

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ



24.05.2023

Рабочая программа дисциплины

САНИТАРИЯ НА ТРАНСПОРТЕ И СКЛАДАХ ВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ ПРИ ЭКСПОРТНО-ИМПОРТНЫХ ОПЕРАЦИЯХ

Направление подготовки
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность
«Государственный ветеринарный надзор»
(программа магистратуры)

Уровень высшего образования
магистратура

Форма обучения
очная

Краснодар
2023

Рабочая программа дисциплины «Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспортно-импортных операциях» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Государственный ветеринарный надзор» (программа магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 28 сентября 2017 г. № 982

Автор:

доктор ветеринарных наук,
профессор

А.А. Шевченко

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры микробиологии, эпизоотологии и вирусологии от 15 мая 2023 г., протокол № 9

Заведующий кафедрой, профессор

А.А. Шевченко

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины от 22 мая 2023 г., протокол № 9

Председатель
методической комиссии
к. в. н., доцент

М. Н. Лифенцова

Руководитель
основной профессиональной об-
разовательной программы
д. в. н., профессор

А.А. Лысенко

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспортно-импортных операциях» заключается в том, чтобы дать обучающимся основы:

- организации ветеринарно-санитарных мероприятий при экспортно-импортных операциях по перевозке подконтрольных грузов всеми видами транспорта и их временном хранении на складах таможенных и подконтрольно-пропускных пунктов на государственной границе и границе Таможенного союза;

- соблюдение санитарных правил при перевозке продуктов животного происхождения внутри страны и внутри Таможенного союза;

Задачи:

- изучение правил контроля перевозки грузов при экспорте и импорте;

- анализ результатов контроля эпизоотической ситуации стран поставщиков с.-х. продукции;

- контроль биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения;

- работа с ведомственными нормативными документами в соответствии с международными договорами;

- правила санитарной обработки транспорта и складских помещений.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате изучения дисциплины «Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспортно-импортных операциях» обучающийся должен получить знания и навыки для успешного освоения следующих трудовых функций и выполнения следующих трудовых действий:

13.012 Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии» (приказ Минтруда России № 712н от 12 октября 2021 г.)

Обобщенные трудовые функции:

Оказание ветеринарной помощи животным всех видов (G)

Трудовая функция:

Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и инвазионных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных (G/03.7)

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-6 – способен к разработке и решению задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники, а также разработкой мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов предприятий АПК

3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспортно-импортных операциях» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 36.04.01 Ветеринарная

нарно-санитарная экспертиза, направленность «Государственный ветеринарный надзор» (программа магистратуры).

4. Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетных единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов
	Очная
Контактная работа	31
в том числе:	
- аудиторная, по видам учебных занятий	28
- лекции	2
- практические	26
- внеаудиторная	3
- экзамен	3
Самостоятельная работа	77
Итого по дисциплине	108

5. Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают экзамен.

Дисциплина изучается: на очной форме – на 1 курсе, во 2 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы.	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лек- ции	Прак- тиче- ские заня- тия	Лабо- ратор- ные заня- тия	Само- стоя- тель- ная ра- бота
1	Общие ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств 1. Задачи ветеринарных специалистов, работающих на транспорте 2. Категории ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств 3. Общий порядок направления транспортных средств на ветеринарно-санитарную обработку	ПК-6	2	2	-	-	5
2	Ветеринарно-санитарные требования к складам временного хранения и таможенным складам 1. Общие положения. 2. Основные требования. 3. Требования к территории. 4. Требования к водоснабжению и канализации	ПК-6	2	-	2	-	6

