

**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 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.1.10 «Ветеринарная санитария»

Направление – **36.03.01** «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направленность (профиль) – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Квалификация_(степень) выпускника - **бакалавр.**

Курс обучения **4 (4)**

Семестр **7,8 (7,8)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Рабочая программа дисциплины Б1.В.1.10 «Ветеринарная - санитария» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза** утвержденного приказом Минобрнауки России от 19 сентября 2017 г. № 939 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров 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 2025г. No10

Зав. кафедрой, к.в.н., доцент  К.К. Умаров

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от «23» мая 2025г. No5

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.Цели и задачи дисциплины:

Целью дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области гигиены и санитарии, обеспечивающими обоснование, планирование, организацию и проведение комплекса мероприятий по ветеринарно-санитарной защите объектов ветнадзора;

Задачами дисциплины основываются на логической связи с прохождением дисциплин естественно – научного, зоотехнологического, гигиенического, инфекционного, технологического профиля (неорганическая, органическая химия, физика, комплекс зоотехнических дисциплин, зоогигиена, механизация, микробиология, эпизоотология, паразитология, ветсан-экспертиза, переработка продуктов животноводства, экология).

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-6	Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц	ИД-1 _{ПК-6} Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Знать и проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения 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 Владеть методами лабораторного исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

ПК-13	Способность к использованию новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	ИД-3 _{ПК-13} использует новые ветеринарные препараты для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	<p>Знать фармакологическую и токсическую характеристику используемых препаратов в целях ветеринарной санитарии</p> <p>Уметь использовать новые ветеринарные препараты в ветеринарно-санитарных мероприятиях</p> <p>Владеть знаниям и методами проведения ветеринарно-санитарных мероприятий</p>
--------------	---	---	--

()*- занятия,проводимые в интерактивных формах.

3.Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Ветеринарная санитария»(**Б1.В.1.10**) входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза.

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

Формы учебных занятий	Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
	Всего	семестр		Всего	семестр	
		7	8		7	8
Контактная работа, в том числе	3/107	1,4/49	1,6/60	0,8/30	0,3/12	0,5/18
лекции	32(14)*	14(6)*	18(8)*	8(4)*	4(2)*	4(2)*
практические занятия	54(10)*	28(6)*	27(4)*	12(4)*	6(2)*	6(2)*
групповые консультации		1	3		1	3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия		3	3		-	--
промежуточная аттестация: зачет- экзамен		1	9		1	5
2. Самостоятельная работа в том числе:	3/109	1,7/61	1,3/48	5,2/186	2,7/96	2,5/90
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	82	61	21	177	91	86
подготовка к промежуточной аттестации		-	27		5	4
Общая трудоемкость	6/216	3/108	3/108	6/216	3/108	3/108

()* - 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. История развития. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук.	2	2	8
2.Дезинфекция, виды и методы дезинфекции, дезинфицирующие средства.	8(4)*	18(6)*	14
3.Дезинсекция, дезинсекционные средства и профилакти-	4	4	10

ческие меры. Дератизация, дератизационные средства и их применение в ветеринарии. Организация дератизационных мероприятий. Дезодорация. Дезодорирующие средства (дезодоранты).			
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции. Ветеринарная санитария в птицеводстве.	6(4)*	2	10
5. Ветеринарная санитария на молочных фермах и в молочной промышленности	2	2	11
6. Ветеринарная санитария почвы. Гигиена и санитария источников водоснабжения	4(4)*	16(4)*	10
7. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.	4(2)*	6	7
8. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.	2	4	12
Итого по дисциплине	32(14)*	54(10)*	82

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	Прак зан	Сам.из уч. отд. тем
1. Введение в ветеринарную санитарию. История развития. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук.	1	0,5	10
2. Дезинфекция, виды и методы дезинфекции, дезинфицирующие средства.	1(1)*	2(2)*	26
3. Дезинсекция, дезинсекционные средства и профилактические меры. Дератизация, дератизационные средства и их применение в ветеринарии. Организация дератизационных мероприятий. Дезодорация. Дезодорирующие средства (дезодоранты).	1(1)*	2	20
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции. Ветеринарная санитария в птицеводстве.	1(1)*	2(2)*	20
5. Ветеринарная санитария на молочных фермах и в молочной промышленности	1(1)*	2	26
6. Ветеринарная санитария почвы. Гигиена и санитария источников водоснабжения	1	2	26
7. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.	1	1	24

8.Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.	1	1	25
Итого по дисциплине	8(4)*	12(4)*	177

()*- занятия,проводимые в интерактивных формах.

