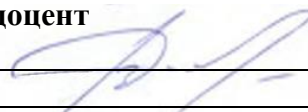


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
декан факультетов ветеринарной
медицины и технологического
менеджмента, к.вет.н., доцент
Скрипкин В.С.



«20» мая 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1. О.17 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Шифр и наименование дисциплины соответствии с учебным планом

36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Код и наименование направления подготовки/ специалистов

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

Магистр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

год набора на ОП

Ставрополь 2022

Цель дисциплины

Целями освоения дисциплины **Б1.О.17 «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности»** являются: формирование у обучающихся знаний и умений в области разработки, планирования, организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля на боенских предприятиях и в цехах перерабатывающей промышленности; формирование навыков в области усовершенствования существующих и разработки новых средств и методов ветеринарно-санитарной обработки предприятий агропромышленного комплекса.

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 Понимает основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами	<p>Знания: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.</p>
		<p>Умения: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p>
		<p>Навыки/трудовые действия: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.</p>
	ОПК-3.2 Способен анализировать и интерпретировать данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др.	<p>Знания: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.</p>
ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, представлять отчетные документы с использованием	ОПК-5.1 Имеет представление о современном программном обеспечении, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации	<p>Знания: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.</p>
		<p>Умения: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности,</p>

специализированных баз данных	информационных процессов	<p>работать со специализированными информационными базами данных.</p> <p>Навыки / трудовые действия: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.</p>
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1 Использует существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	<p>Знания: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>Умения: проводить санитарно-микробиологическое исследование объектов внешней среды и животноводческой продукции (мяса, молока и др.).</p> <p>Навыки / трудовые действия: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p>

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина указать Б1.О.17 «САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» является дисциплиной базовой части и является обязательной к изучению дисциплиной.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения – в 2 семестре;
- для студентов заочной формы обучения – на 1 курсе

Для освоения дисциплины Б1.О.17 «САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины 2 семестра:

- Ветеринарное законодательство с основами таможенного права
- Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения
- Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности
- Ветеринарное законодательство с основами таможенного права
- Математическое моделирование
- Планирование, делопроизводство, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе
- Информационные технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе
- Организация мониторинга и контроля за состоянием особо опасных болезней
- Мониторинг возникновения и распространения болезней незаразной этиологии
- Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности
- Научно-исследовательская работа

- Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Освоение дисциплины **Б1.О.17 «САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»** является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Ветеринарное законодательство с основами таможенного права
- Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения
- Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности
- Ветеринарное законодательство с основами таможенного права
- Математическое моделирование
- Планирование, делопроизводство, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе
- Информационные технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе
- Организация мониторинга и контроля за состоянием особо опасных болезней
- Мониторинг возникновения и распространения болезней незаразной этиологии
- Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности
- Научно-исследовательская работа
- Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 180 час.(5 з.е.). Распределение по видам работ представлено в таблицах.

Очная форма обучения

Семестр	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
2	180/5	10	20	-	114	36	Экзамен
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	4	-	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		-	-	-	-	-	-

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации и перед экзаменом	Экзамен
2	180/5	-	-	-	-	2	0,25

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
1	180/5	4	8	-	159	9	Экзамен, Контрольная работа

в т.ч. часов в интерактивной форме	-	2	-	-	-	-
практической подготовки (при наличии)	-	-	-	-	-	-

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации и перед экзаменом	Экзамен
2	180/5	-	-	-	-	2	0,25

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические занятия	Лабораторные занятия				
1	Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения	26	2			20	Устный опрос	РЕФЕРАТ	ОПК-3.1; ОПК-3.2;; ОПК-5.1; ОПК-6.1;

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические занятия	Лабораторные занятия				
2	Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	36	2			30	Устный опрос	Контрольная работа 1	ОПК-3.1; ОПК-3.2;; ОПК-5.1; ОПК-6.1;
3	Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов	34	2/2	2		20	Устный опрос	Контрольная работа 2	ОПК-3.1; ОПК-3.2;; ОПК-5.1; ОПК-6.1;
4	Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте	34	2	4		24	Устный опрос, индивидуальные опросы	Коллоквиум 1	ОПК-3.1; ОПК-3.2;; ОПК-5.1; ОПК-6.1;

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические занятия	Лабораторные занятия				
5	Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах	38	2	4		20	Устный опрос	Коллоквиум 2	ОПК-3.1; ОПК-3.2;; ОПК-5.1; ОПК-6.1;
	Промежуточная аттестация	36 конт роль		4				ЭКЗАМЕН	
	Итого	180	10	6		114			

Заочная форма обучения

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические занятия	Лабораторные занятия				
1	Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения	42	2		-	40	Устный опрос	Устный опрос	ОПК-3.1; ОПК-3.2;; ОПК-5.1; ОПК-6.1;

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов				Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций	
		Всего	Лекции	Семинарские занятия					Самостоятельная работа
				Практические занятия	Лабораторные занятия				
2	Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	41	-	2		39	Устный опрос	Устный опрос	ОПК-3.1; ОПК-3.2;; ОПК-5.1; ОПК-6.1;
3	Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов	44	2	2		40	Устный опрос	Устный опрос	ОПК-3.1; ОПК-3.2;; ОПК-5.1; ОПК-6.1;
4	Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте	22	-	2		20	Устный опрос, индивидуальные опросы	Устный опрос, собеседование	ОПК-3.1; ОПК-3.2;; ОПК-5.1; ОПК-6.1;

