МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана»

Кафедра эпизоотологии, паразитологии и патанатомии

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
доцент

_____ А.В. Дмитриев
«____» _____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарная санитария

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения
очная / заочная

Казань – 2026

Составитель: к.биол.н., доцент Закиров Т.М.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры эпизоотологии, паразитологии и патанатомии «6» апреля 2026 года (протокол № 14)

Заведующий кафедрой:
д.в.н., профессор Муллакаев О.Т.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии института казанской академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана «14» апреля 2026 года (протокол № 10)

Председатель методической комиссии:
д.вет.н., профессор Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Директор Загидуллин Л.Р.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета института (факультета) № 21 от «18» апреля 2026 года

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

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза, по дисциплине «Ветеринарная санитария», обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения:

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии		
ОПК-6.1	Осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	**Знать**: 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. **Уметь:** проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. **Владеть**: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
ПК–1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции		
ПК-1.2.	Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции, признанных	**Знать:** порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, 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 **Уметь:** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной

	непригодными для использования, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.	продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **Владеть навыками:** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		
ПК-2.2.	Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов и яиц домашней птицы, признанных некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.	**Знать:** порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы и ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции **Уметь:** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы **Владеть навыками:** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-

		санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными
ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры		
ПК-3.2	Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.	**Знать** порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции **Уметь** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции**,** осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры **Владеть навыками** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины». Изучается в 6 и 7 семестрах, на 3 и 4 курсах при очной форме обучения, на 4 и 5 курсе (8 и 9 семестры) при заочной (очно-заочной) форме обучения.

Изучение дисциплины предполагает предварительное освоение следующих дисциплин учебного плана: дезинфектология, ветеринарно-санитарные мероприятия при получении и заготовке сырья животного происхождения, ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях пищевой промышленности

Дисциплина является основополагающей, при изучении следующих дисциплин: паразитарные болезни, инфекционные болезни, патологическая физиология животных, технология и контроль качества продуктов животноводства, организация государственного ветеринарно-санитарного надзора, токсикология, сельскохозяйственная биология животных, основы производства экологически безопасной продукции животноводства, экологическая физиология, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животноводства.

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 составляет 7 зачетных единиц (з.е.), 252 часов

Таблица 3.1 - Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий, в часах

Вид учебных занятий	Очное обучение		Заочное (очно-заочное) обучение	
	Курс 3 семестр 6	Курс 4 семестр 7	Курс 4 семестр 8	Курс 5 семестр 9
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего, час**)** в том числе:	**49**	**55**	**14**	**10**
- лекции, час в том числе в виде практической подготовки (при наличии), час	16	18	6	4
- лабораторные (практические) занятия, час в том числе в виде практической подготовки (при наличии), час	32	36	8	6
- зачет, час	1		1	
- экзамен, час		1		1
Самостоятельная работа обучающихся (всего, **час)**	**59**	**62**	**129**	**97**
в том числе: -подготовка к лабораторным (практическим) занятиям, час				
- работа с тестами и вопросами для самоподготовки, час	59	62	129	88
- выполнение курсового проекта (работы), час				9
- подготовка к зачету, час				
- подготовка к экзамену, час		27		
Общая трудоемкость час	**108**	**144**	**144**	**108**
з.е.	**3**	**4**	**4**	**3**

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

Таблица 4.1 - Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ темы	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость, в часах			
		лекции	лабораторные (практические)	всего аудиторных	самостоятельная

				работы		часов		работа	
		очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
1	Дезинфектология.	8	4	22	4	30	8	68	98
2	Ветеринарно-санитарные мероприятия при получении и заготовке сырья животного происхождения.	14	4	30	6	44	10	40	58
3	Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях пищевой промышленности	12	2	16	4	28	6	40	70
	Итого	**34**	**10**	**68**	**14**	**102**	**24**	**148**	**226**

