СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»

Учебно-научный департамент биомедицинских, ветеринарных и экологических направлений

Кафедра ветеринарной медицины и ветеринарно-санитарной экспертизы

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.03.2022
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

"Ветеринарная санитария"

(наименование дисциплины)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

"Ветеринарно-санитарная экспертиза"

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

Сочи,
2020 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Ветеринарная санитария» является комплекс оздоровительных мер, основанных на данных ветеринарной науки и направленных на охрану людей от болезней, общих человеку и животным, и на получение стад здоровых животных путем создания для них благоприятных условий внешней среды.
Ветеринарная санитария основывается на знании биологических особенностей патогенных и условно-патогенных микробов, способных не только паразитировать в организме животного (или человека), но и продолжительно выживать на различных объектах внешней среды, приводить в негодность многие продукты питания, корма и сырье животного происхождения, распространяться на большие расстояния (территории) с переносчиками - перелетными птицами, насекомыми, клещами, грызунами.

Задачи дисциплины
- предупреждение и ликвидация заразных и незаразных болезней животных (включая птиц, пушных зверей, зоопарковых животных, рыб и пчел);
- организация и проведение ветеринарных мероприятий, направленных на обеспечение выполнения планов развития животноводства и повышения продуктивности скота и птицы;
- обеспечение производства доброкачественных в ветеринарно-санитарном отношении продуктов и сырья животного происхождения;
- охрана населения от болезней, общих для человека и животных;
- охрана территории РФ от заноса из иностранных государств заразных болезней животных».

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Ветеринарная санитария» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	**КОМПЕТЕНЦИЯ**
	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-3	**Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.**
ОПК-3.1	Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
ОПК-3.2	Осуществляет профессиональную деятельность по нормам радиационной безопасности для осуществления поиска современной актуальной и достоверной информации о нормативных правовых актах в сфере агропромышленного комплекса, совершенствования профессиональной деятельности в соответствии с ними
ОПК-3.3	Осуществляет профессиональную деятельность и способность совершенствовать ветеринарную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

ОПК-6	**Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.**
ОПК-6.1	Идентифицирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний различных рисков
ОПК-6.2	Обосновывает возникновения вирусных инфекций, раскрывает особенности их течения у животных; отправляет биоматериал на вирусологические исследования; проводит лабораторные диагностические исследования; анализирует и прогнозирует распространение вирусной инфекции на основании данных диагностических исследований и особенностях течения вирусных инфекций
ОПК-6.3	Осуществляет лабораторные исследования биоматериала на вирусную инфекцию
ПК-2	**Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач**
ПК-2 .1	Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.
ПК-2 .2	Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
ПК-2 .3	Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения, определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений
ПК-2 .4	Осуществляет обобщение научной информации отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-2 .5	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
ПК-2 .6	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
ПК-2 .7	Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Ветеринарная санитария» относится к обязательной части блока Б1.О ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Ветеринарная санитария».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины, практики*	Последующие дисциплины, практики*

ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.	Введение в специальность Курсовая работа "Анатомия животных" Этика специалиста	Стандартизация, сертификация сырья животного и растительного происхождения Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.		Болезни птиц и рыб Ветеринарная вирусология и биотехнология Генетика и селекция Инфекционные болезни Токсикология с основами фармакологии
ПК-2	Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	Анатомия животных Лабораторные методы исследований	Болезни птиц и рыб Ветеринарно-санитарная практика Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения Внутренние незаразные болезни Инфекционные болезни Преддипломная практика Производственный ветеринарно-санитарный контроль Технологии переработки продукции животноводства Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов Технология молока и молочных продуктов Технология убоя животных и переработки мясопродуктов

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарная санитария» составляет 5 з.е.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для очной формы обучения.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		4					
Контактная (аудиторная) работа (всего)	78	78					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	26	26					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	2	2					
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
практические занятия (если предусмотрено)	52	52					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	10	10					
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	66	66					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	13	13					
Часов на контроль:	36	36					
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен)	-	Эк					
Общая трудоемкость час	180	180					
зач. ед.	5	5	-				