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

(последующие таблицы являются тематическим планом и содержание дисциплины (модуля) надо разделить на 2 ч.

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование тем дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Введение в ветеринарную санитарию. История развития. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук.	История развития ветеринарной санитарии. Задачи и пути развития ветеринарной санитарии.	2	1
2	Дезинфекция, виды и методы дезинфекции, дезинфицирующие средства.	Дезинфекция. Дезинфекционные средства для обеззараживания объектов животноводства: химические, физические, биологические средства. Контроль качества дезинфекции. Ветеринарно-санитарные пропускники.	18(6) *	1(1)*
3.	Дезинсекция, дезинсекционные средства и профилактические меры. Дератизация, дератизационные средства и их применение в ветеринарии. Организация дератизационных мероприятий. Де-	Членистоногие и гельминты как фактор, снижающий уровень санитарии на ферме. Меры борьбы с мухами. Защита животных от эктопаразитов, профилактика инвазий. Меры борьбы с грызунами.	4	1(1)*

	зодорация. Дезодорирующие средства (дезодоранты).			
4	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции. Ветеринарная санитария в птицеводстве.	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве. Ветеринарно-санитарные меры при использовании отходов животноводства. Ветеринарная санитария при хранении и переработке животноводческой продукции. Ветеринарная санитария в птицеводстве.	2	1(1)*
5	Ветеринарная санитария на молочных фермах и в молочной промышленности	Ветеринарная санитария на молочных фермах и в молочной промышленности: микроорганизмы в молоке, обеззараживание молока, условия для получения молока высокого санитарного качества.	2	1(1)*
6	Ветеринарная санитария почвы. Гигиена и санитария источников водоснабжения	Ветеринарная санитария почвы: микроорганизмы почвы, обеззараживание почвы. Гигиена и санитария источников водоснабжения, санитарная оценка воды, очистка и обеззараживание воды.	16(4)*	1
7	Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.	Обеззараживание и ликвидация скотомогильников. Санитарные меры и подготовке и использовании навоза. Обеззараживание навоза. Личная гигиена. Методы исследования и бактериологический контроль в санитарии.	6	1
8	Ветеринарно-санитарные	Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении. Радиотоксикологическая ха-	4	1

	мероприятия при радиоактивном заражении.	рактеристика наиболее опасных радионуклидов. Источники загрязнения внешней среды, кормов и продуктов животноводства. Дезактивация.		
	Итого по дисциплине		54(10) *	8(4)*

4.4. 1. Практические занятия

№ п/п	Наименование дисциплин	Содержание лабораторной работы	Трудоемкость час. очно (заочно)	
1	Введение в ветеринарную санитарию. История развития. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук.	Прак. зан.№ 1 Техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий. Прак. зан.№ 2 Методы определения содержания активно действующего вещества в дезинфицирующих средствах и их растворах	2	0,5
2	Дезинфекция, виды и методы дезинфекции, дезинфицирующие средства.	Прак. зан.№ 3 Дезинфицирующие средства, применяемые в ветеринарной санитарии. Прак. зан.№ 4 Определение содержания активного хлора в хлорной извести (в препарате и его растворах)(л\р 1) Прак. зан.№ 5 Определение процентного содержания едкого натра в растворе Прак. зан.№ 6 Определение процентного содержания формальдегида в формалине (метод титрации) Прак. зан.№ 7 Расчет потребности дезинфицирующих средств для приготовления рабо-	18	2(2)*

