

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

Рег. № ВЭП.03-200/3

« 27 » 08 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института
 ветеринарной медицины и
 биотехнологий
 Новик Яна Викторовна



ФГОС 2017 г.
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.19 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Шифр и наименование дисциплины

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Код и наименование направления подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Курс: 3,4 (4,5)

Семестр: 6,7,8(7,8,9)

Институт
 ветеринарной медицины
 и биотехнологий

Очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	11/396	11/396		
В том числе,				
Контактная работа	172	62		
Занятия лекционного типа	64	26		
Занятия семинарского типа	108	36		
Самостоятельная работа, всего	224	334		
В том числе:				
Курсовой проект / курсовая работа	КР	КР		7 (8)
Контрольная работа / реферат / РГР	-	К		7
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	Э	Э		6,8 (7,9)

Новосибирск 2026

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 № 939 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 27.02.2023 №208).

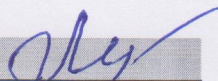
Программу разработал(и):

Доцент, канд. ветеринар. наук

(должность)

Старший преподаватель

(должность)



подпись

Леденева О.Ю.

ФИО



подпись

Коновалов Е.С.

ФИО

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Ветеринарно-санитарная экспертиза в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (ОПК, ПК):

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИОПК-1.1. Соблюдает технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, знает способы их фиксации, схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	знать: технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы фиксации, схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса; уметь: соблюдать технику безопасности, применять средства личной гигиены, проводить клиническое исследование животных и определять патологические процессы; владеть: применением средств индивидуальной защиты, навыками оказания первой помощи, способами фиксации животных, навыками проведения клинического исследования животных, навыками диагностики
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИОПК-3.3. Использует нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности.	знать: нормативно-правовую базу и этические нормы уметь: применять нормативно-правовую базу и этические нормы владеть: навыками применения нормативно-правовую базу и этические нормы
ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИОПК-4.1 Использует технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности. ИОПК-4.2 Применяет современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретирует полученные результаты. ИОПК-4.3 Обосновывает	знать: виды специализированного оборудования и методы решения задач профессиональной деятельности уметь: использовать специализированное оборудование и применять методики для решения задач в определенной деятельности владеть: навыками работы на специальном оборудовании и методикой решения задач знать: современные технологии и методы исследования в профессиональной деятельности уметь: применять современные технологии и интерпретировать результаты владеть: современными технологиями и методиками

	применение специализированного оборудования для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий. ИОПК-4.4 Обосновывает использование основных естественных, биологических и профессиональных понятий при решении общепрофессиональных задач	исследований, способностью интерпретировать полученные результаты; знать: виды специализированного оборудования уметь: использовать специализированное оборудование и разрабатывать новые технологии исследований владеть: навыками работы на специальном оборудовании и разработкой новых технологий проведения исследований знать: основные естественные и биологические понятия и виды решений поставленных задач уметь: использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия при решении общепрофессиональных задач владеть: навыками использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий при решении общепрофессиональных задач
ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ИОПК-6.1 Использует существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей. ИОПК-6.2 Проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб ИОПК-6.3 Осуществляет контроль за наличием запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. ИОПК-6.4 Осуществлять проведение процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. ИОПК-6.5 Анализирует факторы опасности риска	знать: виды зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных инфекций, методы идентификации животных уметь: профилактировать и контролировать возникающие инфекционные болезни и проводить идентификацию животных владеть: навыками применения программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей; знать: виды зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных инфекций, НТД, регламентирующую импорт продукции; уметь: оценить риски возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения; владеть: навыками оценки риска возникновения болезней животных; знать: виды запрещенных веществ в продукции животного и растительного происхождения, НТД, регламентирующую наличие запрещенных веществ в продукции; уметь: определять и контролировать наличие запрещенных веществ в организме животных и в продукции; владеть: навыками определения и контроля наличие запрещенных веществ в организме животных и в

	возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	продукции и проведение санитарной оценки при возникновении таких случаев; знать: виды рисков, процедуры идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска; уметь: определять и контролировать наличие рисков; владеть: навыками определения и контроля рисков; знать: виды рисков при возникновении и распространении инфекционных болезней; уметь: определять и контролировать наличие рисков при возникновении и распространении инфекционных болезней; владеть: навыками анализа рисков при возникновении и распространении инфекционных болезней;
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИПК-1.1 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья ИПК-1.2 Осуществляет ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц с\х птицы, рыбы и гидробионтов для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований ИПК-1.3 Проводит оценку определения видовой принадлежности животных и возраст мясного сырья ИПК-1.4 Обладает навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для проведения лабораторных исследований ИПК-1.5 Осуществляет подготовку документов по результатам ветеринарно-	знать: основные методы клинического осмотра животных, способы термометрии, топографию поверхностных лимфатических узлов, основные симптомы болезней заразной и незаразной этиологии, отравлений животных; уметь: оценивать состояние животных перед убоем, проводить термометрию и клинический осмотр животных; владеть: навыками допуска животных на убой и первичную переработку; знать: методы проведения послеубойного осмотра туш и внутренних органов, методы органолептической и лабораторной оценки продуктов животного происхождения, санитарную оценку продукции для возможности реализации; уметь: проводить осмотр туш и внутренних органов, оценивать степени свежести мяса и других продуктов, проводить органолептические и лабораторные исследования, для подтверждения безопасности выпускаемых продуктов; владеть: навыками осмотра туш и внутренних органов, оценки степени свежести мяса и других продуктов, проведения органолептических и лабораторных исследований, для подтверждения безопасности выпускаемых продуктов; знать: анатомические особенности строения внутренних органов, костей

	санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры ИПК-1.6 Осуществляет организацию ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами ИПК-1.7 Осуществляет организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	и конфигурации туш, лабораторные методы определения вида мяса и его возраста; уметь: сравнивать различные органы и ткани, туши животных для определения видовой принадлежности; владеть: навыками определения температуры плавления жира, определения коэффициента рефракции жира, постановки реакции преципитации и ПЦР; знать: методики и количество отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры; уметь: проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры; владеть: навыками работы с пробоотборниками, подготовки тары для отбора проб, НТД, регламентирующей проведение отбора проб; знать: виды документов для оформления результатов ВСЭ, основные журналы, акты, заключения; уметь: вести документацию по результатам проведения ВСЭ, выдавать заключение о проведении ВСЭ; владеть: навыками заполнения необходимой документации; знать: виды ветеринарных клейм, штампов, порядок клеймения мяса, продуктов убоя, кожевенного сырья; уметь: готовить красители для клейм и штампов, проводить клеймение продуктов убоя, хранить клейма и штампы в условиях, исключающих их несанкционированное использование; владеть: навыками клеймения и маркировки туш и продуктов убоя; знать: способы утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов животного происхождения; уметь: утилизировать и уничтожать некачественные и опасные продукты животного происхождения, составлять необходимые документы; владеть: навыками определения некачественной и опасной
--	--	--

ПК-2 Способен и готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения	ИПК-2.1 Обладает навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности ИПК-2.2 Обосновывает ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	продукции; знать: виды лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности; уметь: проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности; владеть: навыками работы с лабораторной посудой, приборами для проведения лабораторных исследований, навыками интерпретации результатов лабораторных исследований; знать: ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; уметь: проводить ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; владеть: навыками осмотра туш и внутренних органов, оценки степени свежести мяса и других продуктов, проведения органолептических и лабораторных исследований, для подтверждения безопасности выпускаемых продуктов;
ПК-4 Способен проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья и производству готовых продуктов животного и растительного происхождения	ИПК-4.1 Осуществляет контроль санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения	знать: виды контроля санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения; уметь: проводить контроль санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения;