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 1. Ветеринарная санитария, её роль и место в системе ветеринарных наук	
Тема 1.1 Понятие о ветеринарной санитарии. Значение и роль ветеринарной санитарии в профилактике инфекционных болезней и получении продуктов животноводства высокого качества.	ЛК
Тема 1.2 Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве.	ПЗ
Тема 1.3 Разработка ветеринарно-санитарные мероприятий. Требования и процедуры, устанавливаемые в целях защиты от проникновения, закрепления или распространения вредных организмов, болезней, переносчиков болезней или болезнетворных организмов. Регламент ветеринарного законодательства.	СР
Раздел 2. Дезинфекция	
Тема 2.1 Виды, методы и средства дезинфекции. Дезинфектанты различных классов.	ЛК
Тема 2.2 Организация и техника проведения дезинфекции различных животноводческих объектов, предприятий переработки животноводческой продукции, на транспорте.	ПЗ
Тема 2.3 Дезинфекция помещений в присутствии животных. Организация и механизация дезинфекционных работ. Методы контроля эффективности дезинфекции.	ЛК

Раздел 3. Дезинсекция, дератизация	
Тема 3.1 Понятие о дезинсекции. Виды и методы. Методы и способы. Основные средства дезинсекции. Способы ее применения. Дезинсекционная техника. Понятие о репеллентах	ЛК
Тема 3.2 Дератизация. Виды, методы и средства дератизации. Организация и техника проведения дератизации различных животноводческих объектов, предприятий по переработке животноводческой продукции, на транспорте. Методы контроля эффективности дератизации	ПЗ
Тема 3.3 Методы дезинфекции - механический, физический, химический и биологический. Значимость применяемого того или иного метода на практике.	СР
Раздел 4. Утилизация биологических отходов	
Тема 4.1 Утилизация трупов, отходов животноводства и навоза. Обеззараживание спецодежды, обуви, предметов ухода за животными.	ПЗ
Тема 4.2 Сжигание – один из надежных способов уничтожения заразного ненужного хлама. Сжигание, как один из способов физического метода дезинфекции применяется редко, так как не всегда имеются условия для сжигания. Однако, сжигание мусора, бумаги, ненужных старых обоев, тряпок, малоценных игрушек и пр. является самым лучшим и надежным способом уничтожения заразы. Кроме малоценных инфицированных предметов сжиганию могут быть подвергнуты мокрота больных туберкулезом, а также трупы животных и людей, погибших от особо опасных инфекций.	СР
Раздел 5. Обеззараживание объектов внешней среды	
Тема 5.1 Обеззараживание кормов, сточных вод. Водоподготовка питьевой воды. Контроль качества обеззараживания объектов – факторов передачи возбудителя инфекции.	ПЗ
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная техника	
Тема 6.1 Современная ветеринарно-санитарная техника: портативные дезинфекционные аппараты, дезинфекционные установки и машины, облучатели и озонаторы, дезинфекционные камеры, технические устройства и установки для обработки животных.	ЛК
Тема 6.2 Ветеринарно-санитарные требования к оборудованию на предприятиях по переработке и хранению продуктов и сырья животного происхождения	ПЗ
Раздел 7. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях	
Тема 7.1 Меры безопасности при дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Меры безопасности при работе с аэрозолями. Меры безопасности при работе с дезинфекционной техникой.	СР
Тема 7.2 Первая помощь при отравлениях людей инсектицидами. Охрана животных от отравлений.	СР
Промежуточная аттестация	
Промежуточная аттестация	Экзамен

* - ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия; СР – самостоятельная работа.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/ лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, монитор LCD не менее 24", Интерактивная панель 86" / проектор Epson; проекционный экран / Телевизор LED 43", имеется выход в интернет	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО “БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста"
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; интерактивная панель 86", доска аудиторная меловая; автоматизированные рабочие места - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 8 ГБ, память SSD 250 ГБ/HDD 1 ТБ, видеокарта NVIDIA 1050TI 4ГБ; монитор LCD не менее 24"; имеется выход в интернет	
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED 65", автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 6 ГБ; SSD 250 ГБ/HDD 1 ТБ), имеется выход в интернет	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Феоктистова Т.Г., Феоктистова О. Г. Производственная санитария и гигиена труда : Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 382 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=335024

