

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент образования и кадровой политики  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Красноярский государственный аграрный университет»

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра Эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ВСЭ

СОГЛАСОВАНО:

Директор института  
Федотова А.С.  
26 февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор  
Пыжикова Н.И.  
27 февраля 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ**

Направление подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Курс **2**

Семестр (ы) **4**

Форма обучения **очная**

Квалификация выпускника **магистр**



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ  
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.  
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2026

Составители: Данилкина Ольга Петровна, к.в.н., доцент

12.01.2026 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного Министерством образования и науки РФ № 982 от 28 сентября 2017 г. профессиональным стандартом «Работник в области ветеринарии» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 712н от 12.10.2021 г.)

Программа обсуждена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы протокол № 5 от 26.01.2026 г.

Зав. кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Коленчукова О.А., д-р. биол. наук, доцент

27.01.2026 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, протокол № 6 от 18.02.2026 г.

Председатель методической комиссии  
Турицына Е.Г. д-р. вет. н., доцент

18.02.2026 г.

### **Заведующие выпускающими кафедрами по направлению подготовки:**

Коленчукова О.А., д-р. биол. наук, доцент

18.02.2026 г.

## Оглавление

<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ</b> .....	<b>4</b>
1.1. ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	4
1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ .....	4
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>5</b>
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>8</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>9</b>
4.1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.2. ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ .....	10
4.3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ .....	12
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ .....	13
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения</i> .....	13
<b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</b> .....	<b>14</b>
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>15</b>
6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 8) .....	15
6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»).....	15
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	15
<b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</b> .....	<b>17</b>
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>17</b>
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>18</b>
9.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ .....	18
9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	18
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</b> .....	<b>20</b>

## **Аннотация**

Дисциплина «Ветеринарная санитария на предприятиях» является частью учебного плана блока Б1. Частью, формируемой участниками образовательного процесса, дисциплина по выбору для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, квалификация - магистр. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ВСЭ.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций:

ПК-4 Способен организовывать и проводить контроль при хранении, переработке и транспортировке продукции животного и растительного происхождения в условиях цифровизации;

ПК-6 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с формированием у студентов систематизированных знаний по основным положениям паразитологии и инфектологии, взаимоотношений между хозяевами и конкретными возбудителями инвазионных и инфекционных болезней, средствах и способах профилактики и мерами борьбы.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аттестации и промежуточный контроль в форме зачета. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

### **Используемые сокращения:**

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ЛЗ – лабораторные занятия

СРС – самостоятельная работа студентов

## **1. Требования к дисциплине**

### **1.1. Внешние и внутренние требования**

Дисциплина «Ветеринарная санитария на предприятиях» является частью учебного плана блока Б1. Частью, формируемой участниками образовательного процесса дисциплина по выбору для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, квалификация - магистр, является одной из основных и завершающим этапом при подготовке магистров.

Реализация в дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» утвержденная Министерством образования и науки РФ № 982 от 28 сентября 2017 г. профессиональным стандартом «Работник в области ветеринарии» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 712н от 12.10.2021 г.).

### **1.2. Место дисциплины в учебном процессе**

Дисциплина «Ветеринарная санитария на предприятиях» находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП и базируется на знаниях ветеринарно-санитарной экспертизы, санитарной микробиологии, ветеринарной санитарии.

Особенностью дисциплины является освоение методов и средств проведения ветеринарно-санитарной обработки транспорта, осуществляющего перевозку животных и продуктов на объектах ветеринарного надзора. А так же проблем организации надзора за выполнением международных, федеральных и региональных норм и правил в области ветеринарно-санитарной экспертизы, обеспечивающих благополучие животноводства.

Процесс обучения включают в себя курс практических занятий. Студентам будет необходимо совершенствовать полученные на практических занятиях знания посредством самостоятельной работы и изучения дополнительной литературы, которая указана в программе.

## **2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Формирование современного специалиста происходит в новых социально-экономических условиях. Эти условия предъявляют к выпускникам высших учебных заведений достаточно высокие требования.