		владеть: навыками определения температурно-влажностных режимов;
ПК-5 Способен обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора и составлять производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам	ИПК-5.1 Определяет идентификацию и прослеживает движение от сырья до готовой продукции ИПК-5.2 Составляет производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам	знать: виды ветеринарных сопроводительных документов, программы ФГИС; уметь: проводить идентификацию и прослеживаемость продукции; владеть: навыками идентификации и прослеживания продукции; знать: виды производственной документации и установленной отчетности по утвержденным нормам; уметь: составлять производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам; владеть: навыками работы на ПК;
ПК-6 Способен проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль готовой продукции и сырья животного и растительного происхождения, со знанием правил перевозки, хранения и реализации грузов, подконтрольных ветеринарной службе	ИПК-6.1 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции для определения соответствия ее представленной ветеринарной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований ИПК-6.2 Осуществляет ветеринарно-санитарную оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	знать: виды ветеринарных сопроводительных документов, программы ФГИС; уметь: проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции; владеть: навыками идентификации продукции, определения термического состояния, органолептической оценки и правилами отбора проб; знать: виды лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности; уметь: проводить органолептические и лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности; владеть: навыками ветеринарно-санитарной оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;
ПК-7 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить экспертизу и устанавливать пригодность	ИПК-7.2 Применяет порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов ИПК-7.3 Оценивает уровень остаточных количеств	знать: виды ветеринарных конфискатов и непищевых отходов и порядок их использования; уметь: грамотно использовать ветеринарные конфискаты и непищевые отходы; владеть: навыками использования ветеринарных конфискатов и

сырья и продукции на пищевые цели, знать порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов.	ветеринарных препаратов и токсических веществ в продуктах животного и растительного происхождения	непищевых отходов; знать: виды запрещенных веществ в продукции животного и растительного происхождения, НТД, регламентирующую наличие запрещенных веществ в продукции; уметь: определять и контролировать наличие запрещенных веществ в организме животных и в продукции; владеть: навыками определения и контроля наличие запрещенных веществ в организме животных и в продукции и проведение санитарной оценки при возникновении таких случаев.
--	---	---

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Ветеринарно-санитарная экспертиза относится к обязательной части.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: анатомия животных, патологическая анатомия животных с секционным курсом, микробиология и микология, токсикология, паразитарные и инфекционные болезни, санитарная микробиология, стандартизация и сертификация, биологическая безопасность продуктов животного происхождения, ветеринарная пропедевтика и другие, является основой для последующего изучения дисциплин: ветеринарная санитария, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, санитарные требования и контроль качества продукции, производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли.

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	6 семестр					
Раздел 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука: история ее возникновения и законодательные основы						
1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	2	-	1	3	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6, ПК-1
1.2	Ветеринарные сопроводительные документы, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе	-	4	2	6	ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-5, ПК-6
Раздел 2 Убойные животные и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой						
2.1	Убойные животные и предъявляемые к ним требования	2	2	-	4	ОПК-1, ОПК-6, ПК-5, ПК-6
2.2	Транспортировка убойных	2	-	2	4	ОПК-6, ПК-