		чих растворов		
3	Дезинсекция, дезинсекционные средства и профилактические меры. Дератизация, дератизационные средства и их применение в ветеринарии. Организация дератизационных мероприятий. Дезодорация. Дезодорирующие средства (дезодоранты).	<p>Прак. зан.№ 8 Механическая очистка и дезинфекция помещений.</p> <p>Прак. зан.№ 9 Практическая дератизация. Массовые санитарные обработки и купки животных.</p> <p>Прак. зан.№ 10 Аэрозольная обработка животных в санитарных, терапевтических и профилактических целях.</p>	4	2
4	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции. Ветеринарная санитария в птицеводстве.	<p>Прак. зан.№ 11 Дезинфекция кожного покрова животных.</p> <p>Прак. зан.№ 12 Дезинфекция скотобойных и убойно-санитарных пунктов</p>	2	2(2)*

		Прак. зан.№ 13 Дезинфекция сырья животного происхождения Прак. зан.№ 14 Ветеринарная санитария птицеводческого хозяйства		
5	Ветеринарная санитария на молочных фермах и в молочной промышленности	Прак. зан.№ 15 Гигиена получения молока на фермах	2	2
6	Ветеринарная санитария почвы. Гигиена и санитария источников водоснабжения	Прак. зан.№ 16 Ветеринарная санитария почвы. Обеззараживание почвы Прак. зан.№ 17 Обеззараживание и ликвидация скотомогильников Прак. зан.№ 18 Обеззараживание навоза Прак. зан.№ 19 Обеззараживание воды Прак. зан.№ 20 Обеззараживание сточных вод промышленных предприятий	16	2
7	Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.	Прак. зан.№ 21 Ветеринарно-санитарные меры при удалении, переработке, обеззараживании и использовании навоза.	6	1

8	Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.	Прак. зан.№ 19 Радиометрическая экспертиза объектов ветеринарного надзора Прак. зан.№ 20 Радиохимический анализ объектов ветеринарного надзора	4	1
		Итого	54(8)*	12(4)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Ветеринарная санитария» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

1. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Ветеринарная санитария» для студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 109(186) часа, из них 109(177) 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, 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 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.

№№ п/п	Темы и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов оч- но)заоч- но)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1.	Введение в ветеринарную санитарию. История развития. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук.	8(10)	[1] [3] [4] [5] [6]	Подготовка к сдаче зачета и экзамена
2.	Дезинфекция, виды и методы дезинфекции, дезинфицирующие средства.	14(26)	[1] [2] [3] [4] [5] [7]	Подготовка к сдаче зачета и экзамена Ответ во время зачета, экзамена
3.	Дезинсекция, дезинсекционные средства и профилактические меры. Дератизация, дератизационные средства и их применение в ветеринарии. Организация дератизационных мероприятий. Дезодорация. Дезодорирующие средства (дезодоранты).	10(20)	[1] [2] [3] [4] [7] [5]	Подготовка к сдаче зачета и экзамена Ответ во время зачета, экзамена
4.	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции. Ветеринарная санитария в птицеводстве.	10(20)	[1] [2] [3] [8] [10]	Подготовка к сдаче зачета и экзамена Ответ во время зачета, экзамена
5.	Ветеринарная санитария на молочных фермах и в молочной промышленности	11(26)	[1] [2] [5] [9]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета, экзамена

				мена Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета, экзамена
6.	Ветеринарная санитария почвы. Гигиена и санитария источников водоснабжения	10(26)	[1] [3] [10] [11]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета Ответ во время проведения контрольных мероприятий и зачета, экзамена
7.	Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.	7(24)	[1] [7]	Подготовка к сдаче зачета и экзамена Ответ во время зачета, экзамена
8.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.	12(25)	[4]	Подготовка к сдаче зачета и экзамена Ответ во время зачета, экзамена
	Подготовка к промежуточной аттестации	27/9		
	итого	82(186)		

- формой отчетности студентов очной формы обучения являются ответы на рейтинговые контрольные мероприятия.