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические занятия	Лабораторные занятия				
5	Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах	22	-	2		20	Устный опрос	Устный опрос	ОПК-3.1; ОПК-3.2;; ОПК-5.1; ОПК-6.1;
	Контрольная точка по всем темам дисциплины						собеседование	Экзамен, Контрольная работа	
	Промежуточная аттестация	9 К о н т р о ль							
	Итого	180	4	8		159			

5. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения(Лекция-визуализация)	Ветеринарно-санитарные требования к выбору места, строительству и эксплуатации предприятий по переработке продукции животноводства. Проектирование, санитарно-защитные зоны. Требования к зданиям основных и вспомогательных производств, оборудованию, инфраструктуре, производственной среде и рабочей зоне	2/-/-	2/-/-

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия (Лекция-визуализация)	Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	2/2/-	
Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов	Утилизация и уничтожение биологических отходов. Классификация отходов животного происхождения по биологической опасности. Бактериальная обсемененность биологических отходов и кормов животного происхождения. Меры личной профилактики.	2/2/-	-
Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте. (Лекция-визуализация)	Задачи ветеринарной службы на транспорте. Ветеринарно-санитарные требования при перевозке животных, мяса и мясопродуктов, технического сырья животного происхождения различными видами транспорта.	2/-/-	-
Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах	Гигиена производства молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Санитарная обработка молочного оборудования. Санитарно-гигиенические мероприятия на молочных заводах. Современные методы обеззараживания молока и молочных продуктов	2/-/-	
Итого		10/2/-	4/-/-

5.2.Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов в интерактивных занятиях			
		очная форма		заочная форма	
		лаб	практ	лаб	практ
Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения	Генеральный план типового одноэтажного мясокомбината мощностью до 50 тонн в смену Генеральный план молочного завода мощностью до 100 тонн переработки молока в смену		2/		
	Технология очистки и контроль сточных вод перерабатывающих предприятий. Контроль качества воздуха и питьевой воды на перерабатывающих предприятиях				
	Мероприятия и требования по охране окружающей среды				
	Нормативно-техническая документация по ветеринарно-санитарной экспертизе на перерабатывающих предприятиях. Особенности проектирования и эксплуатации птицекомбинатов				
	Особенности проектирования и эксплуатации предприятий рыбной промышленности				
Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	Классификация и характеристика современных моющих, моюще-дезинфицирующих и дезинфицирующих веществ, используемых для профилактической дезинфекции на предприятиях мясной промышленности		2/2/-		2/2/-
	Физические средства дезинфекции и методы их применения: высокая температура, ультрафиолетовое излучение, гамма-излучение		2/-/-		
	Современные методы дезинфекции и аппаратура для дезинфекции: применение растворов в пенной форме и аэрозолей				
	Расчет необходимого количества дезинфекционных средств и планирование дезинфекционных мероприятий				
	Контроль качества дезинфекции: условия проведения контроля и отбор проб. Методы контроля качества дезинфекции				
	Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении (подозрении) особо опасных инфекционных заболеваний животных в цехе предубойного содержания или последующих этапах переработки и экспертизы				
	Современные средства дератизации и планирование дератизационных работ. Дезинвазия объектов окружающей среды				
	Классификация и гигиенические свойства современных инсекто-акарицидов. Планирование работ по дезинсекции				

Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов	Устройство и работа цеха (завода) по производству кормовых и технических продуктов. Ветеринарно-санитарное обеспечение технологии получения сухих животных кормов и кормового жира.		2/-/-		2/-/-
	Ветеринарно-санитарные меры при удалении и обеззараживании навоза		2/-/-		
	Уничтожение биологических отходов различными методами (сжигание, обеззараживание в биотермических ямах)				
Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте.	Личная гигиена работников предприятий по переработке животного сырья. Спецодежда. Санитарная одежда. Личная гигиена рабочих, обслуживающих изоляторы. Техника безопасности при работе с дезинфицирующими средствами.		2/-/-		2/-/-
	Ветеринарно-санитарная оценка транспортных средств. Дезинфекция транспортных средств				
	Сроки и температурные режимы хранения продуктов животного происхождения. Современные способы оптимизации сроков хранения продукции.		2/-/-		
Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах	Моющие и дезинфицирующие средства для применения на предприятиях по производству и хранению молока		2/2/-		
	Средства и методы санитарной обработки цехов и оборудования на предприятиях молочной промышленности		2/-/-		
	Методы санитарного контроля качества молока на молокоперерабатывающих предприятиях		2/-/-		2/-/-
Итого			20/4/-		8/2/-

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения	20	36	40	9
Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	30	х	39	х
Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов	20	х	40	х
Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте	24	х	20	х
Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах	20	х	20	х
Итого	144	36	159	9

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине дисциплины **«Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности»** размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины дисциплины **«Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности»** Методические рекомендации по освоению дисциплины дисциплины **«Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности»**

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине дисциплины **«Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности»** Методические рекомендации по выполнению реферата

3. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить темы дисциплины по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		Основная (из п.8 РПД)	Дополнительная (из п.8 РПД)	Интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения	1,2	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17	1
2	Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия	1,2	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17	1
3	Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов	1,2	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17	1
4	Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте.	1,2	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17	1
5	Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах	1,2	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17	1

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности»

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

Очная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Семестры			
		1	2	3	4

ОПК-3.1 Понимает основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами	Ветеринарное законодательство с основами таможенного права			+	
	Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения				+
	Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности		+		
	Научно-исследовательская работа			+	
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				+
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+
ОПК-3.2 Способен анализировать и интерпретировать данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др.	Ветеринарное законодательство с основами таможенного права			+	
	Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения				+
	Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности		+		
	Научно-исследовательская работа			+	
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				+
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+
ОПК-5.1 Имеет представление о современном программном обеспечении, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов	Математическое моделирование	+			
	Планирование, делопроизводство, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе			+	
	Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности		+		
	Научно-исследовательская работа			+	
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+
ОПК-6.1 Использует существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных,	Организация мониторинга и контроля за состоянием особо опасных болезней			+	
	Мониторинг возникновения и распространения болезней незаразной этиологии				+
	Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности		+		
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				+

трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+
--	---	--	--	--	---

7.2 Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине **«Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности»** проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине **«Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности»** проводится в виде зачета (*дифференцированного зачета, экзамена – оставить нужное*).