Целью дисциплины «Ветеринарная санитария на предприятиях», является освоение магистрами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы, получение навыков контроля за соблюдением и выполнением ветеринарно-санитарных мероприятий на объектах ветеринарного надзора с целью профилактики заразных болезней животных и человека, а также получения продуктов и сырья животного происхождения высокого санитарного качества.

**Задачи** изучить:

- вооружить специалиста систематизированными знаниями, по различным вопросам санитарной паразитологии, в том числе новейшими научными и практическими достижениями в данной области;

- Обеспечить получение навыков проведения контроля на предприятиях ветеринарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных требований.

- Владеть и на практике применять основные положения действующей нормативно-правовой документации.

В результате изучения дисциплины магистр должен:

**Знать:**

- нормативно-правовые документы в области ветеринарии, издаваемые в Российской Федерации;

- организационную структуру государственной, ведомственной, производственной ветеринарии;

- методы и средства проведения ветеринарно-санитарных мероприятий (дезинфекции, дератизации, дезинсекции и дезодорации);

- профилактические и оздоровительные мероприятия по предотвращению возникновения и распространения особо опасных зооантропонозов.

**Уметь:**

-организовать проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях по переработке продукции животного происхождения;

- контролировать качество проведенных ветеринарно-санитарных мероприятий;

- оформлять документы по проведенным ветеринарно-санитарных мероприятий.

**Владеть:**

- методами оценки проведенной ветеринарно-санитарной обработки предприятий ветеринарного надзора;

- средствами и способами утилизации биологических отходов животноводства;

- делопроизводством и оформлением отчетной ветеринарной документации.

Реализация в дисциплине «Ветеринарная санитария на предприятиях» требований ФГОС ВО, образовательной программы и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» должна формировать у выпускников следующие профессиональные компетенции (ПК):

Таблица 1

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-4 Способен организовывать и проводить контроль при хранении, переработке и транспортировке продукции животного и растительного происхождения в условиях цифровизации</p>	<p>ПК-4.1 Понимает ветеринарное законодательство Российской Федерации, методы и правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) по переработке сырья и продукции животного и растительного происхождения, инструкцию по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировке продукции и сырья в условиях цифровизации АПК</p> <p>ПК-4.2 Применяет методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности, использовать оборудование для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, осуществлять контроль экспортно-импортных операций и транспортировку продукции животного и растительного происхождения в условиях цифровизации АПК</p> <p>ПК-4.3 Владеет правилами регистрации объектов ветеринарного надзора при осуществлении экспортно-импортных операций, правилами ведения учета и отчетности по контрольной ветеринарной деятельности в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации, знаниями правил выдачи ветеринарных свидетельств (справок) и ветеринарных сертификатов, правилами отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения для проведения ветеринарно-</p>	<p>Знать: программное обеспечение по сбору, передаче и анализа информации о перемещении поднадзорных грузов через государственную границу Российской Федерации</p> <p>Уметь: пользоваться Федеральной государственной информационной системой в области ветеринарии</p> <p>Владеть: Владеет правилами регистрации объектов ветеринарного надзора при осуществлении экспортно-импортных операций в Федеральной государственной информационной системой в области ветеринарии</p>

	<p>санитарного исследования, правилами проведения ветеринарно-санитарного исследования продуктов животного и растительного происхождения, правилам контроля проведения утилизации недоброкачественных продуктов животного и растительного происхождения, правилам контроля ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения в условиях цифровизации АПК</p>	
<p>ПК-6 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций</p>	<p>ПК-6.1 Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>ПК-6.2 Умеет проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку при-</p>	<p>Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контактиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей</p> <p>Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.</p> <p>Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>

	<p>годности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>ПК-6.3 Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>	
--	--	--

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице 1.