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

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

№ п/п	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Предмет и задачи курса «Ветеринарная санитария».	ПК-6	1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (колло-
	Ветеринарная санитария как наука. Связь с	ПК-13	

	другими науками.		квиумы, тесты) подготов-ка к выполнению практических занятий и их защита)
	Дезинфекция, виды и методы дезинфекции, дезинфицирующие средства.		
2.	Дезинсекция, дезинсекционные средства и профилактические меры.	ПК-6 ПК-13	2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и их защита)
	Организация дезинсекционных мероприятий.		
3.	Дератизация, дератизационные средства и их применение в ветеринарии.	ПК-6 ПК-13	3-ий рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и их защита)
	Организация дератизационных мероприятий.		
	Дезодорирующие средства (дезодоранты).		
4.	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции.	ПК-6 ПК-13	1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и их защита)
	Ветеринарная санитария в птицеводстве.		
5.	Ветеринарная санитария на молочных фермах и в молочной промышленности	ПК-6 ПК-13	2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, , тесты) подготовка к выполнению практических занятий и их защита)
	Ветеринарная санитария почвы. Гигиена и санитария источников водоснабжения		
6.	Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.	ПК-6 ПК-13	3-ий рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических занятий и их защита)
	Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.		

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

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, 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.

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, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);

- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

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.

Критериями оценки индикатора достижения 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 автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций 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;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций 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 индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения 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:

ПК-6 - Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц

ПК-13 – Способность к использованию новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий

В процессе освоения образовательной программы по 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза компетенции **ПК-6, ПК-13** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

Код компетенции	Дисциплины, практики, НИР, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-6	Б1.В.1.15 Биобезопасность продукции пчеловодства и рыбоводства Б2.О.02(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	4
	Б1.В.1.08 Санитарная микробиология	5
	Б1.В.1.11 Биотехнология в пищевой промышленности Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	6
	Б1.В.1.10 Ветеринарная санитария	7
	Б1.В.1.ДВ.05.01 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции Б1.В.1.ДВ.05.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-13	Б1.0.32 Эпизоотология и инфекционные болезни	6
	Б2.О.02(У) Производственная практика технологическая	6
	Б1.В.1.10 Ветеринарная санитария	7

	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
--	--	---

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

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
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

ИД-З _{пк-13} использует новые ветери- нарные препа- раты для выполне- ния ветери- нарно- санитарных ме- роприя- тий(6-этап)	Знать фар- макологиче- скую и ток- сическую ха- рактери- стику ис- пользуемых препаратов в целях вете- ринарной санитарии	Не знает фармаколо- гическую и токсическую характери- стику ис- пользуемых препаратов в целях вете- ринарной санитарии .	Частично знаком фар- макологиче- скую и ток- сическую ха- рактеристику ис- пользуемых препаратов в целях ветери- нарной сани- тарии	Достаточно владеет и знает фар- макологиче- скую и ток- сическую характери- стику ис- пользуемых препаратов в целях вете- ринарной санитарии	В полной мере владеет и знает фар- макологиче- скую и ток- сическую ха- рактеристику используе- мых препа- ратов в целях ветеринарной санитарии
	Уметь ис- пользовать новые ветери- нарные препа- раты в ветеринарно- санитарных ме- роприяти- ях	Не обладает умениями использовать новые ветери- нарные препа- раты в ветеринарно- санитарных ме- роприяти- ях .	Частично об- ладает уме- ниями ис- пользовать но- вые ветеринар- ные препараты в ветеринарно- санитарных ме- роприятиях	Умеет хо- рошо ис- пользовать новые ветери- нарные препа- раты в ветеринарно- санитарных ме- роприяти- ях .	В полной мере может использовать новые ветери- нарные препа- раты в ветеринарно- санитарных ме- роприяти- ях
	Владеть зна- ниями и мето- дами проведе- ния ветери- нарно- санитарных мероприятий	Не владеет знаниями и ме- тодами про- ведения вете- ринарно- санитарных мероприятий	Не в полной мере владеет знаниями и ме- тодами про- ведения вете- ринарно- санитарных мероприятий	Способен обеспечить и владеет зна- ниями и мето- дами прове- дения вете- ринарно- санитарных мероприятий	Владеет на высоком уровне ме- тодами и знаниями и методами проведения ветеринарно- санитарных мероприятий