	животных на боенские предприятия					5, ПК-6
2.3	Предубойное содержание животных	2	-	-	2	ОПК-1, ОПК-4, ПК-1
2.4	Боенские предприятия, их характеристика и требования, предъявляемые к ним	2	-	2	4	ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6, ПК-7
2.5	Основы технологии и гигиена убоя и первичной переработки животных и с/х птицы	4	-	2	6	ОПК-4, ОПК-6, ПК-4
2.6	Организация и методика осмотра туш и внутренних органов животных и с/х птицы	-	4	2	6	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
2.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, объектов охотничьего промысла	2	2	1	5	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
2.8	Определение видовой принадлежности мяса	-	4	1	5	ПКО-1
Раздел 3 Продукты убоя животных: товароведение, ветеринарно-санитарная экспертиза						
3.1	Изменения в мясе в процессе хранения. Санитарная оценка мяса при изменениях, имеющих санитарное значение	-	4	2	6	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
3.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, определения свежести, определение мяса вынуждено убитых животных	-	4	2	6	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
3.3	Порядок переработки условно-годного мяса и продуктов убоя	-	2	1	3	ПК-2, ПК-7
3.4	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	2	2	2	6	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
3.5	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров	-	2	2	4	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
3.6	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья	2	2	1	5	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
3.7	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного, эндокринного сырья и других продуктов убоя	-	2	1	3	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
3.8	Транспортировка скоропортящейся продукции	-	2	1	3	ПК-5, ПК-6
	Экзамен			27	27	
	Итого 6 семестр	20	36	52	108	
	7 семестр					
Раздел 4 Мясопродукты: ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарные требования для получения доброкачественной продукции						
4.1	Консервирование мяса	4	4	8	16	ПК-2, ПК-4
4.2	Технология производства и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных	2	4	8	14	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7

	консервов					
4.3	Технология производства и ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий и деликатесов	4	4	6	14	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
Раздел 5 Молочные продукты: ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарные требования для получения доброкачественной продукции						
5.1	Молоко, состав, свойства, правила получения молока на фермах. Требования к безопасности молока и молочной продукции. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	4	8	8	20	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
5.2	Основы технологии производства и ветеринарный контроль кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров	2	2	6	10	ПК-2, ПК-4
Раздел 6 Продукты пчеловодства: ветеринарно-санитарные требования к заготовке и ветеринарно-санитарная экспертиза						
6.1	Мед, свойства, химический состав. Товароведение меда. Правила упаковки, транспортировки и хранения	2	-	6	8	ПК-2, ПК-4, ПК-6
6.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	-	4	6	10	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
Раздел 7 Яйцепродукты: ветеринарно-санитарные требования к производству и ветеринарно-санитарная экспертиза						
7.1	Товароведение яиц, ветеринарно-санитарные требования к производству и переработке яйцепродуктов	2	-	6	8	ПК-2, ПК-4, ПК-6
7.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и других яйцепродуктов	-	4	6	10	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
Раздел 8 Рыбопродукты: ветеринарно-санитарные требования к заготовке и ветеринарно-санитарная экспертиза						
8.1	Товароведение промысловых рыб. Основы технологии рыбного промысла и переработки.	4	-	6	10	ПК-2, ПК-4, ПК-6
8.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов	-	8	8	16	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
8.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, икры, ракообразных и других гидробионтов	-	2	6	8	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
	Курсовая работа			36	36	
	Итого в 7 семестре	24	40	116	180	
	8 семестр					
Раздел 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при патологиях						
9.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях	4	4	-	8	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
9.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза	4	4	-	8	ОПК-1,

	продуктов уоя при инвазионных болезнях					ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
9.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя при отравлениях и радиационных поражениях	2	2	0,5	4,5	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
9.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя при незаразных патологиях	2	2	0,5	4,5	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
Раздел 10 Обеспечение безопасности и качества продукции. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика						
10.1	Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах и их профилактика	2	2	0,5	4,5	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
10.2	Санитарно-показательные микроорганизмы и их роль в производстве доброкачественной продукции	2	4	-	6	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
Раздел 11 Ветеринарно-санитарные требования к утилизации отходов и конфискатов						
11.1	Конфискаты. Порядок утилизации конфискатов и отходов. Требования к утильзаводам	2	2	-	4	ПК-7
11.2	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для животных	-	4	0,5	4,5	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
Раздел 12 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения						
12.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения	2	8	-	10	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
	Экзамен			27	27	
	Итого в 8 семестре	20	32	56	108	
	Итого	64	108	224	396	