№ п/п	Тема. Основные вопросы.	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студен- толов и трудоемкость (в часах)			
				Лек- ции	Прак- тиче- ские заня- тия	Лабо- ратор- ные заня- тия	Само- стоя- тель- ная ра- бота
	5. Требования к освещению, отопле- нию и вентиляции. 6. Требования к планировке и устройству помещений. 7. Требования по обработке террито- рии, помещений, оборудования и ин- вентаря.- 8. Условия размещения и темпера- турные режимы хранения товаров.						
3	Ветеринарно-санитарная обработка вагонов 1. Дезинфекция вагонов по I катего- рии. 2. Дезинфекция вагонов по II катего- рии. 3. Дезинфекция вагонов по III катего- рии.	ПК-6	2		2	-	5
4	Указания по ветеринарно- санитарной аттестации складов временного хранения (таможенных складов) подконтрольных госвет- надзору грузов (мясо, мясопродук- ты, рыба и рыбопродукты, молоко и молочные продукты) 1. Основные положения. 2. Требования, предъявляемые к тер- ритории. 3. Положения, предъявляемые к водо- снабжению и канализации. 4. Положения, предъявляемые к осве- щению, отоплению, вентиляции. 5. Положения, предъявляемые к пла- нировке помещений склада.	ПК-6	2	-	2	-	6
5	Указания по ветеринарно- санитарной аттестации складов временного хранения (таможенных складов) подконтрольных госвет- надзору грузов (мясо, мясопродук- ты, рыба и рыбопродукты, молоко и молочные продукты) 1. Положения, предъявляемые к холо- дильным камерам (ХК) склада. 2. Положения, предъявляемые к обо- рудованию и инвентарю.	ПК-6	2	-	2	-	5

№ п/п	Тема. Основные вопросы.	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студен- толов и трудоемкость (в часах)			
				Лек- ции	Прак- тиче- ские заня- тия	Лабо- ратор- ные заня- тия	Само- стое- тель- ная ра- бота
	3. Положение хранения, приемки и выпуска товаров. 4. Положения, предъявляемые при контроле за соблюдением температурно-влажностных режимов при временном хранении на складе и отгрузке продукции в реализацию. 5. Положения, предъявляемые при дезинфекции, дезинсекции, дератизации. 6. Положения, предъявляемые к бытовым помещениям. 7. Положения, предъявляемые при контроле за организацией и выполнением правил личной гигиены персоналом склада.						
6	Ветеринарно-санитарная обработка вагонов и контейнеров 1. Аэрозольная дезинфекция вагонов. 2. Дезинфекция вагонов в зимних условиях. 3. Ветеринарно-санитарная обработка контейнеров.	ПК-6	2	-	2	-	6
7	Дезинфекция автомобильного транспорта и других транспортных средств 1. Дезинфекция автомобильного транспорта. 2. Дезинфекция железнодорожного транспорта.	ПК-6	2	-	2	-	5
8	Санитарные и ветеринарные правила для предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи на экспорт 1. Общие санитарные и ветеринарные требования. 2. Санитарные и ветеринарные требования к предприятиям. 3. Санитарно-технические требования к технологическому оборудованию.	ПК-6	2	-	2	-	6
9	Санитарные и ветеринарные правила для предприятий, поставляющих мясо промысловых животных и дичи на экспорт	ПК-6	2	-	2	-	5

№ п/п	Тема. Основные вопросы.	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студен- толов и трудоемкость (в часах)			
				Лек- ции	Прак- тиче- ские заня- тия	Лабо- ратор- ные заня- тия	Само- стоя- тель- ная ра- бота
	<p>1. Санитарные и ветеринарные требования к холодильникам.</p> <p>2. Санитарные требования к водоснабжению и канализации.</p> <p>3. Санитарные требования к технологическим процессам производства мяса промысловых животных и дичи.</p> <p>4. Санитарные и ветеринарные требования при перевозке мяса и дичи.</p> <p>5. Санитарные требования к содержанию бытовых помещений.</p> <p>6. Правила личной гигиены.</p>						
10	Ветеринарно-санитарная обработка водных средств транспорта и самолетов <p>1. Ветеринарно-санитарная обработка водных средств транспорта.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная обработка самолетов (вертолетов).</p>	ПК-6	2	-	2	-	6
11	Дезинфекция, дезодорация транспортных средств, тары <p>1. Дезинфекция транспортных средств при минусовых температурах</p> <p>2. Противоплесневая обработка транспортных средств.</p> <p>3. Дезодорация транспортных средств.</p> <p>4. Комплексная обработка транспортных средств.</p> <p>5. Дезинфекция тары, применяемой для упаковки международных почтовых отправлений.</p>	ПК-6	2	-	2	-	5
12	Ветеринарно-санитарные правила для складов (помещений) для хранения кожевенного, пушно-мехового, кишечного сырья, шкур и т. д. <p>1. Основные положения.</p> <p>2. Положения, предъявляемые к территории.</p> <p>3. Положения, предъявляемые к водоснабжению и канализации.</p> <p>4. Положения, предъявляемые к освещению, отоплению и вентиляции.</p> <p>5. Положения, применяемые к планировке и устройству помещения.</p>	ПК-6	2	-	2	-	6