Таблица 1

#### Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№ 4_	№
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	
<b>Контактная работа</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	
в том числе:				
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		4	4	
Практические занятия (ПЗ) / в том числе в интерактивной форме				
Семинары (С) / в том числе в интерактивной форме				
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		6	6	
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>		<b>94</b>	<b>94</b>	
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		54	54	
контрольные работы				
реферат				
самоподготовка к текущему контролю знаний		31	31	
др. виды				
<b>Подготовка и сдача зачета</b>		9	9	
<b>Вид контроля: зачет</b>		<b>4</b>	+	

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

##### Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	практические или семинарские занятия	СРС	
1	<b>Модуль 1.</b> Ветеринарная санитария на предприятиях по получению животноводческой продукции	56	2	4	50	Зачет
2	<b>Модуль 2.</b> Ветеринарная санитария на перерабатывающих предприятиях	52	2	2	48	Зачет
	<b>ИТОГО</b>	108	4	6	98	Зачет

#### 4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛПЗ	
<b>Модуль 1. Ветеринарная санитария на предприятиях по получению животноводческой продукции</b>	<b>56</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>50</b>
<i>Модульная единица 1. Ветеринарно-санитарные мероприятия на животноводческих, свиноводческих предприятиях и птицефабриках.</i>	27	1	2	24
<i>Модульная единица 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях по выращиванию аквакультуры.</i>	29	1	2	26
<b>Модуль 2. Ветеринарная санитария на перерабатывающих предприятиях</b>	<b>52</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>48</b>
<i>Модульная единица 1. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях; предприятиях по производству молока и молочных продуктов; предприятиях по переработке сырья животного происхождения.</i>	26	1	1	24
<i>Модульная единица 2. Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств, контейнеров и других подконтрольных объектов.</i>	26	1	1	24
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>98</b>

#### 4.3. Содержание модулей дисциплины

**Модуль 1. Ветеринарная санитария на предприятиях по получению животноводческой продукции.**

*Модульная единица 1. Ветеринарно-санитарные мероприятия на животноводческих, свиноводческих предприятиях и птицефабриках.*

Рассматриваются материалы по организации и выполнении ветеринарно-санитарных мероприятий на молочно-товарных фермах, комплексах по выращиванию крупного рогатого скота и свиней, птицефабриках яичного и мясного направления. Перечислены и подробно излагаются факторы, влияющие на качество получаемой продукции, в том числе и молочных продуктов, согласно новому техрегламенту. Основные методы контроля за обсемененностью патогенными и условно - патогенными микроорганизмами внешней среды и объектов ветеринарного надзора. Особенности и виды проводимой дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях по разведению животных.

*Модульная единица 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях по выращиванию аквакультуры.*

Представлены материалы по проведению ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по выращиванию рыбы промышленного разведения, а также разных предста-

вителей аквакультуры, таких как: моллюсков, креветок. Ветеринарно-санитарная обработка прудов, бассейнов, ставков по разведению рыбы и других представителей аквакультуры. Санитарная обработка оборудования.

## **Модуль 2. Ветеринарная санитария на перерабатывающих предприятиях.**

**Модульная единица 1. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях; предприятиях по производству молока и молочных продуктов; предприятиях по переработке сырья животного происхождения, предприятиях по переработке рыбы.**

Рассматриваются материалы по организации и проведению ветеринарно-санитарных мероприятий на мясоперерабатывающих предприятиях. Основные методы контроля за санитарным состоянием производственных помещений мясокомбинатов, в том числе и предубойной базы. Особенности и виды проводимой дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые на предприятиях по переработке сырья животного происхождения. Санитарная обработка оборудования. Гигиена производства молока, ветеринарно-санитарные мероприятия. Особенности и виды проводимой дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Контроль за безопасностью произведенной продукции. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях по переработке рыбы и других представителей аквакультуры.

**Модульная единица 2. Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств, контейнеров и других подконтрольных объектов.**

Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств, контейнеров биологических отходов. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые контрольными ветеринарными постами. Ветеринарно-санитарные меры при удалении, переработке, обеззараживанию и использованию навоза, как органического удобрения.

Таблица 4

### **Содержание лекционного курса**

<b>№ п/п</b>	<b>№ модуля и модульной единицы дисциплины</b>	<b>№ и тема лекции</b>	<b>Вид<sup>1</sup> контрольного мероприятия</b>	<b>Кол-во часов</b>
1.	<b>Модуль 1. Ветеринарная санитария на предприятиях по получению животноводческой продукции</b>			<b>2</b>
	<b>Модульная единица 1.</b> Ветеринарно-санитарные мероприятия на животноводческих, свиноводческих предприятиях и птицефабриках.	Лекция 1. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах, комплексах по выращиванию крупного рогатого скота и свиней, птицефабриках яичного и мясного направления. Факторы, влияющие на качество получаемой продукции.	Зачет	1/1
	<b>Модульная единица 2.</b> Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях по выращиванию аквакультуры.	Лекция 1. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях по выращиванию рыбы промышленного разведения, представителей аквакультуры (моллюсков, креветок и т.п.)	Зачет	1/1
2	<b>Модуль 2. Ветеринарная санитария на перерабатывающих предприятиях</b>			<b>2</b>