Таблица 3. заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	7 семестр					
Раздел 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука: история ее возникновения и законодательные основы						
1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе	2	-	2	4	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6, ПК-1
1.2	Ветеринарные сопроводительные	-	2	4	6	ОПК-3,

	документы, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе					ОПК-6, ПК-1, ПК-5, ПК-6
Раздел 2 Убойные животные и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя						
2.1	Убойные животные и предъявляемые к ним требования	-	-	4	4	ОПК-1, ОПК-6, ПК-5, ПК-6
2.2	Транспортировка убойных животных на боенские предприятия	-	-	4	4	ОПК-6, ПК-5, ПК-6
2.3	Предубойное содержание животных	-	-	4	4	ОПК-1, ОПК-4, ПК-1
2.4	Боенские предприятия, их характеристика и требования, предъявляемые к ним	2	-	2	4	ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6, ПК-7
2.5	Основы технологии и гигиена убоя и первичной переработки животных и с/х птицы	2	-	6	8	ОПК-4, ОПК-6, ПК-4
2.6	Организация и методика осмотра туш и внутренних органов животных и с/х птицы	-	2	2	4	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
2.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, объектов охотничьего промысла	-	-	4	4	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
2.8	Определение видовой принадлежности мяса	-	2	4	6	ПК-1
Раздел 3 Продукты убоя животных: товароведение, ветеринарно-санитарная экспертиза						
3.1	Изменения в мясе в процессе хранения. Санитарная оценка мяса при изменениях, имеющих санитарное значение	-	2	2	4	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
3.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, определения свежести, определение мяса вынуждено убитых животных	-	2	2	4	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
3.3	Порядок переработки условно-годного мяса и продуктов убоя	-	-	2	2	ПК-2, ПК-7
3.4	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	2	-	2	4	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
3.5	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров	-	-	2	2	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
3.6	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья	-	-	2	2	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
3.7	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного, эндокринного сырья и других продуктов убоя	-	-	2	2	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
3.8	Транспортировка скоропортящейся продукции	2	-	2	4	ПК-5, ПК-6
	Контрольная работа			18	18	

	Экзамен			9	9	
	Итого 7 семестр	10	10	88	108	
	8 семестр					
Раздел 4 Мясопродукты: ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарные требования для получения доброкачественной продукции						
4.1	Консервирование мяса	2	-	8	10	ПК-2, ПК-4
4.2	Технология производства и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов	2	2	10	14	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
4.3	Технология производства и ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий и деликатесов	-	2	12	14	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
Раздел 5 Молочные продукты: ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарные требования для получения доброкачественной продукции						
5.1	Молоко, состав, свойства, правила получения молока на фермах. Требования к безопасности молока и молочной продукции. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	2	-	10	12	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
5.2	Основы технологии производства и ветеринарный контроль кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров	-	2	12	14	ПК-2, ПК-4
Раздел 6 Продукты пчеловодства: ветеринарно-санитарные требования к заготовке и ветеринарно-санитарная экспертиза						
6.1	Мед, свойства, химический состав. Товароведение меда. Правила упаковки, транспортировки и хранения	2	2	10	14	ПК-2, ПК-4, ПК-6
6.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	-	2	10	12	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
Раздел 7 Яйцепродукты: ветеринарно-санитарные требования к производству и ветеринарно-санитарная экспертиза						
7.1	Товароведение яиц, ветеринарно-санитарные требования к производству и переработке яйцепродуктов	-	-	10	10	ПК-2, ПК-4, ПК-6
7.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и других яйцепродуктов	-	2	10	12	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
Раздел 8 Рыбопродукты: ветеринарно-санитарные требования к заготовке и ветеринарно-санитарная экспертиза						
8.1	Товароведение промысловых рыб. Основы технологии рыбного промысла и переработки.	2	-	10	12	ПК-2, ПК-4, ПК-6
8.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов	-	2	10	12	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
8.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, икры, ракообразных и других гидробионтов	-	-	8	8	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
	Курсовая работа			36	36	