Таблица 4.2 - Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам

№	Содержание раздела (темы) дисциплины	Время, ак.час (очно/заочно)			
		очно		заочно	
		всего	в том числе в форме практической подготовки (при наличии)	всего	в том числе в форме практической подготовки (при наличии)
1	**Раздел 1. Дезинфектология**				
Лекции		**8**		**4**	
1.1	Понятие о ветеринарной санитарии. Значение и роль ветеринарной санитарии в профилактике и ликвидации инфекционных болезней, получение продуктов животноводства высокого качества.	2		2	
1.2	Дезинфекция: виды дезинфекции. ИИ для карт рисков (Midjourney).	2		2	
1.3	Способы дезинфекции. Порядок проведения дезинфекции	2			
1.4	Дератизация: назначение, способы	2			
1.5	Дезинсекция: назначение, способы				

Лабораторные (практические) работы		**22**		**4**	
1.4	Средства дезинфекции. Физические средства дезинфекции.	2		2	
1.5	Фенолсодержащие препараты.	2			
1.6	Кислоты и щелочи.	2			
1.7	Хлорсодержащие препараты, окислители. Использование ЭХА растворов в ПЭМ.	4		2	
1.8	Альдегиды, ПАВ. Композиционные препараты.	4			
1.9	Дезодорация. Средства, способы.	2			
1.10	Приготовление рабочих растворов дезинфектантов. Расчет потребности в дезинфектантах.	2			
1.11	Методы контроля качества дезинфекции.	2			
1.12	Средства дезинсекции и дератизации.	2			
2	**Раздел 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия при получении и заготовке сырья животного происхождения.**				
Лекции		**14**		**4**	
2.1	Ветеринарно-санитарные мероприятия в скотоводстве и овцеводстве.	2		2	
2.2	Ветеринарно-санитарные мероприятия в свиноводстве и птицеводстве.	2			
2.3	Ветеринарно-санитарные меры при переработке отходов животного происхождения.	2			
2.4	Экологическое и профилактическое значение обеззараживания сточных вод, навоза и утилизации трупов.	2		2	
2.5	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животных, продуктов и сырья животного происхождения железнодорожным транспортом.	2			
2.6	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животных, продуктов и сырья животного происхождения водным, автомобильным и авиационным транспортом.	2			
2.7	Ветеринарно-санитарные мероприятия на пограничных ветеринарно-санитарных пунктах и при экспортно-импортных операциях.	2			
Лабораторные (практические) работы		**30**		**6**	

2.8	Средства дезинфекции транспорта.	2		2	
2.9	Проведение дезинфекционных работ в молочном и мясном скотоводстве.	4		2	
2.10	Проведение дезинфекционных работ в свиноводстве и птицеводстве	4		2	
2.11	Способы обеззараживания яиц и инкубаторов.	2			
2.12	Способы обеззараживания воздуха животноводческих и птицеводческих.	4			
2.13	Ветеринарно-санитарные мероприятия при сибирской язве и клостридиозах.	2			
2.14	Ветеринарно-санитарные мероприятия при туберкулезе и бруцеллезе.	2			
2.15	Ветеринарно-санитарные мероприятия при кампилобактериозе.	2			
2.16	Ветеринарно-санитарные мероприятия при листериозе и иерсиниозах.	2			
2.17	Ветеринарно-санитарные мероприятия при сальмонеллезе и колибактериозе.	2			
2.18	Ветеринарно-санитарные мероприятия при лептоспирозе.	2			
2.19	Ветеринарно-санитарные мероприятия при бешенстве.	2			
3	**Раздел 3. Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях пищевой промышленности**				
Лекции		**12**		**2**	
3.1	Санитарные требования к приемке и предубойному содержанию скота и птицы на мясокомбинате.	2		2	
3.2	Санитарные требования к производственным, вспомогательным и складским помещениям, холодильникам и транспорту для мяса и мясопродуктов.	2			
3.3	Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке сырья животного происхождения	2			
3.4	Санитарные требования к производственным, вспомогательным и складским помещениям, холодильникам и транспорту для молока и молочных продуктов.	2			

