

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная
академия имени Н.В. Верещагина»

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологий

Кафедра внутренних незаразных болезней, хирургии и акушерства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ВЕТЕРИНАРНО САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРОМЫШЛЕННЫХ
КОМПЛЕКСАХ И ФЕРМАХ**

Направление подготовки (специальность):

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль:

Ветеринарно – санитарная экспертиза

Квалификация выпускника: бакалавр

Вологда – Молочное
2024

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Разработчик:

к.вет.н, доцент Рыжакина Е.А.

Программа одобрена на заседании кафедры внутренних незаразных болезней, хирургии и акушерства 25 января 2024 года, протокол № 6.

Зав. кафедрой,

к.с.-х. наук, доцент Бритвина И.В.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины и биотехнологий от 15 февраля 2024 года, протокол №6.

Председатель методической комиссии,

к.б.н. наук, доцент Ошуркова Ю.Л.

1. Цели и задачи дисциплины

Целью преподавания дисциплины является формирование у студентов мировоззрения о важности соблюдения и совершенствования ветеринарно-санитарного контроля на промышленных комплексах и фермах, направленного на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты уоя, и охрану окружающей среды.

Задачи дисциплины:

1. изучение действующих санитарных нормативных и правовых документов, обеспечивающих санитарное и гигиеническое благополучие на промышленных комплексах и фермах;
2. изучение и овладение методами измерения и оценки микроклимата на промышленных комплексах и фермах;
3. овладение методами и средствами дезинфекции, дезинсекции, дератизации
4. охрана внешней среды от загрязнений отходами животноводства.

А также решить задачи по:

- удовлетворение потребности личности в овладении универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, позволяющими быть востребованным специалистом на рынке труда и в обществе, способным к социальной и профессиональной мобильности;

- формирование комплекса универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, как способностей применять знания, умения, навыки и личностные качества для успешной производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности.

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- производственный;
- технологический;
- организационно-управленческий.

2 .Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах» относится к дисциплинам по выбору федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Индекс по учебному плану Б1.0.28.

Освоение учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как: «Анатомия животных», «Основы физиологии», «Биология», «Экология».

К числу входных знаний, навыков и компетенций студента, приступающего к изучению дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах», должно относиться следующее:

Знание:

- закономерностей функционирования органов и систем животных (дыхания, пищеварения, сердечная деятельность и др.), механизмов поддержания постоянства внутренней среды;
- сущности химических процессов, обмен веществ в живом организме;

Умение:

- измерять, наблюдать, анализировать и составлять описания проводимых исследований.

Владение:

- навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения;
- навыками публичной речи, ведения дискуссии и полемики.

Знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной, необходимы для изучения последующих дисциплин – «Основы незаразной патологии животных и птицы», «Организация государственного ветеринарного надзора», «Биологическая и экологическая безопасность продукции», а также являются базой для эффективного прохождения технологической практики.

Область профессиональной деятельности: сельское хозяйство.

Объекты профессиональной деятельности выпускников: животные всех видов и птица, направляемые для уоя; сырье и другие продукты уоя животных, молоко, яйца, а также продукты животноводства, пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые и кормовые цели и охраны населения от болезней, общих для человека и животных, охраны территории Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств, а также охрана окружающей среды от загрязнении.

Виды профессиональной деятельности: ветеринарно-санитарная; ветеринарно-инспекторская; организационно-управленческая; научно-исследовательская.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-5. Способен осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и мясопродуктов признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	ИД-1ПК-5 Знает: требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов уоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции ИД-2ПК-5 Умеет: осуществлять контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов уоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ИД-3ПК-5 Владеет: способами осуществления организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и мясопродуктов признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

4. Структура и содержание учебной дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётных единиц

4.1 Структура учебной дисциплины

Очное отделение

Вид учебной работы	Всего	Семестр
		5
Аудиторные занятия (всего)	51	51
<i>В том числе</i>		

Лекции (Л)	17	17
Лабораторные работы (ЛР)	34	34
Самостоятельная работа (всего), в том числе контроль	84	84
	9	9
Вид промежуточной аттестации	Зачет	Зачет
Общая трудоемкость дисциплины часы	144	144
зачётные единицы	4	4

4.2 Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Гигиена на промышленных комплексах и фермах. Понятие о санитарии и гигиены на предприятиях. Гигиена воздуха помещений и окружающей среды. Микроклимат помещений. Гигиеническое значение воды. Источники, используемые для водоснабжения и их санитарная оценка.