	Итого в 8 семестре	10	14	156	180	
	9 семестр					
Раздел 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при патологиях						
9.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях	2	-	10	12	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
9.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях	2	2	8	12	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
9.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях и радиационных поражениях	-	2	8	10	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
9.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях	-	2	8	10	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
Раздел 10 Обеспечение безопасности и качества продукции. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика						
10.1	Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах и их профилактика	-	2	8	10	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
10.2	Санитарно-показательные микроорганизмы и их роль в производстве доброкачественной продукции	-	-	8	8	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
Раздел 11 Ветеринарно-санитарные требования к утилизации отходов и конфискатов						
11.1	Конфискаты. Порядок утилизации конфискатов и отходов. Требования к утильзаводам	-	2	8	10	ПК-7
11.2	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для животных	2	-	8	10	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
Раздел 12 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения						
12.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения	-	2	6	8	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-7
	Экзамен			9	9	
	Итого в 9 семестре	6	12	90	108	
		26	36	334	396	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных, практических, самостоятельной работы, курсовой работы.

3.1.Содержание отдельных разделов и тем

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука: история ее возникновения и законодательные основы

Тема 1.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза: цели, задачи, история возникновения и развитие на современном этапе.

Определение дисциплины и её значение в подготовке ветеринарного врача. Предметная связь с другими дисциплинами. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной и мировой ветеринарно-санитарной экспертизы.

Тема 1.2 Ветеринарные сопроводительные документы, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе.

Законодательство Российской Федерации в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности продуктов питания. Санитарные правила и нормы. Ветеринарные сопроводительные документы. Ветеринарная отчетность и учет.

Раздел 2 Убойные животные и их переработка, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя

Тема 2.1 Убойные животные и предъявляемые к ним требования

Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Определение упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.

Тема 2.2 Транспортировка убойных животных на боенские предприятия

Способы транспортировки: перевозка автомобильным, железнодорожным и водным видами транспорта и гоном. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам. Болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировка животных на боенские предприятия. Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути. Болезни животных, связанные с транспортировкой. Перевозка животных на особых условиях. Изолирование и карантинирование животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Дезопромывочные станции и пункты, их назначение. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.

Тема 2.3 Предубойное содержание животных

Порядок приема и сдачи животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия при доставке больных животных, при обнаружении трупа. Особенности приема лошадей. Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях; его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и её ветеринарно-санитарное состояние. Подготовка скота к убою, предубойный осмотр. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или направляют на санитарную бойню. Регистрация результатов предубойного осмотра животных.

Тема 2.4 Боенские предприятия, их характеристика и требования, предъявляемые к ним

Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Водоснабжение, удаление сточных вод и их очистка. Обеззараживание сточных вод с соблюдением требований закона об охране окружающей среды.

Тема 2.5 Основы технологии и гигиена убоя и первичной переработки животных и с/х птицы

Технологические линии по убою и переработке животных, сельскохозяйственной птицы и первичной обработке туш и внутренних органов. Особенности технологии убоя и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках. Нормы выхода массы мяса, жира-сырца, субпродуктов и других продуктов убоя.

Тема 2.6 Организация и методика осмотра туш и внутренних органов животных и с/х птицы

Цели и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках, в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков. Значение исследования лимфатической системы. Топография лимфатических узлов и её особенности у различных видов животных.

Изменения в лимфатических узлах при инфекционных и инвазионных заболеваниях. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных и птицы. Клеймение. Учет и отчетность.

Тема 2.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, объектов охотничьего промысла

Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Предубойный осмотр. Болезни, при которых кроликов и нутрий не допускают к убою. Особенности убоя кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней; дифференциальная диагностика. Методы определения свежести по действующим стандартам. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях. Законодательство в области охотничьего промысла. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя охотничьего промысла.

Тема 2.8 Определение видовой принадлежности мяса

Видовые особенности строения тканей и внутренних органов у различных видов животных.