3.5	Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и тары в молочной промышленности.	2			
3.6	Ветеринарно-санитарные мероприятия в рыбоводческих хозяйствах	2			
Лабораторные (практические) работы		**16**		**4**	
3.7	Правила личной гигиены работников молочной фермы, предприятий по переработке мяса и молока.	2		2	
3.8	Дезинфекция производственных помещений предприятий мясной промышленности.				
3.9	Дезинфекция основных производственных помещений молококомбинатов.	2			
3.10	Дезинфекция промышленных холодильных камер. Методики определения качества обработки против плесеневых грибов.	2			
3.11	Санитарное обследование предприятий мясоперерабатывающей промышленности.				
3.12	Санитарное обследование предприятий молочной промышленности, рынков.				
3.13	Выезд на предприятие пищевой промышленности для проведения санитарного обследования.	2			
3.14	Дезинфекционные работы в прудовых рыбоводческих хозяйствах.	2			
3.15	Санитарные требования к прибрежному месту лова рыбы, к рыбоприемным и рыборазделочным цехам. Общие требования к рыбоперерабатывающим цехам	2			
3.16	Санитарные требования к хранению и транспортировке гидробионтов				
3.17	Санитарные требования к обработке гидробионтов холодом, производству соленой и копченой продукции.	2			
3.18	Требования к импорту и экспорту гидробионтов. Санитарные требования к рыболовным и рыбообрабатывающим судам.	2		2	

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Ветеринарная санитария» включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения заданий на практических и лабораторных занятиях, а также выполнения заданий для текущего контроля знаний по завершении изучения темы.

Внеаудиторная самостоятельная работа включает: подготовку к аудиторным занятиям и мероприятиям текущего контроля; завершение заданий, предусматривающих работу с законодательными и нормативными материалами, выполняемых студентами на практических занятиях; подготовку к аттестации по итогам освоения дисциплины.

Самостоятельная работа выполняется студентами в читальных залах библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Все виды самостоятельной работы студентов подкреплены учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций, необходимое программное обеспечение. Студенты имеют контролируемый доступ к ресурсу Интернет.

1. Садыков, Н. И. Дератизация / Н. И. Садыков, Д. Н. Мингалеев, Р. Х. Равилов. – Казань : Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, 2013. – 36 с. – EDN NBMUQU. https://www.elibrary.ru/item.asp?edn=nbmuqu
2. Садыков, Н. И. Ветеринарно-санитарные рекомендации по осуществлению международных перевозок животных / Н. И. Садыков, Д. Н. Мингалеев, Р. Х. Равилов - Казань : Центр информационных технологий КГАВМ, 2014. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/KazGAVM-095.html
3. Ветеринарная санитария / Н. И. Садыков, Д. Н. Мингалеев, Р. Х. Равилов [и др.]. – Казань : Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, 2021. – 288 с. – EDN XNJUVT. https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48165056

Примерная тематика курсовых проектов (работ):

Цель курсовой работы - закрепление практических навыков и умений в проведении ветеринарно-санитарного обследования предприятий по переработке сырья животного происхождения, рынков и животноводческих хозяйств, а также в организации ветеринарно-санитарных мероприятий в них.

Задачи курсовой работы:

1. Освоение методики проведения ветеринарно-санитарного обследования объектов ветеринарного надзора, предприятий пищевой промышленности;
2. Выявление недостатков в организации производства и проведения ветеринарно-санитарных мероприятий;
3. Разработка рекомендаций по устранению выявленных недостатков в работе предприятия.

Курсовую работу выполняют по материалам производственной практики, по результатам экспериментальных исследований студентов СНК.

С учетом ветеринарно-санитарной обстановки в условиях предприятий по переработке сырья животного происхождения, рынков или животноводческих хозяйств, где студент проходит практику, актуальности темы, научной новизны и практической значимости результатов, а также личного участия студента в описываемых мероприятиях курсовая работа может быть выполнена по четырем вариантам:

1. Ветеринарно-санитарное обследование предприятия по переработке мяса.
2. Ветеринарно-санитарное обследование предприятия по переработке молока.
3. Ветеринарно-санитарное обследование рынка.

4. Ветеринарно-санитарное обследование животноводческого хозяйства.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Представлен в приложении к рабочей программе дисциплины «Ветеринарная санитария»

7 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная учебная литература:

1. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 111900 - "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / [А. Ф. Кузнецов и др.]. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2013. - 511 с. : табл. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 508-509 (30 назв.). - Авт. указаны на обороте тит. л. - ISBN 978-5-8114-1497-0 : Б. ц. https://spblib.ru/ru/catalog/-/books/10993390-praktikum-po-veterinarnoy-sanitarii-zoogigiyene-i-bioekologii

2. Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212732

Дополнительная учебная литература:

1. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211211

8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Официальный интернет портал Министерства сельского хозяйства РФ(Минсельхоз России). http://www.mcx.ru/
2. Электронная библиотечная система «Znanium.Com» Издательство «ИНФРА-М».
3. Электронная библиотечная система «Лань»: https://e.lanbook.com
4. eLIBRARY.RU - Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: https://elibrary.ru/defaultx.asp

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины являются: лекции, лабораторные и практические занятия и самостоятельная работа студентов.