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов **очной формы обучения** знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

Состав балльно-рейтинговой оценки

№ контрольной точки	Виды контроля	Максимальное количество баллов по уровням освоения компетенций			
		знать	уметь	владеть	всего
1.	Коллоквиум №1	6	4	5	15
2.	Коллоквиум №2	6	4	5	15
3.	Контрольная работа №1	4	4	5	13
4.	Контрольная работа №2	4	4	5	13
5.	Устный и письменный ответы	2	1	1	4
Сумма баллов по итогам текущего и промежуточного контроля		22	17	21	60
Активность на лекционных занятиях		10	x	x	10
Результативность работы на практических, семинарских и лабораторных занятиях		5	5	5	15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления)				15	15

на конференциях)				
Итого	35	25	40	100

Итоговая оценка по дисциплине (освоение компетенций)

По дисциплине «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» студентам, имеющим хорошие результаты текущей аттестации (55 баллов и выше) и не имеющих неотработанных пропусков занятий, предлагается выставление экзаменационной оценки по результатам текущей успеваемости:

«отлично» - от 85 до 100 баллов;

«хорошо» - от 70 до 84 баллов;

«удовлетворительно» - от 55 до 69 баллов.

В случае отказа – студент сдает экзамен по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Критерии оценки ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов:

Пример:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1 (оценка знаний)	до 4
Теоретический вопрос №2 (оценка знаний)	до 4
Задача (оценка умений и навыков)	до 8
Итого	16

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	Устный опрос	10
2.	Собеседование	20
	Контрольная точка по всем темам дисциплины	30
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
	Активность на лекционных занятиях	10
	Результативность работы на практических занятиях	15
	Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)	15
Итого		100

*** Оценочное средство результатов достижения компетенций – совпадает с теми, что даны в п. 5.1.

Критерии и шкалы оценивания ответа на дифференцированном зачете

Сдача дифференцированном зачете может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов не более 10 баллов. Итоговая успеваемость дифференцированном зачете не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Вопрос билета	Количество баллов
Вопрос 1	до 5
Задача	до 5

Теоретический вопрос

Знания по осваиваемым компетенциям формируются **на лекционных занятиях** при условии активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Критерии оценки

10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя

-2 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Результативность работы на практических и семинарских занятиях оценивается преподавателем по результатам устных опросов, активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения заданий в рабочей тетради по дисциплине:

1 балл – за оцененное на «отлично» выполнение заданий рабочей тетради по каждой из 9 тем (максимум – 9 баллов);

1 балл – за каждый устный ответ на семинарском занятии, оцененный на «хорошо» и «отлично»; **0,5 балла** – за каждый устный ответ на семинарском занятии, оцененный на «удовлетворительно» (максимум – 2 балла);

1 балл – за активное участие в занятиях, проводимых в интерактивной форме (максимум – 4 балла).

Рейтинговая оценка знаний при проведении текущего контроля успеваемости **на контрольных точках** позволяет обучающемуся набрать до 60 баллов. Знания, умения и навыки по формируемым компетенциям оцениваются по результатам следующих форм контроля.

Письменный ответ (знания) – средство сплошного группового контроля знаний по определенной теме.

Критерии оценки ответа на 1 вопрос

2 балла - выставляется, когда студентом дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком

1,5 балла - выставляется, когда студентом дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - выставляется, когда студентом дан не полный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но студентом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.

0,5 балла - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная.

Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Контрольная работа—вид контроля направленный на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности

Критерии оценки

13 баллов. Контрольная работа решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

9 баллов. Контрольная работа решена своевременно в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы

4 балла. Контрольная работа решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы.

0 баллов. Контрольная работа не решена

Если за письменные ответы на контрольной точке обучающийся не получил удовлетворяющее его количество баллов, то он может получить **поощрительные баллы за подготовку докладов, статей, сопровождаемых презентациями (не более 15 баллов)**.

Коллоквиум-комплексный метод оценки знаний

Критерии оценки ответа

15 баллов - выставляется, когда студентом дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком

11 баллов - выставляется, когда студентом дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

7 баллов - выставляется, когда студентом дан не полный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но студентом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.

3 балла - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Доклад(поощрительные баллы)— средство, позволяющее оценить умение обучающегося устно излагать суть поставленной проблемы, сопровождая ее презентацией, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием знаний и умений, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки

8 баллов. Выступление демонстрирует умения умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные

выводы; аргументировать собственную точку зрения, активно использовать самостоятельно подготовленную презентацию.

6 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи.

4 балла. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи, обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели, допущены ошибки в самостоятельно подготовленной презентации.

2 балла. Выступление демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала.

Статья – (поощрительные баллы) средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить ее анализ с использованием знаний, умений и навыков, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки

15 баллов. Статья объемом не менее 4 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит оригинальный анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными, графическим материалом. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулировать правильные выводы и предложения, отражающие авторскую точку зрения.