№ п/п	Тема. Основные вопросы.	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	6. Положения, предъявляемые к оборудованию и инвентарю.						
13	Ветеринарно-санитарные правила для складов (помещений) для хранения кожевенного, пушно-мехового, кишечного сырья, шкур и т. д. 1. Положения приемки, хранения и выпуска товаров. 2. Положения, предъявляемые при дезинфекции, дезинсекции и дератизации. 3. Положения, предъявляемые к гигиене работников и бытовым помещениям. 4. Обязанности и ответственность администрации организации за соблюдением настоящих правил.	ПК-6	2	-	2	-	5
14	Обеззараживание спецодежды, обуви, предметов ухода за животными 1. Дезинфекция спецодежды, обуви. 2. Меры личной профилактики и техники безопасности.	ПК-6	2	-	2	-	6
Итого				2	26	-	77

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

Учебная литература и методические указания (для самостоятельной работы)

1. Сердюченко И.В. Ветеринарные объекты ферм и комплексов: методические рекомендации// Сердюченко И.В., Терехов В.И. / Краснодар: «Световод», 2015.-27 с.
<https://kubsau.ru/upload/iblock/c3b/c3b30df9a13cabfa4902f5ba159fda30.pdf>
2. Инюкина Т.А.Требования безопасности труда при убое сельскохозяйственной птицы: учебное пособие //Инюкина Т.А., Гугушвили Н.Н. / Краснодар, тип.: КубГАУ, 2007, 48 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=1363>
3. Инюкина Т.А. Требования безопасности труда при обработке перопухового сырья: учебное пособие //Инюкина Т.А., Гугушвили Н.Н. / Краснодар, тип.: КубГАУ, 2007, 36 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=1364>

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПК-6 – способен к разработке и решению задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники, а также разработкой мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов предприятий АПК	
1	Ветеринарная иммунология
1	Ветеринарная биотехнология
2	Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспортно-импортных операциях
2	Биологическая безопасность при зооантропонозах
3	Гигиена и санитария пищевых производств
4	Производственная практика / Технологическая практика
4	Производственная практика / Преддипломная практика
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

*Этап формирования компетенции соответствует номеру семестра

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций в рамках изучения данной дисциплины