Раздел 2. Санитария на промышленных комплексах и фермах . Дезинфекция. Дезинфицирующие средства, применяемые в санитарии. Расчет, подготовка дезинфекционных средств и контроль качества дезинфекции Дезинсекция. Дератизация. Санитарно-гигиенические требования к санитарной обработке технологического оборудования, инвентаря, тары. Инфекционные болезни передающиеся пищевым путем. Деконтаминация сопутствующих объектов и отходов животноводства. Деконтаминация навоза и стоков. Дезактивация и дегазация

Раздел 3. Санитарно-гигиенические требования промышленных комплексах и фермах. Ветеринарно-санитарные требования на молочных и мясных фермах и комплексах. Ветеринарно-санитарные требования на свинокомплексах. Ветеринарно-санитарные требования на птицефабриках. Ветеринарно-санитарные требования на зверофермах.

4.3. Разделы учебной дисциплины и вид занятий

№ п.п.	Наименование разделов учебной дисциплины	Лекции	Лабораторные занятия	СРС	Контр оль	Всег о
1	Гигиена на на промышленных комплексах и фермах	6	12	30	3	46
2	Санитария на промышленных комплексах и фермах	5	10	30	3	43
3	Санитарно-гигиенические требования промышленных комплексах и фермах.	6	12	24	3	55
ИТОГО		17	34	84	9	144

5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

№	Разделы, темы дисциплины	Профессиональные компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-5	
1	Гигиена на на промышленных комплексах и фермах	+	1
2	Санитария на промышленных комплексах и фермах	+	1
3	Санитарно-гигиенические требования промышленных комплексах и фермах.	+	1

6. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 51 час, в т.ч. лекции – 17 часов, лабораторные работы - 34 часа.

20 часов (41,6%) – занятий в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Семестр	Вид занятия	Наименование темы	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
7	Л	Гигиена воды.	Проведение лекций с использованием мультимедийных технологий (информационное обучение)	2
7	Л	Микроклимат помещений.	Проведение лекций с использованием мультимедийных технологий (информационное обучение)	2
7	ЛР	Определение физических свойств воды	Исследовательская работа по определению основных свойств воды	2
7	ЛР	Определение основных параметров микроклимата в воздухе производственных помещений	Исследовательская работа по определению основных параметров микроклимата производственных помещений. Использование ситуационных задач и тестов для контроля знаний и формирования навыков в оценке параметров и сравнение с нормативными значениями	8
7	ЛР	Дезинфицирующие средства, применяемые в санитарии. Расчет, подготовка дезинфекционных средств и контроль качества дезинфекции	Исследовательская работа. Расчет концентраций по ДВ и по концентрации. Контроль качества дезинфекции	6
Итого				20

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1 Виды самостоятельной работы, порядок их выполнения и контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды СРС	Порядок выполнения СРС	Метод контроля
1	Гигиена на промышленных комплексах и фермах	Подготовка к ЛР, разбор ситуационных задач	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами, подготовка отчета по ЛР	Ситуационные задачи, лабораторная работа
2	Санитария на промышленных комплексах и фермах	Разбор ситуационных задач	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами, подготовка отчета по ЛР	Ситуационные задачи
3	Санитарно-гигиенические требования промышленных комплексах и фермах.	Разбор ситуационных задач, подготовка к контрольной работе	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами, подготовка отчета по ЛР	Ситуационные задачи, контрольная работа

7.2 Контрольные вопросы для самопроверки

Раздел (тема) дисциплины	Контрольные вопросы для самопроверки
1. Гигиена на промышленных	2. Понятия санитария и гигиена. 3. Санитарно-гигиенический контроль питьевой воды.

комплексах и фермах	4. Водоснабжение предприятий 5. Требования, предъявляемые к качеству питьевой воды.
2. Санитария на промышленных комплексах и фермах	1. Предмет санитария. 2. Источники и пути обсеменения сырья, оборудования и готовой продукции. 3. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. 4. Требования, предъявляемые к процессу очистки оборудования. 5. Ручная санитарная обработка оборудования. 6. Моющие средства, синтетические моющие порошки их характеристика. 7. Требования, предъявляемые к моющим рабочим растворам. 8. Механизованная санитарная обработка оборудования. 9. Дезинфицирующие средства и их характеристика. 10. Требования, предъявляемые к дезинфекции растворов. 11. Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов. 12. Моющедезинфицирующие средства и их характеристика. 13. Правила безопасности применения моющих и дезинфицирующих средств. 14. Методы дезинфекции и характеристика инсектицидов. 15. Меры борьбы с насекомыми на предприятиях. 16. Дератизация, методы борьбы с грызунами. 17. Расчет эффективности проведенной дератизации. 18. Способы приготовления приманок для борьбы с грызунами. 19. Мероприятия, проводимые для защиты сырья и готовой продукции от грызунов. 20. Порядок составления акта для проведения дератизации и дезинсекции на предприятиях промышленности.
3. Санитарно-гигиенические требования промышленных комплексах и фермах.	1. Требование нормативной документации к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий молочной продукции. 2. Санитарно-защитные зоны предприятий молочной и мясной промышленности и их характеристика. 3. Требования, предъявляемые к соблюдению правил личной гигиены персонала. 4. Ветеринарно-санитарные требования на молочных и мясных фермах и комплексах. 5. Ветеринарно-санитарные требования на свинокомплексах. 6. Ветеринарно-санитарные требования на птицефабриках. 7. Ветеринарно-санитарные требования на зверофермах.