ИД-1 _{ПК-6} Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности (6-этап)	Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности.	Не знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	Частично знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности ;	Знает на достаточном уровне нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	На высоком уровне знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	Не умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	Не в полной мере умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	На достаточно хорошем уровне умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности	На высоком уровне умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Владеть знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы	Не владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы	Знаком с некоторыми знаниями по проведению ветеринарно-санитарной	Достаточно владеет знаниями по проведению ветеринарно-санитарной	На высоком уровне владеет - знаниями по проведению ветеринарно-

	сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непроизмышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непроизмышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непроизмышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непроизмышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непроизмышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
--	---	---	--	--	---

*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к зачету и 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, контрольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к зачету и экзамену студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На зачете и 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.

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, компетенции 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, компетенции 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, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции 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-1_{пкув-6}, ИД-3_{пкув-13} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся **Тестовые задания**

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 категориям проводят дезинфекцию транспортных средств, в которых перевозились животные больные, подозрительные на заболевания сибирской язвой, емкару, сапом, столбняком, бродяга и эпизоотическим лимфангоитом, а вагоны, в которых обнаружены трупы животных, погибших от этих инфекций ; кожаное сырье невоенского 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

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям

1- ый рейтинг контроль

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.

2- ой рейтинг контроль

1. Поверхностно-активные вещества. Спектр и механизм моющего и бактерицидного действия.
2. Поверхностно-активные вещества. Способ применения, физические и химические свойства.
3. Влияние устойчивости возбудителей заразных болезней на эффективность дезинфекции в цехах.
4. Способы поддержания чистоты с целью сохранения эффективных результатов дезинфекции в цехах.
5. Контроль качества мойки и дезинфекции в цехах мясокомбината.
6. Три определения понятия «ветеринарная санитария», исходя из конечной цели предмета.
7. Обязанности работников ПВК предприятий по переработке мяса.
8. Возбудители болезней в окружающей среде и значение применения дезинфекции.
9. Значение и особенности проведения ветеринарной дезинфекции в комплексе мероприятий и технологических приемов в цехах мясокомбината.
10. Факторы передачи патогенных и условно-патогенных микроорганизмов.
11. Виды физических средств дезинфекции. История вопроса. Применение сухого и влажного пара.

3- ий рейтинг контроль

1. Механизм бактерицидного действия высокой и низкой температуры. Способы применения в цехах мясокомбината.
2. Механизм бактерицидного действия ультразвука. Способы применения в цехах мясокомбината.
3. Сущность аэрозольной дезинфекции. Способы получения и особенности применения аэрозолей.
4. Физические свойства аэрозолей. Недостатки и преимущества применения их для дезинфекции.
4. Дератизация. Биологическое описание вредных грызунов.

5. Дератизация. Эпидемиологическое и эпизоотическое значение вредных грызунов и ущерб от них.
6. Профилактика распространения вредных грызунов в цехах мясокомбината.
7. Истребление вредных грызунов в цехах мясокомбината.
8. Особенности проведения дератизации в холодильнике.
9. Гигиена получения молока на фермах.
10. Ветеринарная санитария на убойных пунктах.

6 семестр

1-ый рейтинг контроль

1. Способы и средства дезинсекции.
2. Правила применения средств дезинсекции.
3. Химические средства дезинсекции. Применение, физические свойства.
4. Механизм инсектицидного действия химических средств.
5. Механизм действия химических средств дератизации.
6. Профилактика развития устойчивости к химическим средствам у грызунов.
7. Профилактика развития устойчивости к химическим средствам у членистоногих.
8. Профилактика распространения вредных членистоногих в цехах мясокомбината.
9. Понятия: редукция микроорганизмов, дезинфекция, пастеризация, стерилизация, тиндализация.
10. Технологические факторы, влияющие на эффективность проведения дезинфекции.
11. Производственная и личная гигиена в цехах мясокомбинатов.