Раздел 3 Продукты убоя животных: товароведение, ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема 3.1 Изменения в мясе в процессе хранения. Санитарная оценка мяса при изменениях, имеющих санитарное значение

Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, DFD и PSE и других видов порчи. Причины и условия их возникновения. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения. Факторы, способствующие гниению мяса. Профилактика гниения мяса. Изменения запаха, цвета. Мясо незрелых животных.

Тема 3.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, определения свежести, определение мяса вынуждено убитых животных

Ветеринарно-санитарная оценка мяса. Бальная оценка. Способы переработки. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных, а также убитых в

атональном состоянии и погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т. д.). Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Тема 3.3 Порядок переработки условно-годного мяса и продуктов убоя

Способы обеззараживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации, согласно действующему законодательству в области ветеринарии.

Тема 3.4 Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов

Субпродукты. Их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТам.

Тема 3.5 Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров

Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена вытопки животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Техно - химический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТам.

Тема 3.6 Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья

Кожевенно-меховое и техническое сырье. Классификация шкур, их первичная обработка, консервирование и дезинфекция. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, копыт и рогов. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования.

Тема 3.7 Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного, эндокринного сырья и других продуктов убоя

Кишечное сырье. Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТам. Кровь. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и

готовых продуктов. Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.

Тема 3.8 Транспортировка скоропортящейся продукции

Организация перевозок скоропортящихся продуктов. Виды транспортных средств и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемый к ним. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в изотермические вагоны и рефрижераторы. Размещение различных пищевых продуктов в транспортных средствах. Условия и допустимые сроки транспортировки пищевых грузов. Документация на продукты, подлежащие транспортировке. Ветеринарно-санитарный контроль на пограничных и транспортных контрольных ветеринарных пунктах.

Раздел 4 Мясопродукты: ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарные требования для получения доброкачественной продукции

Тема 4.1 Консервирование мяса

Современные способы консервирования и их ветеринарно-санитарное значение. Биохимические принципы консервирования. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Ингредиенты посолочных смесей и их роль. Изменения в мясе при посоле. Хранение солонины, её пороки и ветеринарно-санитарная оценка. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Значение холода в мясной промышленности. Источники получения холода. Режимы температуры, влажности, вентиляции и циркуляции воздуха в холодильных складах (камерах). Замораживание мяса. Потери массы мяса при хранении. Сроки хранения мяса при различных минусовых температурах. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов. Новые методы консервирования мяса. Сублимационная сушка. Облучение ультрафиолетовыми лучами. Ионизирующее облучение. Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ). Оценка и практическое применение этих методов консервирования.

Тема 4.2 Технология производства и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов

Основы технологии и гигиены мясных баночных консервов. Пороки. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТам. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.

Тема 4.3 Технология производства и ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий и деликатесов

Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых видов колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинки, кореек, окороков и др. Пороки. Гигиена упаковки, транспортировки, хранения колбас и ветчинно-штучных изделий. Действующие ГОСТы на колбасные и ветчинно-штучные изделия. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном, консервном производствах.

Раздел 5 Молочные продукты: ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарные требования для получения доброкачественной продукции

Тема 5.1 Молоко, состав, свойства, правила получения молока на фермах. Требования к безопасности молока и молочной продукции. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

Молоко Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве. Молоко других видов сельскохозяйственных и диких животных и его рациональное использование (овца, коза, буйволица, кобыла, верблюдица, ячиха, лосиха). Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и др. веществ. Ветеринарно-санитарные

правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве. Личная гигиена обслуживающего персонала. Первичная обработка молока в хозяйстве (очистка, охлаждение, хранение) и его транспортировка. Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТу и ТР ТС 033. Базисная жирность молока. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования.

Тема 5.2 Основы технологии производства и ветеринарный контроль кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров

Технология производства кисломолочных продуктов, творога, сливочного масла, сыров. Требования к сырью, технологическим процессам, готовой продукции. Пороки, санитарная оценка не качественной продукции.