2. Джум Т. А., Тамова М. Ю. Санитария и гигиена питания : Учебник. - Москва: Издательство "Магистр", 2021. - 544 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=367586

3. Сон К.Н., Родин В.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения : Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 208 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=370773
4. Кольман О.Я., Иванова Г.В. Санитария и гигиена : Учебное пособие. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2019. - 184 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=380333
5. Азизов Б.М., Чепегин И.В. Производственная санитария и гигиена труда : Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 433 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=391159
6. Широков Ю. А. Производственная санитария и гигиена труда : учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 564 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/147315
7. Сахно Н. В., Буяров В. С., Тимохин О. В., Ватников Ю. А., Туткышбай И. А., Михеева Е. А., Скребнев С. А., Скребнева Е. Н., Сазонова В. В., Сахно О. Н. Основы ветеринарной санитарии : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 172 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/162388
8. Сон К. Н., Родин В. И., Бесланеев Э. В. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 416 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/168523
9. Сидорчук А. А., Крупальник В. Л., Попов Н. И., Глушков А. А., Васенко С. В. Ветеринарная санитария : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 368 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/169096
10. Кузнецов А. Ф., Тюрин В. Г., Семенов В. Г., Никитин Г. С., Зенков К. Ф., Лунегова И. В., Рожков К. А. Ветеринарная гигиена и санитария на животноводческих фермах и комплексах : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 424 с. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/book/173147
11. Никитина Е. В., Китаевская С. В. Санитария и гигиена питания : учебное пособие. - Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2009. - 130 с. - Текст : электронный. - URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951

Дополнительная литература:

1. Рубина Е. А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария : Учебное пособие. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2021. - 240 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/document?id=360308
2. Сидоренко О.Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 164 с. - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/document?
3. Тундалева И.С. Санитария и гигиена парикмахерских услуг : Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 205 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/document?id=391455
4. Полиевский С. А., Ямалетдинова Г. А. Питание спортсменов. Безопасность пищевых продуктов : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 122 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/496099
5. Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : Учебное пособие Для СПО. - Москва: Юрайт, 2022. - 224 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/496853
6. Ким И. Н., Ткаченко Т. И., Солодова Е. А. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 217 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/491628

7. Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 224 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/496383
8. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в двух частях. Часть 2 : Учебник для студентов СПО. - Москва: Академия, 2018. - 240 с. - Текст : электронный. - URL: http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/325022/
9. Королев А. А., Несвижский Ю. В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в двух частях. Часть 1. - : Учебник для студентов СПО. - Москва : Академия, 2018. - 256 с. - Текст : электронный. - URL: http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4925/324555/

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web
- Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru
- ЭБС Znanium https://znanium.ru

2. Базы данных и поисковые системы:

- справочная правовая система «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru/
- поисковая система Яндекс https://www.yandex.ru/
- поисковая система Google https://www.google.ru/
- реферативная база данных SCOPUS http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/

Обучение по дисциплине/модулю инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) осуществляется преподавателем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.
Для студентов с нарушениями опорно-двигательной функции и с ОВЗ по слуху предусматривается сопровождение лекций и практических занятий мультимедийными средствами, раздаточным материалом.
Для студентов с ОВЗ по зрению предусматривается применение технических средств усиления остаточного зрения, а также предусмотрена возможность разработки аудиоматериалов.
По данной дисциплине/модулю обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться как в аудитории, так и дистанционно с использованием возможностей электронной информационно-образовательной среды и электронной почты.
В ходе аудиторных учебных занятий используются различные средства интерактивного обучения, в том числе, групповые дискуссии, мозговой штурм, деловые игры, проектная работа в малых группах, что дает возможность включения всех участников образовательного процесса в активную работу по освоению дисциплины/модуля. Такие методы обучения направлены на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения, способствуют сплочению группы и обеспечивают возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале!

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Ветеринарная санитария» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.