-18/045 от 09.01.18г.

Преподаватель

подпись

звание ф.и.о.

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «____» июня 2018 г. Протокол № ____ (рассматривается на последнем кафедральном заседании данного учебного года)

Зав. кафедрой

подпись

звание ф.и.о.

Приложение 2

**ЛИСТ ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2019/2020 учебный год по дисциплине

Б1.0.09 Ветеринарная санитария на предприятиях

В рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1. Лицензионное программное обеспечение:

- Антиплагиат, лицензионный договор №1143 от 13.05.19 г.

- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306.

2. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:

• ЭБС «Издательства Лань»

ООО «Издательство Лань». Договор № 010/2019-44ФЗ от 13.05.19 г. сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>

• ЭБС «Университетская библиотека»

ООО «Директ-Медиа» Контракт № 055-04/19 от 13.05.2019 сроком на 1 год - <http://biblioclub.ru>

• Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2019 от 13.05.2019 сроком на 1 год –
<http://elibrary.ru>

Консультант Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-19/206 от 09.01.19г. (один месяц);

ГАРАНТ. URL:<http://www.garant> Контракт №19-2019 от 01.02.19г.

Преподаватель _____
подпись _____ звание ф.и.о.

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от « ____ » июня 2019 г. Протокол № ____ (рассматривается на последнем кафедральном заседании данного учебного года)

Зав. кафедрой _____
подпись _____ звание ф.и.о.

Приложение 3

**ЛИСТ ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дополнения и изменения к рабочей программе на **2020/2021 учебный** год по дисциплине

Б1.0.09 Ветеринарная санитария на предприятиях

В рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1. Лицензионное программное обеспечение:

- Антиплагиат, лицензионный договор №2445 от 18.05.20г.
- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № лицензии 26FE-191001-120113-6-437.

2. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:

- ЭБС «Издательства Лань»
ООО «Издательство Лань». Договор № 010/2020-44ФЗ от 19.05.20 г. сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- ЭБС «Университетская библиотека»
ООО «Директ-Медиа» Контракт № 076-05/20 от 20.05.2020 сроком на 1 год - <http://biblioclub.ru>

• Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2020 от 15.06.2020 сроком на 1 год – <http://elibrary.ru>

Консультант Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>.

ГАРАНТ. URL:<http://www.garant.ru> Контракт №49-2020 от 01.01.20г.



ЛИСТ ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ) РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2020/2021 учебный год по дисциплине
Б1.0.09 Ветеринарная санитария на предприятиях

В рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1. Лицензионное программное обеспечение:

Антиплагиат лицензионный договор №6632 от 16.05.2023 г. сроком на 1 год
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 13C8-221021-143125-360-1530, договор №59 от 15.10.2021 г. (с 21.10.2021-30.10.2023 г.).

2. Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»
ООО «Издательство Лань».
Договор № 32 от 19.05.23 г. сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- ЭБС «Университетская библиотека online»
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 55-04/2023 от 22.05.2023 г. сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2023 от 18.04.2023 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>

- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**
ООО «Электронное издательство Юрайт»
Договор № 5390 от 29.08.2022 г. сроком на 1 год
<https://urait.ru/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **«Эй Ви Ди - Систем»**
Договор № А11722 от 12.04.2023 г. сроком на 1 год
- **ООО «Гарант»**
№214-2023г. от 01.01.2023г.