Методические указания к лекционным занятиям. В лекциях излагаются основные теоретические сведения, составляющие научную концепцию курса. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется: -после прослушивания лекции прочитать её в тот же день; -выделить маркерами основные положения лекции; -структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях, в соответствии с

примерными вопросами для подготовки. В процессе лекционного занятия студент должен выделять важные моменты, логическую связь излагаемого материала, выводы, основные положения, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе или сети «Интернет». Если самостоятельно не удаётся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии. Студенту рекомендуется во время лекции участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать своё мнение. Это способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает запоминание отдельных выводов. Прослушанный материал лекции студент должен проработать. От того, насколько эффективно это будет сделано, зависит и прочность усвоения знаний. Рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, затем ознакомиться с изложением соответствующей темы в учебниках, проанализировать дополнительную учебно- методическую и научную литературу по теме, расширив и углубив свои знания. В процессе рекомендуется выписывать из изученной литературы и подбирать свои примеры к изложенным на лекции положениям.

Методические рекомендации студентам к практическим занятиям. Важной составной частью учебного процесса в вузе являются практические занятия, которые помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести практические навыки и навыки творческой работы над учебной, научной литературой, нормативными правовыми документами. Планы практических занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

При подготовке к практическим занятиям и выполнении контрольных заданий студентам следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым практическим занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций; -

проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); -

при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого практического занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.

Методические рекомендации студентам к лабораторным занятиям. При подготовке к лабораторным занятиям рекомендуется следующий порядок действий:

Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем изложенного материала, который необходимо усвоить.

1. Изучить лекционные материалы, соотнося их с вопросами, вынесенными на обсуждение.

2. Прочитать рекомендованную обязательную и дополнительную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки).

3. Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы.

4. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению лабораторного задания. Лабораторное задание рекомендуется выполнять письменно.

Методические рекомендации студентам к самостоятельной работе. Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.

Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, основной и дополнительной литературы; подготовку к практическим занятиям в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль деятельности студента осуществляется во время занятий.

Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач, контроль знаний студентов.

При подготовке к практическим занятиям и выполнении контрольных заданий студентам следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перечень методических указаний по дисциплине:

4. Садыков, Н. И. Ветеринарно-санитарные рекомендации по осуществлению международных перевозок животных / Н. И. Садыков, Д. Н. Мингалеев, Р. Х. Равилов - Казань : Центр информационных технологий КГАВМ, 2014. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/KazGAVM-095.html
5. Ветеринарная санитария / Н. И. Садыков, Д. Н. Мингалеев, Р. Х. Равилов [и др.]. – Казань : Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, 2021. – 288 с. – EDN XNJUVT. https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48165056

10 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Форма проведения занятия	Используемые информационные технологии	Перечень информационных справочных систем (при необходимости)	Перечень программного обеспечения
Лекционный курс Практические занятия Самостоятельная работа	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения	Информационно-правовая система ГАРАНТ	1. Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2016; 2. Операционные системы Microsoft Windows 7 Enterprise, Microsoft Windows 10 Enterprise для образовательных организаций; 3. Система обнаружения текстовых заимствований Антиплагиат ВУЗ;

			4. Антивирус Касперского — антивирусное программное обеспечение; 5. LMS Moodle - модульная объектно-ориентированная динамическая среда обучения (Software free General Public License (GPL);

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционный курс	Учебная аудитория № 38 для проведения занятий лекционного типа. Стулья, парты, доска аудиторная, трибуна, видеопроектор, экран, ноутбук, набор учебно-наглядных пособий.
Практические работы	Учебная аудитория № 18 для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультации, текущего контроля и промежуточной аттестации. Стулья, парты, доска аудиторная, трибуна, набор учебно-наглядных пособий.
Самостоятельная работа	Учебная аудитория № 37 для самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации. Компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду Казанского ГАУ, проектор мультимедийный, экран, доска аудиторная, стол и стул для преподавателя, столы и стулья для студентов, трибуна.