2-ой рейтинг контроль

1. Влажный способ дезинфекции. Технология проведения.
2. Применение УФ-лучей. Механизм бактерицидного действия.
3. Устройство, принцип работы и технические характеристики перевозимой ветеринарно-санитарной техники.
4. Правила техники безопасности при применении химических средств дезинфекции.
5. Правила техники безопасности при применении механических и физических средств дезинфекции.
6. Механические средства аэрозольной дезинфекции. Устройство, принцип работы.
7. Термохимические способы и средства аэрозольной дезинфекции и использование их на практике.
8. Контроль качества проведения вынужденной дезинфекции.
9. Устройство, принцип работы и технические характеристики самоходной ветеринарно-санитарной техники.
10. Устройство, принцип работы и технические характеристики переносимой ветеринарно-санитарной техники.
11. Устройство, принцип работы и технические характеристики стационарной ветеринарно-санитарной техники.

3-ий рейтинг контроль

1. Обеззараживание сточных вод промышленных предприятий.

2. Санитария воздуха объектов животноводства.
3. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.
4. Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.
5. Гигиена и санитария источников водоснабжения.
6. Ветеринарная санитария почвы.
7. Обеззараживание морских судов.
8. Дезинфекция автомобильного транспорта.
9. Дезинфекция самолетов.
10. Ветеринарная санитария на железнодорожном транспорте.
11. Значение различных приемов по снижению количества микроорганизмов в цехах.
12. Способы уничтожения и утилизации трупов и санитарное состояние мест вскрытия.

7.3.4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию зачету

1. Предмет и задачи курса «Ветеринарная санитария».
2. Ветеринарная санитария как наука. Связь с другими науками.
3. Систематика и номенклатура микроорганизмов: бактерии, грибы, простейшие, вирусы.
4. Классификация микроорганизмов. Бинарная номенклатура.
5. Общая характеристика бактериальных клеток.
6. Особенности морфологии микроорганизмов. Разновидности форм бактериальных клеток.
7. Ультраструктура бактериальной клетки.
8. Классификация микроорганизмов по типу питания: авто-, гетеро-, хемотробы.
9. Место микроорганизмов в иерархии живого
10. Систематика и номенклатура микроорганизмов: бактерии, грибы, простейшие, вирусы.
11. Бактерии: химический состав, питание, дыхание, рост и размножение.
12. Взаимодействие вируса с клеткой.
13. Культивирование и индикация вирусов.
14. Бактериофаги.
15. Микрофлора почвы.
16. Микрофлора воды.
17. Микрофлора воздуха.
18. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
19. Рекомбинация у бактерий.
20. Особенности генетики вирусов.
21. Методы микроскопического исследования микроорганизмов.
22. Влияние внешних условий на микроорганизмы.
23. Рост и развитие бактерий.
24. Общая характеристика транспозонов, плазмид, IS - последовательностей.
25. Особенности рекомбинации бактерий: трансформация, транедукция и конъюгация.
26. Взаимодействие вируса с клеткой: продуктивный тип взаимодействия (репродукция вирусов) и интегративный тип взаимодействия (виrogenия).
27. Культивирование и индикация вирусов.

28. Бактериофаги.
29. Микрофлора почвы.
30. Микрофлора воды.
31. Микрофлора воздуха.
32. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
33. Микрофлора тела человека.
34. Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы.
35. Особенности генетики вирусов.
36. Методы микроскопического исследования микроорганизмов.
37. Приготовление прижизненных препаратов микроорганизмов.
38. Влияние влажности на развитие микроорганизмов.
39. Влияние температуры на развитие бактерий.
40. Антагонизм микроорганизмов.
41. Современное состояние ветеринарии в РФ и за рубежом
42. Перспективы развития. Государственный ветеринарный контроль за безопасностью продукции.
43. Особенности производства продуктов животноводства и ведение животноводства в современных условиях развития рыночных отношений ведения животноводства и ведение животноводства в современных условиях развития рыночных отношений ведения животноводства.
44. Качества продуктов при кормлении животных нетрадиционными кормами, при применении минеральных, биологически активных др. веществ.
45. Способы определения их остаточных количеств в продуктах.
46. Генетически модифицированные продукты .
47. Санитарная оценка продуктов при карантинных болезнях, особо опасных антропонозах.
48. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАСП.
49. Современные подходы к изысканию, составлению новых дезинфицирующих, дезинсекционных и дератизационных средств.
50. Новые технологические приемы и способы применения аппаратов для ветеринарно-санитарных мероприятий.