<sup>1</sup> Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид <sup>1</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
	<b>Модульная единица 1.</b> Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях; предприятиях по производству молока и молочных продуктов; предприятиях по переработке сырья животного происхождения.	Лекция 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях Контроль за санитарным состоянием производственных помещений	Зачет	1/1
	<b>Модульная единица 2.</b> Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств, контейнеров и других подконтрольных объектов.	Лекция 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые предприятиях по переработке сырья животного происхождения. Контроль за безопасностью произведенной продукции	Зачет	1/1
	ИТОГО		Зачет	4

#### 4.4. Лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 5

##### Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид <sup>2</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1. Ветеринарная санитария на предприятиях по получению животноводческой продукции</b>			<b>4</b>
	<b>Модульная единица 1.</b> Ветеринарно-санитарные мероприятия на животноводческих, свиноводческих предприятиях и птицефабриках.	Занятие 1. Основные методы контроля за обсемененностью патогенными и условно-патогенными микроорганизмами внешней среды и объектов ветеринарного надзора. Особенности и виды проводимой дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях по разведению животных	Зачет	2/2
	<b>Модульная единица 2.</b> Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях по вы-	Занятие 2. Ветеринарно-санитарная обработка прудов, бассейнов, ставков по разведению рыбы и других представителей аквакультуры. Са-	Зачет	2/2

<sup>2</sup> Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид <sup>2</sup> контрольного мероприятия	Кол-во часов
	рашиванию аквакультуры.	нитарная обработка оборудования.		
2	<b>Модуль 2. Ветеринарная санитария на перерабатывающих предприятиях</b>			<b>2</b>
	<b>Модульная единица 1.</b> Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях; предприятиях по производству молока и молочных продуктов; предприятиях по переработке сырья животного происхождения.	Занятие № 3 Основные методы контроля за санитарным состоянием производственных помещений мясокомбинатов, в том числе и предубойной базы. Гигиена производства молока, ветеринарно-санитарные мероприятия. Особенности и виды проводимой дезинфекции, дезинсекции и дератизации	Зачет	1/1
	<b>Модульная единица 2.</b> Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств, контейнеров и других подконтрольных объектов.	Занятие № 3 Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые контрольными ветеринарными постами. Ветеринарно-санитарные меры при удалении, переработке, обеззараживанию и использованию навоза, как органического удобрения	Зачет	1/1
				6

#### 4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины. Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- самотестирование по контрольным вопросам (тестам);
- подготовка к зачету

##### 4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 6

#### Перечень вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
	<b>Модуль 1. Ветеринарная санитария на предприятиях по получению животноводческой продукции</b>		<b>50</b>

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
1	<b>Модульная единица 1.</b> Ветеринарно-санитарные мероприятия на животноводческих, свиноводческих предприятиях и птицефабриках.	1. Распространение возбудителей патогенной и условно-патогенной микрофлоры на предприятиях по выращиванию животных. 2. Санация воздуха животноводческих помещений. 3. Ветеринарно-санитарные требования по содержанию помещений, территорий ферма и уходу за животными .	50
	<b>Модульная единица 2.</b> Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях по выращиванию аквакультуры.	4. Методы и средства дезинфекции, дезодорации помещений и оборудования предприятий по разведению рыбы и представителей аквакультуры .	
<b>Модуль 2. Ветеринарная санитария на перерабатывающих предприятиях</b>			<b>48</b>
2	<b>Модульная единица 1.</b> Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях; предприятиях по производству молока и молочных продуктов; предприятиях по переработке сырья животного происхождения.	5. Ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые на базах предубойной содержания животных и на санитарно-убойных пунктах. 6. Правила личной гигиены работниками мясоперерабатывающих предприятий. 7. Устройство и оборудование помещений и территории молокоперерабатывающих предприятий. 8. Организация сбора сырья животного происхождения. Упаковка, маркировка и паспортизация готовой мясокостной муки. Контроль качества мясокостной муки. 9. Причины, факторы и пути бактериального загрязнения молока и молочных продуктов.	48
	<b>Модульная единица 2.</b> Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств, контейнеров и других подконтрольных объектов.	10. Ветеринарно-санитарная обработка спецодежды, оборудования, механизированных автосредств и других подконтрольных объектов. Гигиена и санитария источников водоснабжения, дезодорация транспортных средств. 11. Порядок и способы обеззараживания сырья и биологических отходов на сырьевых складах. 12. Мероприятия по охране окружающей среды перерабатывающих предприятий.	
		контроль	4
	<b>ИТОГО</b>		<b>98</b>