10 баллов. Статья объемом не менее 3 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит типовой анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулировать правильные выводы и предложения.

5 балл. Статья объемом не менее 2 страниц представлена в виде тезисов, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит анализ проблемы, подтвержденный отдельными статистическими и/или отчетными данными. В ней сформулированы правильные выводы и предложения.

По результатам текущей балльно-рейтинговой оценки, при условии получения положительной оценки за написание и защиту курсовой (и/или контрольной) работы, обучающемуся может быть выставлена **итоговая оценка:**

- «Отлично» – от 86 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 71 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 56 до 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

В случае недостаточности баллов, набранных по результатам текущей балльно-рейтинговой оценки, для получения желаемой обучающимся оценки он проходит итоговую форму контроля – **экзамен.**

Решение практико-ориентированной задачи (оценка знаний, умений, навыков)

Критерии оценки

7-8 баллов Задача решена в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5-6 баллов. Задача решена с задержкой. Задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задача решена не полностью или в общем виде.

3-4 балла. Задача решена частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

1-2 балла. Задача решена неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины Б1.О.18 «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности»

Типовые вопросы для проведения устного и письменного опроса

1. Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах, их характеристика.
2. Дезинфекция. Виды дезинфекции, методы дезинфекции.
3. Контроль качества дезинфекции.
4. Ветеринарно-санитарные требования к строительству мясо-молокоперерабатывающих предприятий.
5. Ветеринарно-санитарные требования к эксплуатации мясо-молокоперерабатывающих предприятий
6. Химические дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях молочной промышленности, их классификация и характеристика.
7. Щелочные дезинфицирующие средства.
8. Хлорсодержащие дезинфицирующие средства.
9. Современные дезинфицирующие средства различных групп.
10. Физические дезинфицирующие средства.
11. Классификация возбудителей инфекционных болезней животных и человека в зависимости от устойчивости к дезинфицирующим средствам.
12. Концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств, применяемых для возбудителей инфекционных болезней животных и человека разных групп устойчивости.
13. Ветеринарно-санитарная техника для проведения дезинфекционных работ.
14. Техника безопасности при проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
15. Бактериологическая обсемененность внешней среды. Устойчивость микроорганизмов к различным факторам среды.
16. Организация и проведение дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях.
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении у крупного рогатого скота на скотобазе диагноза «сибирская язва».
18. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении диагноза «сибирская язва» на конвейерной линии.
19. Ветеринарно-санитарная техника, используемая для дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях, ее технические и технологические характеристики.
20. Понятие о дезинсекции. Членистоногие, причиняющие вред животным и являющиеся переносчиками возбудителей болезней, их характеристика.
21. Средства дезинсекции, характеристика, методы дезинсекции.
22. Дератизация на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях. Характеристика синантропных грызунов, их значение.
23. Методы дератизации.

24. Современные химические дератизационные средства, порядок их применения.
25. Понятие о биологических отходах. Биологические отходы, подлежащие уничтожению методом сжигания
26. Порядок утилизации биологических отходов.
27. Требования, предъявляемые к размещению и строительству биотермических ям.
28. Ветеринарно-санитарные требования к работе завода (цеха) по приготовлению сухих животных кормов (утильзавод).
29. Консервирование и дезинфекция кожевенного сырья.
30. Дезинфекция шерсти.
31. Ветеринарно-санитарные требования при перевозке продуктов животноводства различными видами транспорта.
32. Ветеринарно-санитарные требования при импорте продуктов животноводства и их переработке.
33. Дезинфекция транспортных средств.
34. Понятие ветеринарной санитарии производства мяса и мясных продуктов.
35. Гигиена получения молока на молочной ферме.
36. Санитарная обработка молочного оборудования и молочной посуды.
37. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.
38. Личная гигиена работников предприятий по переработке животного сырья.
39. Ветеринарно-санитарные меры при удалении и обеззараживании навоза
40. Санитарные аспекты очистки, обеззараживания сточных вод перерабатывающих предприятий.

Вопросы к коллоквиуму №1

1. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании и строительству объектов по переработке продуктов животного происхождения.
2. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании и строительству складских помещений для хранения сырья животного происхождения.
3. Ветеринарно-санитарная служба и ее обязанности на мясокомбинатах и убойных пунктах.
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия на складах сырья животного происхождения.
5. Ветеринарно-санитарная служба и ее обязанности на молочных комбинатах.
6. Методы контроля питьевой воды.
7. Контроль качества воздуха помещений на перерабатывающих предприятиях.
8. Методы и средства дезинфекции.
9. Дезинфекционная техника, используемая на предприятиях мясной и молочной промышленности.
10. Методы и средства дератизации.
11. Безопасные методы вынужденного убоя животных.
12. Гигиена и санитария в работе ветеринарно-санитарных экспертов.
13. Причины, факторы и пути бактериального загрязнения мяса и мясных продуктов.
14. Причины, факторы и пути бактериального загрязнения молока и молочных продуктов.
15. Зооантропонозы, эпизоотологические и эпидемиологические особенности.

16. Основные пищевые токсикоинфекции людей. Причины и факторы возникновения таких случаев.

17. Требования к качеству сточных вод перерабатывающих предприятий.

Методы контроля сточных вод.

18. Ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях по охране окружающей среды.