в 6 семестре к экзамену

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. Щелочи. Спектр и механизм моющего и бактерицидного действия.
13. Щелочи. Способ применения, физические и химические свойства.
14. Кислоты. Спектр и механизм чистящего и бактерицидного действия.
15. Кислоты. Способ применения, физические и химические свойства.
16. Восстановители. Спектр и механизм бактерицидного действия.
17. Восстановители. Способ применения, физические и химические свойства.
18. Поверхностно-активные вещества. Спектр и механизм моющего и бактерицидного действия.
19. Поверхностно-активные вещества. Способ применения, физические и химические свойства.
20. Влияние устойчивости возбудителей заразных болезней на эффективность дезинфекции в цехах.
21. Способы поддержания чистоты с целью сохранения эффективных результатов дезинфекции в цехах.
22. Контроль качества мойки и дезинфекции в цехах мясокомбината.
23. Три определения понятия «ветеринарная санитария», исходя из конечной цели предмета.
24. Обязанности работников ПВК предприятий по переработке мяса.
25. Возбудители болезней в окружающей среде и значение применения дезинфекции.
26. Значение и особенности проведения ветеринарной дезинфекции в комплексе мероприятий и технологических приемов в цехах мясокомбината.
27. Факторы передачи патогенных и условно-патогенных микроорганизмов.
28. Виды физических средств дезинфекции. История вопроса. Применение сухого и влажного пара.
29. Механизм бактерицидного действия высокой и низкой температуры. Способы применения в цехах мясокомбината.
30. Механизм бактерицидного действия ультразвука. Способы применения в цехах мясокомбината.
31. Сущность аэрозольной дезинфекции. Способы получения и особенности применения аэрозолей.
32. Физические свойства аэрозолей. Недостатки и преимущества применения их для дезинфекции.
33. Дератизация. Биологическое описание вредных грызунов.
34. Дератизация. Эпидемиологическое и эпизоотическое значение вредных грызунов и ущерб от них.
35. Профилактика распространения вредных грызунов в цехах мясокомбината.
36. Истребление вредных грызунов в цехах мясокомбината.
37. Особенности проведения дератизации в холодильнике.
38. Гигиена получения молока на фермах.
39. Ветеринарная санитария на убойных пунктах.
40. Способы и средства дезинсекции.
41. Правила применения средств дезинсекции.
42. Химические средства дезинсекции. Применение, физические свойства.
43. Механизм инсектицидного действия химических средств.
44. Механизм действия химических средств дератизации.
45. Профилактика развития устойчивости к химическим средствам у грызунов.