Планируемые результаты освоения компетенций	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПК-6 – способен к разработке и решению задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники, а также разработкой мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов предприятий АПК					
ПК-6.1: знает ветеринарно-санитарные характеристики подконтрольных объектов ветеринарной обработки и требований по охране окружающей среды, методы контроля загрязнений окружающей среды.	Обучающийся не знает: ветеринарно-санитарные характеристики подконтрольных объектов ветеринарной обработки и требований по охране окружающей среды, методы контроля загрязнений окружающей среды.	Обучающийся фрагментарно знает: ветеринарно-санитарные характеристики подконтрольных объектов ветеринарной обработки и требований по охране окружающей среды, методы контроля загрязнений окружающей среды.	Обучающийся знает: ветеринарно-санитарные характеристики подконтрольных объектов ветеринарной обработки и требований по охране окружающей среды, методы контроля загрязнений окружающей среды.	Обучающийся на высоком уровне знает: ветеринарно-санитарные характеристики подконтрольных объектов ветеринарной обработки и требований по охране окружающей среды, методы контроля загрязнений окружающей среды.	Устный опрос Реферат Доклад Научная Дискуссия Тестирование Кейс-задания Практическое контрольное задание Экзамен
ПК-6.2: уме-					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
<p>ет использовать средства дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезакаризации с помощью современной техники, организовать работу по охране окружающей среды.</p> <p>ПК-6.3: владеет навыками контроля качества дезинфекции, дератизации, дезинсекции и дезакаризации, навыками гигиенического нормирования средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации, разрешенных к применению, навыками работы с современным оборудованием, определяющим концентрацию вредных веществ в</p>	<p>Не умеет: использовать средства дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезакаризации с помощью современной техники, организовать работу по охране окружающей среды.</p> <p>Не владеет: навыками контроля качества дезинфекции, дератизации, дезинсекции и дезакаризации, навыками гигиенического нормирования средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации, разрешенных к применению, навыками работы с современным оборудованием, определяющим концентрацию вредных веществ в</p>	<p>среды.</p> <p>На низком уровне умеет: использовать средства дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современной техники, организовать работу по охране окружающей среды.</p> <p>Слабо владеет: навыками контроля качества дезинфекции, дератизации, дезинсекции и дезакаризации, навыками гигиенического нормирования средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации, разрешенных к применению, навыками работы с современным оборудованием, определяющим концентрацию вредных веществ в</p>	<p>Умеет: использовать средства дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезакаризации с помощью современной техники, организовать работу по охране окружающей среды.</p> <p>Владеет: навыками контроля качества дезинфекции, дератизации, дезинсекции и дезакаризации, навыками гигиенического нормирования средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации, разрешенных к применению, навыками работы с современным оборудованием, определяющим концентрацию вредных веществ в</p>	<p>окружающей среды.</p> <p>На высоком уровне умеет: использовать средства дезинфекции, дезинсекции, дератизации и дезакаризации с помощью современной техники, организовать работу по охране окружающей среды.</p> <p>Отлично владеет: навыками контроля качества дезинфекции, дератизации, дезинсекции и дезакаризации, навыками гигиенического нормирования средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации, разрешенных к применению, навыками работы с современным оборудованием, определяющим концентрацию вредных веществ в</p>	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
окружающей среде	окружающей среде	щим концентрацию вредных веществ в окружающей среде	окружающей среде	концентрацию вредных веществ в окружающей среде	

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

Темы для устного опроса

План опроса по теме: «Правила хранения грузов.

Перед началом практического занятия необходимо изучить теоретические материалы по теме «Правила хранения грузов».

После изучения теоретического материала, ответить на следующие вопросы:

1. Правила хранения грузов в местах общего пользования.
2. Правила хранения грузов на ЖД станциях.
3. Правила хранения грузов в морских портах.
3. Правила хранения грузов в аэропортах.

План опроса по теме: «Сточные воды и их обеззараживание».

Перед началом практического занятия необходимо изучить теоретические материалы по теме «Сточные воды и их обеззараживание».

После изучения теоретического материала, ответить на следующие вопросы:

1. Правила сбора и обеззараживания сточных вод.
2. Ответственность за загрязнение окружающей среды.

Темы рефератов

1. Обеззараживание сточных вод промышленных предприятий
2. Санитария воздуха объектов животноводства
3. Ветеринарная санитария при экспортно-импортных операциях.
4. Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.
5. Дезинфекция почвы с помощью культивирования растений.
6. Биология сибиреязвенного микробы в почве.
7. Жизнеспособность кишечных бактерий почве.
8. Индикация патогенных бактерий в молоке и молочных продуктах.
9. Ионизация воздуха и ее гигиеническое значение.
10. Биотермические ямы для обеззараживания трупов животных.
11. Проблемы ветеринарной санитарии на фермах промышленного типа
12. Применение ионизирующих излучений в ветеринарной практике.
13. Дезинфекция в промышленном свиноводстве.