Вопросы к контрольной работе №1

1. Укажите соответствие указанных возбудителей болезней группам устойчивости к дезинфекционным средствам

1 группа (малоустойчивые)	Возбудители бруцеллеза, лептоспироза, пастереллеза, парагриппа, миксоматоза
2 группа (устойчивые)	Возбудители ящура, оспы, туляремии, орнитоза, стафилококкоза, бешенства
3 группа (высокоустойчивые)	Возбудители туберкулеза животных и птиц и паратуберкулеза крупного рогатого скота
4 группа (особоустойчивые)	Возбудители сибирской язвы, эмкара, столбняка, ботулизма

2. Дополните ответ

Для вынужденной дезинфекции при сибирской язве применяют ...% горячий раствор едкого натра

Правильные варианты ответа: 10; 10-ти; десяти;

3. Дополните ответ

Для вынужденной дезинфекции при бруцеллезе применяют растворы хлорной извести, содержащие ...% активного хлора

Правильные варианты ответа: 2; два;

4. Дополните ответ

Для вынужденной дезинфекции при бешенстве применяют ...% горячий раствор едкого натра

Правильные варианты ответа: 4; 4-х; четырех;

5. Дополните ответ

Для дезинфекции при туберкулезе применяют щелочной раствор формальдегида, содержащий ...% щелочи и 3% формальдегида

Правильные варианты ответа: 3; три;

6. Выберите правильный вариант ответа

Хлорная известь, пригодная для проведения дезинфекции, должна содержать активного хлора, в %, не менее:

- 25
- 40
- 70
- 15
- 30

7. Выберите правильный вариант ответа

Качество вынужденной дезинфекции при бруцеллезе, лептоспирозе, сальмонеллезе определяют по наличию или отсутствию в смывах с исследуемых объектов

- бактерий группы кишечной палочки
- стафилококков
- микобактерий
- спорообразующих микроорганизмов рода *Bacillus*

8. Выберите правильный вариант ответа

Качество вынужденной дезинфекции при ящуре, орнитозе, туляремии определяют по наличию или отсутствию в смывах с исследуемых объектов:

- бактерий группы кишечной палочки
- стафилококков
- микобактерий
- спорообразующих микроорганизмов рода *Bacillus*

9. Дополните ответ

Расстояние между мясокомбинатом и животноводческими фермами, птицефабриками должно быть не менее ... метров

Правильные варианты ответа: 1000; тысячи; тысяча;

10. Дополните ответ

Расстояние между мясокомбинатом и жилыми застройками должно быть не менее ... метров

Правильные варианты ответа: 500; пятисот;

11. Дополните ответ

Расстояние между колбасным заводом и жилищным массивом должно быть не менее ... метров

Правильные варианты ответа: 50; пятидесяти; пятьдесят;

12. Выберите правильный вариант ответа

Территорию боевого предприятия:

- огораживать забором не обязательно
- огораживают забором высотой 1,5 м

- огораживают забором высотой 2,0 м
- по периметру оборудуют рвом глубиной 1,5 м и шириной 3 м

13. Выберите правильный вариант ответа

Базы для предубойного содержания скота устраивают:

- с северной стороны боевого предприятия
- с южной стороны боевого предприятия
- с подветренной стороны по отношению к производственным зданиям
- с наветренной стороны по отношению к производственным зданиям

14. Выберите правильный вариант ответа

Уборку территории боевого предприятия производят

- ежеквартально
- ежемесячно
- ежедекадно
- ежедневно

15. Дополните ответ

Трубопроводы технической воды в производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий окрашивают в ... цвет

Правильные варианты ответа: черный; Черный;

16. Выберите правильный вариант ответа

Наиболее гигиеничным и долговечным материалом для предприятий мясной промышленности (оборудование, поверхность столов, тележки для перевозки мясопродуктов) является:

- чугун
- алюминий
- медь и ее сплавы
- бронированная сталь
- нержавеющая сталь

17. Выберите правильный вариант ответа

Площадь окон в основных производственных цехах мясоперерабатывающего предприятия должна составлять от площади полов, не менее, %:

- 20
- 30

- 40
- 50
- 75

18. Дополните ответ

В производственных помещениях мясоперерабатывающих предприятий стены должны быть облицованы глазуреной плиткой на высоту ... м

Правильные варианты ответа: 1,8; 1, 8; 1.8;

Вопросы к контрольной работе №2

1. Выберите правильный вариант ответа

Наибольшее количество микроорганизмов в почве находится на глубине, см:

- 1-20
- 21-30
- 31-40
- 41-50
- 91-100

2. Выберите правильный вариант ответа

Количество микроорганизмов в воде открытых пресноводных водоемов в первую очередь зависит от содержания в воде

- хлоридов
- сульфатов
- нитратов
- нитритов
- органических веществ

3. Выберите правильный вариант ответа

Вода из артезианских скважин содержит в 1 мл микроорганизмов, до:

- нескольких единиц
- нескольких десятков
- нескольких сотен
- нескольких тысяч
- нескольких миллионов

4. Выберите правильный вариант ответа

Микроорганизмы, способные размножаться при температурах от -10 до +30 С, называют

- мезофильными

- психрофильными
- термофильными
- аэрофильными

5. Дополните ответ

Микроорганизмы, способные размножаться при температурах от +30 до +80 С, называют

Правильные варианты ответа: термофильными; термофильные; Термофильные;

6. Укажите соответствие групп микроорганизмов и температур, при которых они размножаются	
Психрофильные микроорганизмы	до -10 до +30 С
Термофильные микроорганизмы	от +30 до +80 С
Мезофильные микроорганизмы	от 0 до +50 С

7. Выберите правильный вариант ответа

Большинство бактерий прекращают размножаться при содержании влаги в окружающей их среде, менее, %:

- 95
- 70
- 30
- 85
- 50

8. Выберите правильный вариант ответа

Наиболее эффективным методом уничтожения муравьев на предприятиях пищевой промышленности является:

- применение инсектицидных пищевых приманок
- распыление аэрозолей
- использование дустов
- расстановка липких ловушек

9. Укажите название комплекса мер

... - это комплекс мер, методов, средств борьбы с насекомыми, являющимися переносчиками инфекционных заболеваний или имеющих санитарно-гигиеническое значение

Правильные варианты ответа: Дезинсекция; дезинсекция;

10. Выберите правильный вариант ответа

Химические препараты, предназначенные для уничтожения грызунов, называются:

- родентициды
- гербициды

- фунгициды
- акарициды
- инсектициды

11. Дополните ответ

За 1 год самка крысы приносит ... помета детенышей

Правильные варианты ответа: 2-3; 2; 3; два; три; два-три;

12. Дополните ответ

При проведении дератизации зоокумарином крысы погибают после ...-кратного потребления пищевой приманки, содержащей данный препарат

Правильные варианты ответа: 4-5; четырех-пяти; 4; 5; 4-х;

13. Выберите правильный вариант ответа

Препараты группы зоокумарина обладают выраженным свойством:

- антикоагулянтным
- нейротоксическим
- цитостатическим
- адреноблокирующим
- антигистаминным

14. Выберите правильный вариант ответа

Эффективным физическим методом борьбы с грызунами является использование:

- ультразвуковых установок (частота 15-20 КГц)
- ультрафиолетовых ламп
- газообразного хлора
- липких масс
- высоких температур

15. Выберите правильный вариант ответа

К подозрительному в ветеринарно-санитарном отношении относят животное сырье, полученное:

- на мясокомбинатах 3-й и 4-й категорий производственной мощности
- на убойных пунктах
- из местностей, ветеринарно-санитарное состояние которых неизвестно, или вызывает сомнение; сырье неизвестного происхождения
- из местностей, находящихся на карантин

Вопросы к коллоквиуму 2

1. Контроль санитарных мероприятий на мясокомбинатах и бойнях.

2. Контроль санитарных мероприятий на молочных комбинатах.
3. Клинические признаки инфекционной болезни у животных.
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении инфекционной болезни у животных во время перевозки на железнодорожном транспорте.
5. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении инфекционной болезни у животных во время перевозки на автомобильном транспорте.
6. Санитарные правила и требования при хранении мяса и мясных полуфабрикатов.
7. Методы и способы сохранения мяса и мясных полуфабрикатов.
8. Санитарные правила и требования при хранении сырья животного происхождения.
9. Санитарные правила и требования при транспортировке и хранении молока.
10. Ветеринарно-санитарные документы при проведении санитарных мероприятий на перерабатывающих предприятиях.
11. Комиссионные ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях. Документы.
12. Ветеринарно-санитарные мероприятия на утильзаводах.
13. Влияние методов уоя, обескровливания и технологической обработки на качество мяса животных и птицы.
14. Санитарно-гигиенические требования к санитарной обработке технологического оборудования, инвентаря и тары на разных перерабатывающих предприятиях.

**Примерная тематика РЕФЕРАТОВ по дисциплине
«Ветеринарная санитария на предприятиях»**

1. Порядок и способы обеззараживания биологических отходов на перерабатывающих предприятиях
3. Оценка и контроль биологической безопасности сырья и отходов животноводства.
4. Способы и средства обеззараживания доильных установок, аппаратов и посуды.
5. Предубойный осмотр животных и клиническая диагностика острых инфекционных болезней.
6. Предубойный осмотр животных и клиническая диагностика хронических инфекционных болезней.
7. Мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных на предубойном этапе на мясокомбинатах и убойных пунктах.
9. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях при обнаружении (подозрении) сибирской язвы.
10. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке крупного рогатого скота, реагирующего на туберкулин.
11. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке крупного рогатого скота, больного лейкозом.
12. Меры и средства борьбы с грызунами на перерабатывающих предприятиях, складах продуктов и сырья животного происхождения.
13. Источники, пути и причины бактериального обсеменения мяса и мясных продуктов.
14. Ветеринарная санитария при переработке мяса птицы.
15. Ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах птицеперерабатывающих предприятий.
16. Ветеринарно-санитарный контроль на консервных заводах.

ВОПРОСЫ

к экзамену по дисциплине «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности»

1. Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах, их характеристика.
2. Дезинфекция. Виды дезинфекции, методы дезинфекции.
3. Контроль качества дезинфекции.
4. Ветеринарно-санитарные требования к строительству мясо-молокоперерабатывающих предприятий.
5. Ветеринарно-санитарные требования к эксплуатации мясо-молокоперерабатывающих предприятий.
6. Химические дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях молочной промышленности, их классификация и характеристика.
7. Щелочные дезинфицирующие средства.
8. Хлорсодержащие дезинфицирующие средства.
9. Современные дезинфицирующие средства различных групп.
10. Физические дезинфицирующие средства.
11. Классификация возбудителей инфекционных болезней животных и человека в зависимости от устойчивости к дезинфицирующим средствам.
12. Концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств, применяемых для возбудителей инфекционных болезней животных и человека разных групп устойчивости.
13. Ветеринарно-санитарная техника для проведения дезинфекционных работ.
14. Техника безопасности при проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
15. Бактериологическая обсемененность внешней среды. Устойчивость микроорганизмов к различным факторам среды.
16. Организация и проведение дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях.
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении у крупного рогатого скота на скотобазе диагноза «сибирская язва».
18. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающем предприятии при установлении диагноза «сибирская язва» на конвейерной линии.
19. Ветеринарно-санитарная техника, используемая для дезинфекции на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях, ее технические и технологические характеристики.
20. Понятие о дезинсекции. Членистоногие, причиняющие вред животным и являющиеся переносчиками возбудителей болезней, их характеристика.
21. Средства дезинсекции, характеристика, методы дезинсекции.
22. Дератизация на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях. Характеристика синантропных грызунов, их значение.
23. Методы дератизации.
24. Современные химические дератизационные средства, порядок их применения.