### 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

#### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛПЗ	СРС	Вид контроля
ПК-4	1-3	1-6	1-2	Зачет

Компетенции	Лекции	ЛПЗ	СРС	Вид контроля
ПК-6	1-3	1-6	1-2	Зачет

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

#### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйств Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией)
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+»
10. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС. Договор сотрудничества.

#### 6.3. Программное обеспечение

1. Windows Vista Business Russian Upgrade OpenLicense Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Лицензия Windows Vista Starter 32-bit Russian Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN; Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
4. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. ABBYY FineReader 10 Corporate Edition 30 Лицензия сертификат №FCRC- 1100-1002-2465-8755-4238 22.02.2012;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №2281 от 17.03.2020
7. «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества. Контракт 37-5-20 от 27.10.2020
10. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
11. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО;
12. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200211 от 22.04.2020;
13. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
14. Информационно-аналитическая система «Статистика» [www.ias-stat.ru](http://www.ias-stat.ru)
15. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru>

Таблица 7

**КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ**

Кафедра Эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ВСЭ направление подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
 Дисциплина «Ветеринарная санитария на предприятиях»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Л, ЛПЗ,СРС	Ветеринарная санитария на предприятиях. учеб. пособие	Щербак О.И..	Краснояр. гос. аграр. ун-т.	2018	печ		+	20	20	80
Л, ЛПЗ,СРС	Ветеринарная санитария	Сидорчук А. А, Крупальник В.Л и др.	М.: КолосС,	2011	печ		+		20	30
Л, ЛПЗ,СРС	Ветеринарная санитария	Сидорчук А. А, Крупальник В.Л. и др	М.: Колос.	2006	печ		+		20	20
Л, ЛПЗ,СРС	Дезинфекция: виды, методы и средства. Обеззараживание подконтрольных ветеринарных объектов: учеб.пособие	Хлыстунов А.Г Щербак О.И..	Краснояр. гос. аграр. ун-т.	2012	печ		+	20	20	70

Директор Научной библиотеки

## **7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций**

При изучении дисциплины «Ветеринарная санитария на предприятиях» со студентами в течение семестра проводятся лекционные и лабораторные занятия.

Оценка знаний, умений, навыков и заявленных компетенций студентов проводится с использованием модульно-рейтинговой системы.

Виды текущего контроля: (коллоквиум). Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебным материалом. Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок текущего контроля.

Промежуточный контроль (остаточных знаний) – проводится в форме зачета.

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

ауд. 2-48 – учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: стационарный мультимедийный проектор Panasonic PT-D3500E; стационарный экран; компьютер Celeron 3000; доска аудиторная для написания мелом (1000x3000 мм); стол демонстрационный; стойка-кафедра; стол лектора; стул-кресло; подставка под ТСО; мебель: моноблок ученический (стол аудиторный двухместный со встроенными скамьями) – 50 шт., набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий

ауд. 2-07 – учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: микроскопы бинокулярные Микмед- 5 шт., микроскоп бинокулярный 2 шт., музей влажных препаратов, возбудителей паразитарных заболеваний, специализированная мебель: доска настенная (1400x2000 мм), столы аудиторные двухместные – 12 шт., стулья – 20 шт.