14. Ветеринарная защита на животноводческих комплексах на промышленной основе.
15. Почвенные инфекции

Темы докладов

1. Ветеринарная санитария на железнодорожном транспорте
2. Ветеринарная санитария на автомобильном транспорте
3. Ветеринарная санитария на авиационном транспорте
4. Ветеринарная санитария при получении и переработке сырья животного происхождения
5. Ветеринарная санитария при переработке молока
6. Ветеринарная санитария почвы
7. Обеззараживание навоза
8. Гигиена и санитария источников водоснабжения

Темы научных дискуссий

1. Что предусматривает ветеринарно-санитарный надзор на транспорте и его задачи?
2. В каком порядке направляют вагоны на ветеринарно-санитарную обработку?
3. Как проводят обработку крытых и изотермических вагонов, и аэрозольная дезинфекция вагонов?
4. Как проводят дезинфекцию других автотранспортных средств?
5. Как осуществляют дезинфекцию спецодежды после обработки транспортных средств?
6. Как проводят обеззараживание навоза и сточных вод после промывки и дезинфекции вагонов и других транспортных средств?
7. Как провести химический и бактериологический контроль качества дезинфекции транспортных средств?
8. Расскажите правила техники безопасности при проведении ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств?

Тестовые вопросы

Тема 1 – Санитария на складах хранения животноводческой продукции

№1 (Балл 1)

Разрабатывают планы, организуют и проводят ветсанмероприятия, участвуют в рассмотрении проектной документации на строительство и реконструкцию животноводческих предприятий, осуществляют надзор за их ветсанитарным состоянием:

- 1 областные (краевые, республиканские) ветеринарно-санитарные станции
- 2 городские ветеринарно-санитарные станции
- 3 дезинфекционные отряды
- 4 дезинфекционно-промывочные станции и дезинфекционно-промывочные пункты

№2 (1)

Проводят местные профилактические ветеринарно-санитарные и противоэпизоотические мероприятия, обеспечивающие благополучие животных во всех организациях, не имеющих своей ветслужбы:

- 1 областные (краевые, республиканские) ветеринарно-санитарные станции
- 2 городские ветеринарно-санитарные станции
- 3 дезинфекционные отряды
- 4 дезинфекционно-промывочные станции и дезинфекционно-промывочные пункты

№3 (1)

Осуществляют дезинфекцию, дезинсекцию, дезинвазию и дератизацию на животноводческих предприятиях и

объектах, где может возникнуть опасность распространения инфекционной болезни:

- 1 областные (краевые, республиканские) ветеринарно-санитарные станции
- 2 городские ветеринарно-санитарные станции
- 3 дезинфекционные отряды
- 4 дезинфекционно-промывочные станции и дезинфекционно-промывочные пункты

№4 (1)

Осуществляют проведение ветсанмероприятий на железнодорожном транспорте при погрузке и выгрузке животных, наблюдение за ними в пути следования, а также последующую очистку и дезинфекцию вагонов:

- 1 областные (краевые, республиканские) ветеринарно-санитарные станции
- 2 городские ветеринарно-санитарные станции
- 3 дезинфекционные отряды
- 4 дезинфекционно-промывочные станции и дезинфекционно-промывочные пункты

№5 (1)

К ветеринарным объектам относятся:

- 1 ветлечебница
- 2 убойно-санитарный пункт
- 3 карантин
- 4 ветеринарный пункт

№6 (1)

К ветеринарно-санитарным объектам относятся:

- 1 карантин
- 2 ветлечебница
- 3 ветеринарный пункт
- 4 убойно-санитарный пункт

№7 (1)

К ветеринарным объектам относятся:

- 1 лечебно-санитарный пункт
- 2 ветлечебница
- 3 ветеринарная лаборатория

№8 (1)

К ветеринарно-санитарным объектам относятся:

- 1 сооружения для обработки животных
- 2 дезбарьеры
- 3 убойно-санитарный пункт
- 4 карантин

№9 (1)

К ветеринарным объектам относятся:

- 1 изолятор
- 2 убойно-санитарный пункт
- 3 лечебно-санитарный пункт
- 4 ветеринарная лаборатория

№10 (1)

От болот, заросших прудов, кладбищ, свалок и других источников загрязнения воздуха и разноса инфекции ветеринарная лечебница должна находиться на расстоянии:

- 1 не менее 1000 м
- 2 не менее 300 м
- 3 не менее 200 м
- 4 не менее 50 м

Кейс-задание

Тема «Ветеринарно-санитарная обработка складских помещений, карантинных баз и других подконтрольных объектов»

1. На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?
2. В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?
3. Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?
4. При подсчете на скотобазе мясокомбината принимаемой партии животных установлено, что фактическое наличие их на 1 голову меньше, чем указано в сопроводительных документах, в другой партии обнаружен труп. Каково отношение ветеринарного врача скотобазы к этому факту?
5. Владелец свиньи обратился к ветеринарному врачу с просьбой дать разрешение на убой и продажу мяса в соседней области. Каковы действия ветеринарного врача?