25. Понятие о биологических отходах. Биологические отходы, подлежащие уничтожению методом сжигания
26. Порядок утилизации биологических отходов.
27. Требования, предъявляемые к размещению и строительству биотермических ям.
28. Ветеринарно-санитарные требования к работе завода (цеха) по приготовлению сухих животных кормов (утильзавод).
29. Консервирование и дезинфекция кожевенного сырья.
30. Дезинфекция шерсти.
31. Ветеринарно-санитарные требования при перевозке продуктов животноводства различными видами транспорта.
32. Ветеринарно-санитарные требования при импорте продуктов животноводства и их переработке.
33. Дезинфекция транспортных средств.
34. Понятие ветеринарной санитарии производства мяса и мясных продуктов.
35. Гигиена получения молока на молочной ферме.
36. Санитарная обработка молочного оборудования и молочной посуды.
37. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.
38. Личная гигиена работников предприятий по переработке животного сырья.
39. Ветеринарно-санитарные меры при удалении и обеззараживании навоза
40. Санитарные аспекты очистки, обеззараживания сточных вод перерабатывающих предприятий.

В данном разделе РПД приведены типовые задания для проведения текущего контроля успеваемости студентов. Полный перечень заданий содержится в учебно-методическом комплексе по дисциплине «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности», который размещен в личном кабинете Кононова А.Н

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. Ожередова, Н. А.
Ветеринарная санитария : учеб. пособие для студентов, аспирантов и молодых ученых/Н. А. Ожередова, В. Ю. Морозов, И. Н. Шестаков, Р. О. Колесников ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2017. - 1,33 МБ
2. Сидорчук, А. А.
Ветеринарная санитария : учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Специалитет/Сидорчук А. А., Крупальник В. Л., Попов Н. И., Глушков А. А., Васенко С. В.. - Санкт-Петербург:Лань, 2022. - 368 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/212732>. - Издательство Лань.
3. Скляр, С. П.
Ветеринарная санитария на предприятиях. Ветеринарная дезинфекция и обеззараживание продуктов и сырья животного происхождения при инфекционных болезнях сельскохозяйственных животных : учебно-метод. пособие для студентов фак. вет. медицины по направлению: специалитет – 36.05.01 «Ветеринария», бакалавриат – 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура – 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»/С. П. Скляр, Ю. В. Дьяченко ; Ставропольский ГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2019. - 2,19 МБ
4. Сон, К. Н.
Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура/Сон К. Н., Родин В. И., Беспанев Э. В.. - Санкт-Петербург:Лань, 2022. - 416 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/211211>. - Издательство Лань.
5. Тимошенко, Н. В.
Проектирование и основы промышленного строительства предприятий по переработке сырья животного происхождения : учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура/Тимошенко Н. В., Патиева А. М., Кочерга А. В.. - Санкт-Петербург:ГИОРД, 2019. - 320 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/129298>. - Издательство Лань.

б) дополнительная литература:

- 1.
2. Ветеринарная санитария на предприятиях : метод. указания по выполнению курсовой работы/сост.: А. Ф. Дмитриев, А. Н. Кононов, И. Н. Шестаков ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2018. - 125 КБ

3. Использование антисептика бактерицида для санации ветеринарных и зоотехнических объектов : учеб. пособие для студентов вузов по спец. 110800 - "Ветеринария"/сост.: В. П. Николаенко, А. Ф. Дмитриев, И. Н. Щедров. - Ставрополь:АГРУС, 2007. - 8,19 МБ
4. Использование антисептика бактерицида для санации ветеринарных и зоотехнических объектов : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 110800 - "Ветеринария"/сост.: В. П. Николаенко, А. Ф. Дмитриев, И. Н. Щедров. - Ставрополь:АГРУС, 2007. - 68 с.
5. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария/сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь:АГРУС, 2006. - 408 с.
6. Теоретические и практические основы стерилизации физическими методами: : метод. пособие для самостоят. работы студентов вет. медицины по дисциплине "Санитарная микробиология"/сост.: А. Ф. Дмитриев, В. И. Дорофеев, Л. И. Ворошилова. - Ставрополь, 2001. - 20 с.
7. Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие /В. П. Толоконников, В. И. Маханько, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2008. - 1,72 МБ
8. Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие /СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2008. - 112 с.
9. Чистые производственные помещения в биологической промышленности : учеб. пособие/сост.: М. Н. Вережкина ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2010. - 4,29 МБ

Список литературы верен _____
(Заверяется в библиотеке)



М.В.Обновленская

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. <http://www.stgau.ru/company/personal/user/7168/>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины переносятся из приложения 3 к РПД, которые составлялись по требованиям 2015 года, в **СОКРАЩЕННОМ ВАРИАНТЕ!!!!!!**(в качестве примера см. образец РПД «Экономика труда»).