ауд. 2-08 – бактериологическая кухня: лабораторная посуда (чашки Петри, колбы, пробирки, предметные стекла), вытяжной шкаф, стиральная машина «Indesit» автомат, бак с крышкой.

ауд. 2-18 – микробиологический бокс: баня водяная, бактерицидный ОБН-150, магнитная мешалка, термостат ТС - 1/80 - 2 шт., холодильник «Калекс».

ауд. 2-09 автоклавная: облучатель бактерицидный ОБН-150, стерилизатор паровой ВК-75-01, стерилизатор воздушный ГП-20, стерилизатор, аквадистиллятор элек. АЭ-10.

### **Помещения для самостоятельной работы (не специализированные)**

2-42 - Компьютерная техника Cel 1200 с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

1-36 - Компьютерная техника Cel 1200 с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

2-04 - Компьютерная техника 2 шт. с подключением к сети Интернет, принтер HP 2 шт, столы, стулья, учебно- методическое аудио-и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

2-19а - Компьютерная техника Cel 3000MB с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература

1-06 - Компьютеры Corei3-2120 3.3 Ghz с подключением к сети интернет, мультимедийный комплект: проектор Panasonic, экран, принтер (МФУ) Laser JetM 1212, столы, стулья, учебно- методическое аудио-и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

### **Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования**

2-16 (микроскопы Микмед - 5, весы, Ph-метр, сейф, посуда для микробиологии (чашки Петри, колбы и тд.), одноразовая спец. одежда, моющие средства, литература по специальности, курсовые работы, отчеты по практике, рефераты, контрольные работы)

## **9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины**

### **9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся**

Для подготовки к практическому занятию, обучающиеся предварительно получают вопросы и задания.

Информацию предоставляют в виде сообщений, докладов, слайдовых презентаций (по желанию).

Цель практического занятия: Проанализировав сведения о возникновении врачевания и ветеринарии, составить представления о возможных этапах развития знаний и факторах повлиявших на них.

В ходе практического занятия можно выделить следующий план деятельности студента и преподавателя:

#### **I. Вводная часть.**

1. Обозначение темы и плана практического занятия.
2. Предварительное определение уровня готовности к занятиям.

На данном этапе проходит проверка остаточных знаний с использованием тестовой системы контроля.

3. Формирование основных проблем темы, ее общих задач.

4. Создание эмоционального и интеллектуального настроения на практическом занятии.

#### **II. Основная часть.**

1. Организация диалога между преподавателями и студентами и между студентами в процессе разрешения проблем практического занятия.

2. Конструктивный анализ всех ответов и выступления студентов.

3. Аргументированное формирование промежуточных выводов, и соблюдение логики в последовательном соблюдении событий.

#### **III. Заключительная часть.**

1. Подведение итогов и формулировка выводов.
2. Обозначение направления дальнейшего изучения проблем.
3. Рекомендации по организации самостоятельной работы студентов.

Контрольные вопросы по теме занятия.

### **9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

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

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	в печатной форме; в форме электронного документа;
С нарушением зрения	в печатной форме увеличенных шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине  
«Ветеринарная санитария на предприятиях»  
для студентов 2 курса магистратуры обучающихся,  
по направлению подготовки 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Дисциплина «Ветеринарная санитария на транспорте» относится к Блоку 1. Части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений, к дисциплинам по выбору. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ВСЭ, направлена на формирование у выпускника общепрофессиональных компетенций.

Рабочая программа содержит цели и задачи дисциплины, компетенции, формируемые в результате освоения предмета. В ней отражены распределение трудоемкости дисциплины по семестрам, структура дисциплины, трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины, содержание лекционного курса, лабораторных занятий и самостоятельной работы с указанием вида контроля, приведены критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенции. Составной частью рабочей программы являются данные об учебно-методическом и материально-техническом обеспечении дисциплины, включая карту обеспеченности литературой.

Рецензируемая рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза и профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии». Она выступает основой, с помощью которой осуществляется организация образовательного процесса, и полностью соответствует всем новым требованиям ФГОС ВО.

Рецензент:

Технический директор  
органа инспекции  
Красноярского филиала  
ФГБУ «Федеральный центр  
оценки безопасности и качества  
зерна и продуктов его переработки»



Сивагина Е.Н.