

**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 *заочная*

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

АННОТАЦИЯ	4
1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ	4
1.1. ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ	4
1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	4
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
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
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	14
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	15
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
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	17
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
9.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	18
9.2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	18
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД.....	20

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 импорто-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-санитарным мероприятиям.

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
ПК-4 Способен организовывать и проводить контроль при хранении, переработке и транспортировке продукции животного и растительного происхождения в условиях цифровизации	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	Знать: программное обеспечение по сбору, передаче и анализа информации о перемещении поднадзорных грузов через государственную границу Российской Федерации
	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	Уметь: пользоваться Федеральной государственной информационной системой в области ветеринарии
	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-	Владеть: Владеет правилами регистрации объектов ветеринарного надзора при осуществлении экспортно-импортных операций в Федеральной государственной информационной системой в области ветеринарии

	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	
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	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. 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-	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 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. Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

	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. 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.	
--	--	--

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_	№
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108	
Контактная работа		10	10	
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	
Самостоятельная работа (СРС)		94	94	
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		54	54	
контрольные работы				
реферат				
самоподготовка к текущему контролю знаний		31	31	
др. виды				
Подготовка и сдача зачета		9	9	
Вид контроля: зачет		4	+	

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	Модуль 1. Ветеринарная санитария на предприятиях по получению животноводческой продукции	56	2	4	50	Зачет
2	Модуль 2. Ветеринарная санитария на перерабатывающих предприятиях	52	2	2	48	Зачет
	ИТОГО	108	4	6	98	Зачет

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на мо- дуль	Контактная работа		Внеауди- торная работа (СРС)
		Л	ЛПЗ	
Модуль 1. Ветеринарная санитария на предприятиях по получению животноводческой продукции	56	2	4	50
<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
Модуль 2. Ветеринарная санитария на перерабатывающих предприятиях	52	2	2	48
<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
ИТОГО	108	4	6	98

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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Ветеринарная санитария на предприятиях по получению животноводческой продукции			2
	Модульная единица 1. 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
	Модульная единица 2. 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	Модуль 2. Ветеринарная санитария на перерабатывающих предприятиях			2

¹ Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 1. 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
	Модульная единица 2. Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств, контейнеров и других подконтрольных объектов.	Лекция 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые на 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 ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Ветеринарная санитария на предприятиях по получению животноводческой продукции			4
	Модульная единица 1. 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
	Модульная единица 2. 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

² Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
	рашиванию аквакультуры.	нитарная обработка оборудования.		
2	Модуль 2. Ветеринарная санитария на перерабатывающих предприятиях			2
	Модульная единица 1. 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
	Модульная единица 2. 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
	Модуль 1. Ветеринарная санитария на предприятиях по получению животноводческой продукции		50

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
1	Модульная единица 1. 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
	Модульная единица 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях по выращиванию аквакультуры.	4. Методы и средства дезинфекции, дезодорации помещений и оборудования предприятий по разведению рыбы и представителей аквакультуры.	
Модуль 2. Ветеринарная санитария на перерабатывающих предприятиях			48
2	Модульная единица 1. 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
	Модульная единица 2. 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
	ИТОГО		98

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 хозяйства 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
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 (1000х3000 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 биноккулярные Микмед- 5 3шт., микроскоп биноккулярный 2 шт., музей влажных препаратов, возбудителей паразитарных заболеваний, специализированная мебель: доска настенная (1400х2000 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 настроя 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.