Если дисциплина реализуется в заочной форме обучения **ОБЯЗАТЕЛЬНО** в РПД должны присутствовать метод. указания по выбору варианта и выполнению контрольной работы.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017)

Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017)

Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007)

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности»

12.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

Учебная аудитория для проведения лекционных	Оснащение: специализированная мебель на 320 посадочных места,	Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для	355017, Ставропольский край, г. Ставрополь, ул.
--	--	---	---

<p>занятий (ауд. №1, площадь – 383,4 м²)</p>	<p>персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>	<p>рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007)</p>	<p>Серова 523, оперативное управление</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 106 площадь – 71,1 м²).</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 34 посадочных мест, компьютеры HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>	<p>Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007)</p>	<p>355017, Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Серова 523, оперативное управление</p>
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов: <i>Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м²)</i></p>	<p>1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>	<p>Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007)</p>	<p>355017, Ставропольский край, город Ставрополь, переулок Зоотехнический, в квартале 112, оперативное управление</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лабораторной работы (ауд. № 107 площадь – 74,4 м²).</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных мест, ноутбук HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в</p>	<p>Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017) Photoshop Extended CS3</p>	<p>355017, Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Серова 523, оперативное управление</p>

	электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.	(Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007)	
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 46, площадь – 78,4 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 120 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.	Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007)	355017, Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Серова 523, оперативное управление
Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. №1, площадь – 383,4 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.	Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007)	355017, Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Серова 523, оперативное управление
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 106 площадь – 71,1 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 34 посадочных мест, компьютеры HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.	Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017) Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007)	355017, Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Серова 523, оперативное управление

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на зачете / экзамене зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- зачет/экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме.

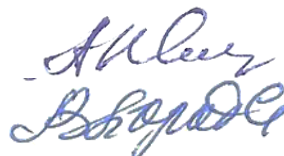
Рабочая программа дисциплины

«Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования/ федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 36.04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза и учебного плана по профилю / магистерской программы/ специализации Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения

Автор (ы) Ожередова Н.А., доктор ветеринарных наук, профессор

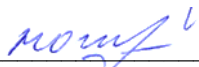


Рецензенты Квочко А.Н., доктор биологических наук, профессор
Оробец В.А., доктор ветеринарных наук, профессор



Рабочая программа дисциплины «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» рассмотрена на заседании кафедры Эпизоотологии и микробиологии протокол № 23 от «11» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по магистерской программе 36.04. 01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

Зав. кафедрой



/ Ожередова Н.А. /

Рабочая программа дисциплины «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» Рабочая программа дисциплины «Ветеринарная санитария» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины № 12 от «27» мая 2022 г. и ФГОС ВО и учебного плана по магистерской программе 36.04. 01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

Руководитель ОП



Луцук С.Н.
доктор ветеринарных наук, профессор

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.17 «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» по подготовке бакалавров по программе академического магистра по направлению подготовки

код	Наименование направления подготовки/специальности
36.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 часов.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u></p> <p><u>Лекции</u> – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч.</p> <p><u>Практические занятия</u> – 20ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч.</p> <p><u>Самостоятельная работа</u> – 114ч. в том числе практическая подготовка - 0 ч.</p> <p><u>Контроль</u>-36ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u></p> <p><u>Лекции</u> – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч.</p> <p><u>Практические занятия</u> – 8ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч.</p> <p><u>Самостоятельная работа</u> – 159ч. в том числе практическая подготовка - 0 ч.</p> <p><u>Контроль</u>-9ч.</p>
Цель изучения дисциплины	<p>формирование у обучающихся знаний и умений в области разработки, планирования, организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля на боенских предприятиях и в цехах перерабатывающей промышленности;</p> <p>формирование навыков в области усовершенствования существующих и разработки новых средств и методов ветеринарно-санитарной обработки предприятий агропромышленного комплекса</p>
Место дисциплины в структуре ОП ВО	является дисциплиной базовой части профессионального цикла Б1.О.17
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК-3) ОПК-3</p> <p>Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами</p>

<p>дисциплины</p>	<p>в сфере агропромышленного комплекса</p> <p>ОПК-3.1</p> <p>Оформляет основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами</p> <p>ОПК-3.2</p> <p>Анализирует и интерпретирует данные международных ветеринарных служб, Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др.</p> <p>Способен оформлять специальную документацию, представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5)</p> <p>ОПК-5.1</p> <p>Имеет представление о современном программном обеспечении, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p> <p>ОПК-6.1</p> <p>Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p> <p>Использует существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции, к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы, пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции (ОПК- 3.1) - методов анализа и интерпретации данных международных

ветеринарных служб (ОПК-3.2);

- представление о современном программном обеспечении, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ (ОПК-5.1);

- видов противоэпизоотических мероприятий и требований к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных (ОПК-6.1).

Умения:

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении (ОПК-3.1.);

- способность анализировать и интерпретировать данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др. (ОПК-3.2);

- уметь пользоваться современным программным обеспечением, базовыми системными программными продуктами и пакетами прикладных программ; техническими средствами реализации информационных процессов (ОПК-5.1);

- Виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии (ОПК-6.1);

Навыки:

- осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

- осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований

- осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных (ОПК-3.1).

- Способность анализировать и интерпретировать данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др.

	<p>(ОПК-3.2);</p> <ul style="list-style-type: none"> - современным программным оборудованием, базовыми системными программными продуктами и пакетами прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов (ОПК-5.1); - Методика проведения диспансеризации животных в соответствии с методическими указаниями, действующими в данной области (ОПК-6.1).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения</p> <p>Раздел 2. Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия</p> <p>Раздел 3. Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов</p> <p>Раздел 4. Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте</p> <p>Раздел 5. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> 2 семестр – экзамен.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1– экзамен, контрольная работа</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Ожередова Н.А., доктор вет. наук, зав. кафедрой эпизоотологии и микробиологии</p> 