7.3 Вопросы для зачета

1. Микроклимат животноводческих и птицеводческих помещений
2. Гигиена освещения на промышленных комплексах и фермах
3. Гигиена вентиляции и отопления на промышленных комплексах и фермах
4. Физиологическое значение воды и гигиеническое значение воды
5. Источники, используемые для водоснабжения и их санитарная оценка
6. Пути загрязнения водоисточников и охрана водоисточников от загрязнения
7. Самоочищение водоёмов. Гигиеническое значение этого процесса. Биохимическое потребление кислорода
8. Системы водоснабжения и санитарно-гигиенические требования к ним
9. Способы очистки питьевой воды, их цель и особенности
10. Охрана труда при работе с кислотами и щелочами
11. Измерение температуры воздуха в помещении. Приборы.
12. Измерение атмосферного давления воздуха в помещении. Приборы.
13. Измерение влажности воздуха в помещении. Приборы.
14. Измерение скорости движения воздуха в помещении. Приборы.
15. Измерение загазованности воздуха в помещении. Приборы.
16. Измерение естественной освещенности воздуха в помещении. Приборы.
17. Измерение искусственной освещенности в помещении. Приборы.
18. Определение физических свойств воды
19. Определение химических свойств воды
20. Физические методы дезинфекции
21. Химические средства дезинфекции
22. Физико-химические свойства моющих средств

23. Гигиенические требования к моющим средствам
23. Виды моющих средств
24. Техника безопасности при работе с дезинфицирующими препаратами
25. Контроль качества дезинфекции объектов животноводств
26. Виды дезинфекции
27. Методы дезинфекции
28. Методы дератизации
29. Требование нормативной документации к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий молочной продукции.
30. Санитарно-защитные зоны предприятий молочной и мясной промышленности и их характеристика.
31. Требования, предъявляемые к соблюдению правил личной гигиены персонала.
32. Ветеринарно-санитарные требования на молочных и мясных фермах и комплексах.
33. Ветеринарно-санитарные требования на свинокомплексах.
34. Ветеринарно-санитарные требования на птицефабриках.
35. Ветеринарно-санитарные требования на зверофермах.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

1. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] : учебное пособие / [А. А. Сидорчук и др.]. - 2-е изд., стер. - Электрон. дан. - СПб. [и др.] : Лань, 2020. - 368 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/103145>

8.2. Дополнительная литература

1. Клычкова, М.В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения / М.В. Клычкова, Ю. Кичко; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Оренбургский государственный университет». – Оренбург : ОГУ, 2017. – 135 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485357> (дата обращения: 23.10.2019). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7410-1803-3. – Текст : электронный.
2. Производство и переработка продукции животноводства : Учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. - М.: КУРС : ИНФРА-М, 2019. - 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003256>
3. Санация объектов ветнадзора [Электронный ресурс] : справочное издание / [под ред. В. М. Сахно]. - Электрон.дан. - Ставрополь : Энтропос, 2018. - 312 с. - (Биология. Ветеринария. Прогресс ; № 69 (16/2018)). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1031233>
4. Батыщев А.Н., Чижикова Т.В., Голубев И.Г. и др. Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования перерабатывающих отраслей АПК. Справочник. – М.: Информагротех, 2007-207 с..
5. Дмитриев, А.Ф. Теоретические и практические основы стерилизации физическими методами /А.Ф. Дмитриев, В.И. Дорофеев, Л.И. Ворошилова – Ставрополь, 2001. – 20с.
6. Жумакаева, А.Н. Эффективность применения химического дезинфицирующего средства кристалл-900 при использовании в животноводческом помещении [Электронный ресурс] / А.Н. Жумакаева, А.Ж.

Жубатканова. // Вестник науки КАТУ им. С.Сейфуллина. — Электрон. дан. — 2018. — № 3. — С. 128-139. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/309302>. — Загл. с экрана.