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля

Компетенции ПК-6 – способен к разработке и решению задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники, а также разработкой мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов предприятий АПК

Вопросы к экзамену

1. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте, требования обработки транспортных средств, складских помещений, карантинных баз и других подконтрольных объектов.
2. Ветеринарно-санитарная характеристика подконтрольных объектов ветеринарной обработки.
3. Порядок направления транспортных средств на ветсанобработку при экспорте и импорте.
4. Дезпромывочные станции, пункты, требования, предъявляемые к их устройству, техника безопасности, экологическая безопасность.
5. Категории транспортных средств по перевозке животных (I, II, III категории), их характеристика и особенности обработки.
6. Ветеринарно-санитарная обработка складских помещений, карантинных баз и других подконтрольных объектов.
7. Техника безопасности работы персонала при обработке транспортных средств и складских помещений.
8. Санитарно-гигиенические требования, средства и порядок обработки складских помещений.
9. Порядок направления транспортных средств на ветеринарно-санитарную обработку.
10. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств по первой, второй, третьей категориям.
11. Дезсредства, применяемые для разных категорий.
12. Ветеринарно-санитарная обработка складских помещений, карантинных баз и др. подконтрольных объектов.
13. Правила хранения грузов в местах общего пользования, ж.-д. станций, морских портов, аэропортов, автомобильных станций.
14. Правила сбора и обеззараживания сточных вод, ответственность за загрязнение окружающей среды.
15. Комплексная обработка всех видов транспортных средств.
16. Режим дезинфекции при отдельных инфекциях и после их ликвидации при перевозке грузов всеми видами транспорта.
17. Документация ПКВП, ДПС, ДПП, на обработку и заключительную промывку после обработки транспортных средств и складских помещений, порядок оформления ветеринарных документов

тов на продукцию, хранящуюся в складах временного хранения на ПКВП, транспортировка и реализация торговой сети.

18. Структура ветеринарно-санитарной службы, ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве.

19. Понятие о дезинфекции. Виды дезинфекции: профилактическая, текущая и заключительная.

20. Способы дезинфекции: механический, физический, химический, биологический.

21. Характеристика дезинфектантов на основе кислот, щелочей, спиртов, альдегидов, фенолосодержащих и хлорсодержащих веществ, перекиси водорода, четвертичных аммониевых соединений и формальдегида.

22. Портативные дезинфекционные аппараты.

23. Дезинфекционные установки и машины.

24. Аппараты для аэрозольной дезинфекции.

25. Машины и оборудование для крупных ферм и комплексов.

26. Технические устройства и установки для обработки животных.

27. Влажный метод, аэрозольный метод (в отсутствии и в присутствии животных), дезинфекция бактерицидными пенами, газами, дезинфекция электрохимически активированными растворами хлорида натрия.

28. Дезинфекция скотоубойных и убойно-санитарных пунктов.

29. Меры безопасности при дезинфекции.

30. Меры безопасности при работе с дезинфекционной техникой.

31. Понятие о биологических отходах.

32. Особенности действия дезинфицирующих средств на возбудителей инфекционных болезней и условия, определяющие их эффективность.

33. Определение содержания действующего вещества (хлора, едкого натра, формалина) в дезинфицирующих средствах и их растворах.

34. Расчет потребности дезинфицирующих средств для приготовления рабочих растворов.

35. Приготовление дезинфицирующих растворов.: взвесь свежегашеной хлорной извести и осветленный раствор хлорной извести, активированный раствор хлорамина, серно-карболовая смесь, раствор формальдегида, щелочной раствор формальдегида, раствор из параформа, формалин-керосиновая эмульсия.

36. Приготовление дезинфицирующих растворов: раствор кальцинированной соды, зольный щелок, препарат надуксусной кислоты, препарат «Пемос-1», раствор анолита.