46. Профилактика развития устойчивости к химическим средствам у членистоногих.
47. Профилактика распространения вредных членистоногих в цехах мясокомбината.
48. Понятия: редукция микроорганизмов, дезинфекция, пастеризация, стерилизация, тиндализация.
49. Технологические факторы, влияющие на эффективность проведения дезинфекции.
50. Производственная и личная гигиена в цехах мясокомбинатов.
51. Влажный способ дезинфекции. Технология проведения.
52. Применение УФ-лучей. Механизм бактерицидного действия.
53. Устройство, принцип работы и технические характеристики перевозимой ветеринарно-санитарной техники.
54. Правила техники безопасности при применении химических средств дезинфекции.
55. Правила техники безопасности при применении механических и физических средств дезинфекции.
56. Механические средства аэрозольной дезинфекции. Устройство, принцип работы.
57. Термохимические способы и средства аэрозольной дезинфекции и использование их на практике.
58. Контроль качества проведения вынужденной дезинфекции.
59. Устройство, принцип работы и технические характеристики самоходной ветеринарно-санитарной техники.
60. Устройство, принцип работы и технические характеристики переносимой ветеринарно-санитарной техники.
61. 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.
65. Задача: Рассчитать массу составных частей и воды для приготовления 1000л раствора антисептола, для применения в морозильных камерах холодильника. Описать технологию и схему реакции.
66. Задача: Рассчитать массу формалина, каустической соды и воды для приготовления раствора против возбудителя туберкулеза для применения в загоне скотобазы 20м/10м/2,5м.
67. Задача: Рассчитать массу формалина для аэрозольной дезинфекции в пароформалиновой камере размером 5м/2м/3м при бруцеллезе.
68. Задача: Рассчитать массу хлорной извести (с содержанием 20% активного хлора) и воды для приготовления взвеси в количестве 100л с содержанием 2,5% активного хлора. Обосновать технологию приготовления раствора. Написать схему реакции при растворении.
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.
100. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях.
101. Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбоперерабатывающих предприятиях

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 направле-

нию подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы по дисциплине «Ветеринарная санитария»

Основная литература:

- 1. Ветеринарная санитария** [Текст] : 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.
- 2. Инфекционные болезни животных** [Текст] : учебное пособие / ред.: А. А. Кудряшов, А. В. Святковский. - СПб. : Лань, 2007. - 608 с. : ил.
- 3. Полный справочник ветеринара** [Текст] : справочное издание / Л. П. Александрович [и др.] ; ред. Ю. Ю. Елисеев. - М. : Эксмо, 2008. - 608 с.
- 4. Практикум по ветеринарной радиобиологии** [Текст] : [учебное пособие для высших сельскохозяйственных учебных заведений по специальности "Ветеринария", "Биофизика" "Биохимия"] / [А. Д. Белов и др.] ; под ред. А. Д. Белова. - Москва : Агропромиздат, 1988. - 239

Дополнительная литература:

- 4. Ветеринарно-санитарные правила по организации и проведению дератизационных мероприятий:** [Текст] утв. ГУВМСХ РФ 15.06.1993-Москва: ВНИИВСГЭ, 2002. 184с
- 5. Крупальник, В.Л. Ветеринарная санитария:** [Текст] учеб. пособие / В.Л.Крупальник, Н.И. Попов, С.В. Васенко.- М.:МГАВМиБ,2005.-135с.
- 6. Меры и средства личной профилактики про зооантропонозах** [Текст] : метод.указ. / С.В. Алексеева.- Москва:МГАВМиБ, 2008.-68с
- 7. Коржевенко, Г.Н. Отечественную дезинфекцию - в ветеринарную практику**[Текст] / Г.Н. Коржевенко, А.В. Мкртумян, В.И.Пурков и др.М.: Ветеринария. 2001._№12.-с.10-12.
- 8. Коржевенко, Г.Н. Новая технология сжигания трупов животных и других материалов**[Текст]./Г.Н. Коржевенко. А.В.Кудрявцев. А.В. Мкртумян и др. М.:Ветеринария-2001.- №6-с.7.-9.
- 9. Правила поведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного надзора.** - М.:ВНИИВСГЭ,2002.-138с.

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

Защита практических занятий, 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, ознакамливаются 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» рассчитана на изучение в два семестра и заканчивается - экзамен.

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 26EC-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, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	http://www.cnshb.ru/cataloga.shtml http://korolev.crc.ru/files/elib/d2015_uchebnik_gigiena_pitaniy_2014_goda.pdf
Агроакадемсеть- базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/1/ektcii-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	Аудитории для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, Мультимедиа-проектор NECProjektorNP215G. Персональный компьютер Celeron.
2.	Практические занятия	Аудитория для проведения лабораторных занятий кабинет кормопроизводства	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютеры с выходом в интернет