7. Костенко, Ю.Г. Основы микробиологии, гигиены и санитарии на предприятиях мясной и мясоперерабатывающей промышленности /Ю.Г. Костенко, С.В. Нецепляев, Л.А. Гончарова. – Москва, 1999.–177 с.
8. Соловьев, В.В. Ветеринарная дезинфекция и обеззараживание продуктов и сырья животного происхождения при инфекционных болезнях сельскохозяйственных животных /В.В.Соловьев, В.И. Маханько. – Ставрополь, 2004. – 48 с.
9. Сон К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Сон К. Н., Родин В. И., Бесланеев Э. В. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 410 с.
10. Фильчакова, С. А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности : учеб. пособие для вузов по напр. 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" спец. 260303 "Технология молока и молочных продуктов" / С. А. Фильчакова. - М. : Дели принт, 2008. - 277 с. - Библиогр.: с. 269-274

8.3 Перечень информационных технологий, используемых при проведении научно-исследовательской работы, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows XP / Microsoft Windows 7 Professional , Microsoft Office Professional 2003 / Microsoft Office Professional 2007 / Microsoft Office Professional 2010
STATISTICA Advanced + QC 10 for Windows

в т.ч. отечественное

Astra Linux Special Edition РУСБ 10015-01 версии 1.6.
1С:Предприятие 8. Конфигурация, 1С: Бухгалтерия 8 (учебная версия)
Project Expert 7 (Tutorial) for Windows
СПС КонсультантПлюс
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный

Свободно распространяемое лицензионное программное обеспечение:

OpenOffice
LibreOffice
7-Zip
Adobe Acrobat Reader
Google Chrome

в т.ч. отечественное

Яндекс.Браузер

Информационные справочные системы

- Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа: <http://window.edu.ru/>
- ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
- Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>
- Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим

доступ: <http://gtnextam.ru/>

Профессиональные базы данных

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Научомеретрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>
- Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)
- Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.gas.ru> (Открытый доступ)
- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mcsx.ru/> (Открытый доступ)

Электронные библиотечные системы:

- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC
- ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>
- ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
- ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>
- Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)
- ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

9. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Учебная аудитория 6109 Зоогигиеническая лаборатория, для проведения лабораторных занятий. Оснащенность: учебная мебель: столы – 20, стулья – 40, доска меловая. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт., центрифуга по Шкляру, рефрактометр, микроскопы, термографы, гигрографы, гигрометр-психрометр, барограф, анемометр, аспиратор, люксметр, барометр, газоанализатор, кататермометр, психрометр, гигрометр, термометр, нитратометр, аквадистиллятор, ранцевый аэрозольный распылитель SOLO 450, инфракрасный дистанционный термометр Кельвин 201 (М-1), гигрометр психрометрический ВИТ-1-3, ВИТ-2-3, психрометр аспирационный, люксметр цифровой «Light meter», анемометр АТТ-102 цифровой, термогигрометр цифровой, газоанализатор ОКА-Т цифровой с тремя датчиками. Программное обеспечение: Microsoft Windows 7 Professional Лицензии 49230531, Microsoft Office Professional 2007 Лицензии 42543554

Учебная аудитория 6211 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: учебная мебель: столы – 45, стулья – 90, доска меловая. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт. Программное обеспечение: Microsoft Windows 7 Professional Лицензии 49230531, Microsoft Office Professional 2007 Лицензии 42543554

Обеспечение образования для лиц с ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению

обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- – предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскочечную информацию в аудиальную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте).

Для лиц с нарушениями слуха:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскочечную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимобратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации.
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания,

чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего)

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование, предоставляемое по линии ФСС и позволяющее компенсировать двигательный дефект (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;
- использование дополнительного информационно-методического обеспечения:
<http://umcvpo.ru/about-project> - Федеральный портал высшего образования студентов с инвалидностью и ОВЗ

<http://nvda.ru/> - Программа экранного доступа «NVDA (Non Visual Desktop Access)» («Синтезатор речи») для перевода письменной речи в устную

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

10. Карта компетенции дисциплины

«Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах» (направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза)					
Цель дисциплины	Целью преподавания дисциплины является формирование у студентов мировоззрения о важности соблюдения и совершенствования ветеринарно-санитарного контроля на промышленных комплексах и фермах, направленного на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.				
Задачи дисциплины	Задачи дисциплины: 1. изучение действующих санитарных нормативных и правовых документов, обеспечивающих санитарное и гигиеническое благополучие на промышленных комплексах и фермах; 2. изучение и овладение методами измерения и оценки микроклимата на промышленных комплексах и фермах; 3. овладение методами и средствами дезинфекции, дезинсекции, дератизации 4. охрана внешней среды от загрязнений отходами животноводства.				
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Профессиональные компетенции					
Компетенции		Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Ступени уровней освоения компетенции
Индекс	Формулировка				
ПК-5	Способен осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и мясопродуктов признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	ИД-1ПК-5 Знает: требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; ИД-2ПК-5 Умеет: осуществлять контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; ИД-3ПК-5 Владеет: способами осуществления организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа Интерактивные занятия	Тестирование Решение ситуационных задач Устный ответ	Пороговый (удовлетворительный) Знает: требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; Продвинутый (хорошо) Умеет: осуществлять контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; Высокий (отлично) Владеет: способами осуществления организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