37. Современные механизмы и аппараты для проведения влажной и аэрозольной дезинфекции.

38. Контроль качества дезинфекции объектов животноводства и качества дезинвазии помещений.

39. Приготовление и расчет эмульсий (растворов) инсектицидов и репеллентов.

Контрольные практические задания

Тема «Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве»

Задание 1. Составить список основных проблем, которые решает ветеринарная санитария?

Задание 2. Назовите основные объекты исследований ветеринарной санитарии и охарактеризуйте их.

Задание 3. Изобразите структуру ветеринарно-санитарной службы района.

Задание 4. Перечислите наиболее опасные зооантропозы и назовите их возбудителей.

Задание 5. Перечислите группы животных и основные болезни, передаваемые ими человеку?

Задание 6. Перечислите группы населения и профессиональные группы, подвергающиеся высокой степени риска заболевания зоонозами?

Задание 7. Охарактеризуйте ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве.

Тема «Дезсредства, применяемые для разных категорий»

Задание 1. Охарактеризуйте основные классы химических дезинфектантов.

Задание 2. Средства дезинфекции, их сущность.

Задание 3. Составьте схему проведения влажной дезинфекции на МТФ.

Задание 4. Как провести дезинфекцию бактерицидными пенами на СТФ.

Задание 5. Разработайте план проведения дезинфекции помещения в помещении на МТФ в присутствии животных.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся производится в соответствии с Пл КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Устный опрос

Критерии оценки знаний при проведении опроса.

Оценка «**отлично**» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка «**хорошо**» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или магистрант отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Реферат

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «**отлично**» – выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «**хорошо**» – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «**удовлетворительно**» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «**неудовлетворительно**» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Доклад

Критерии оценки доклада

Оценка «**отлично**» – содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления доклада; доклад имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на ис-

пользованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

Оценка «*хорошо*» – содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объеме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

Оценка «*удовлетворительно*» – содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; в целом доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания доклада, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом доклад имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте доклада есть логические нарушения в представлении материала; в полном объеме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объеме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

Оценка «*неудовлетворительно*» – содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; в докладе отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть погрешности в техническом оформлении; в целом доклад имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте доклада есть логические нарушения в представлении материала; в полном объеме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объеме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст доклада представляет собой непереработанный текст другого автора.

Научная дискуссия

Критерии оценки дискуссии

Оценка «*отлично*» (10 баллов) выставляется обучающемуся, если он владеет категориальным аппаратом, может привести классификацию факторов явления, собрать необходимую информацию по рассматриваемому явлению и проанализировать полученные результаты, объяснить причины отклонений от желаемого результата, отстоять свою точку зрения, приводя факты;

Оценка «*хорошо*» (8 баллов) выставляется обучающемуся, если он владеет категориальным аппаратом, может привести классификацию факторов явления, собрать необходимую информацию по рассматриваемому явлению и проанализировать полученные результаты;

Оценка «*удовлетворительно*» (6 баллов) выставляется обучающемуся, если он владеет категориальным аппаратом, может привести классификацию факторов явления;

Оценка «*неудовлетворительно*» (0 баллов) выставляется обучающемуся, если он не владеет перечисленными навыками.

Тесты

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «**отлично**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «**хорошо**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Кейс-задание

Критерии оценивания выполнения кейс-задания.

Результат выполнения кейс-задания оценивается с учетом следующих критериев:

- полнота проработки ситуации;
- полнота выполнения задания;
- новизна и неординарность представленного материала и решений;
- перспективность и универсальность решений;
- умение аргументировано обосновать выбранный вариант решения.

Если результат выполнения кейс-задания соответствует обозначенному критерию студенту присваивается один балл (за каждый критерий по 1 баллу).

Оценка «**отлично**» – при наборе в 5 баллов.

Оценка «**хорошо**» – при наборе в 4 балла.

Оценка «**удовлетворительно**» – при наборе в 3 балла.

Оценка «**неудовлетворительно**» – при наборе в 2 балла.

Практическое контрольное задание

Критерии оценки знаний студента при написании практического контрольного задания.

Оценка «**отлично**» – выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов практического контрольного задания и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «**хорошо**» – выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «**удовлетворительно**» – выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на практическое контрольное задание тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «**неудовлетворительно**» – выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на практическое контрольное задание вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Экзамен

Критерии оценки на экзамене

Оценка «**отлично**» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и озна-

комился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «*хорошо*» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «*хорошо*» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «*удовлетворительно*» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Как правило, оценка «*неудовлетворительно*» выставляется обучающемуся, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.А. Сидорчук [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 368 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103145>
2. Сахно, Н.В. Основы ветеринарной санитарии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Сахно, В.С. Буяров, О.В. Тимохин, Ю.А. Ватников. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 172 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91284>
3. Зоогигиена и ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2017. — 384 с. — 978-5-906371-80-6. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65604.html>

Дополнительная учебная литература

1. Кузнецов, А.Ф. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Ф. Кузнецов, В.И. Родин, В.В. Светличкин, В.П. Яремчук. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 512 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/12983>

2. Сидорчук, А.А. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов, А.А. Глушков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2011. — 368 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/675>

3. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857>

4. Гочияев Х.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке продукции животноводства [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы студентам направления подготовки 111801.65 Ветеринария / Х.Н. Гочияев, Э.Х. Гогуев, Ш.М. Кадыжев. — Электрон. текстовые данные. — Черкесск: Северо-Кавказская государственная гуманитарно-технологическая академия, 2013. — 16 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27180.html>

5. Основы ветеринарной санитарии и зоогигиены [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 80 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/73755.html>

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

Электронно-библиотечные системы

№	Наименование	Тематика
1	Издательство «Лань»	Ветеринария, сельское хозяйство, технология хранения и переработки пищевых продуктов
2	IPRbook	Универсальная
3	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная

Рекомендуемые интернет-сайты

1. <http://zoovet.info/> - Новости ветеринарии
4. <http://www.studfiles.ru/> - Учебник «Ветеринарная санитария» (полная версия)
5. <http://works.doklad.ru/> - Ветеринарная санитария на объектах ветеринарного надзора
6. <http://www.twirpx.com/> - Ветеринарная санитария и зоогигиена
7. <http://www.ronl.ru/> - Ветеринарная санитария на объектах ветеринарного надзора
8. <http://www.ya-fermer.ru/> - Я фермер
9. <http://www.worklib.ru/> - Ветеринарная санитария
10. <http://allencyclopedia.ru/> - Ветеринарная энциклопедия
11. <http://biofile.ru/> - Ветеринарно-санитарный надзор
12. <http://gigabaza.ru/> - Должностная инструкция ветеринарного санитара

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Сердюченко И.В. Ветеринарные объекты ферм и комплексов: методические рекомендации// Сердюченко И.В., Терехов В.И. / Краснодар: «Световод», 2015.-27 с.
<https://kubsau.ru/upload/iblock/c3b/c3b30df9a13cabfa4902f5ba159fda30.pdf>

2. Инюкина Т.А.Требования безопасности труда при убое сельскохозяйственной птицы: учебное пособие //Инюкина Т.А., Гугушвили Н.Н. / Краснодар, тип.: КубГАУ, 2007, 48 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=1363>

3. Инюкина Т.А. Требования безопасности труда при обработке перопухового сырья: учебное пособие //Инюкина Т.А., Гугушвили Н.Н. / Краснодар, тип.: КубГАУ, 2007, 36 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=1364>

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентационных технологий; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного ПО

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Гарант	Правовая	https://www.garant.ru/
2	Консультант	Правовая	https://www.consultant.ru/
3	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/ п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
	Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспортно-импортных операциях	<p>Помещение №213 ЗОО, посадочных мест — 25; площадь — 44,5кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий.</p> <p>специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №438 ЗОО, посадочных мест — 30; площадь — 43кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий.</p> <p>специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №108 ВМ, площадь — 52,7кв.м; помещение для самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>технические средства обучения (компьютеры персональные);</p> <p>доступ к сети «Интернет»;</p> <p>доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</p> <p>специализированная мебель (учебная мебель).</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13