Раздел 6 Продукты пчеловодства: ветеринарно-санитарные требования к заготовке и ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема 6.1 Мед, свойства, химический состав. Товароведение меда. Правила упаковки, транспортировки и хранения

Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства мёда. Классификация потребительской и транспортной тары, требования, предъявляемые к транспортировке меда. Сроки хранения меда в разных видах тары.

Тема 6.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда

Органолептический и лабораторный методы исследования мёда по действующему ГОСТу и Правилам. Фальсификация мёда, методы её распознавания и санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке антибиотиками.

Раздел 7 Яйцепродукты: ветеринарно-санитарные требования к производству и ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема 7.1 Товароведение яиц, ветеринарно-санитарные требования к производству и переработке яйцепродуктов

Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.

Тема 7.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и других яйцепродуктов

Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, перепелиных, индюшиных и цесариных яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.

Раздел 8 Рыбопродукты: ветеринарно-санитарные требования к заготовке и ветеринарно-санитарная экспертиза

Тема 8.1 Товароведение промысловых рыб. Основы технологии рыбного промысла и переработки.

Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. Способы консервирования. Ядовитые рыбы. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.

Тема 8.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов

Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть. Ветеринарно-санитарная оценка.

Тема 8.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, икры, ракообразных и других гидробионтов

Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов их ветеринарно-санитарная экспертиза.

Раздел 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при патологиях

Тема 9.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях

Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных

болезней животных по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. Охрана труда и техника безопасности рабочего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных. Дезинфекция помещений и оборудования.

Тема 9.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях

Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся человеку через мясо.

Тема 9.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях и радиационных поражениях

Понятие о радиационном поражении. Влияние радиации на органы и ткани животных. Понятие о периоде полувыведения. Оценка продуктов убоя животных, подвергшихся радиационному поражению. Способы обеззараживания.

Тема 9.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах и патологии обмена веществ (истощении, гидремии, уремии и др.), а также новообразованиях и болезнях, связанных с транспортировкой животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при эндемических болезнях и от животных из биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и обработке ветеринарными препаратами. Влияние природы яда и его содержания в органах и мышечной ткани на их пищевую и биологическую ценность и ветеринарно-санитарную оценку. Порядок и сроки убоя

животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, а также лечению антибиотиками. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию отравляющих и радиоактивных веществ, санитарная оценка продуктов убоя.

Раздел 10 Обеспечение безопасности и качества продукции. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика

Тема 10.1 Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах и их профилактика

Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла, их морфология, культуральные, биохимические свойства, токсинообразование и устойчивость. Методы типизации сальмонелл. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллезозов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Характеристика этих бактерий. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии.

Тема 10.2 Санитарно-показательные микроорганизмы и их роль в производстве доброкачественной продукции

Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсинии, протей). Морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства, устойчивость этих бактерий, методы типизации и дифференциации. Патогенность данных бактерий для животных и человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсеменённых стафилококками, стрептококками и клостридиум ботулинум. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.

Раздел 11 Ветеринарно-санитарные требования к утилизации отходов и конфискатов

Тема 11.1 Конфискаты. Порядок утилизации конфискатов и отходов.
Требования к утильзаводам

Техническая утилизация конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.

Тема 11.2 Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для животных

Особенности исследования кормов и их ветеринарно-санитарная оценка.

Раздел 12 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения

Тема 12.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения

Порча, признаки порчи, ветеринарно-санитарная оценка продуктов растительного происхождения. Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

✓ 1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М.Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. (ЭБС Лань)

✓ 2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. (ЭБС Лань)

4.2. Список дополнительной литературы

✓ 1. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; под редакцией Е. . — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. (ЭБС Лань)

✓ 2. Латыпов, Д. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Д. Г. Латыпов, О. Т. Муллакаев, И. Н. Залялов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 456 с. (ЭБС Лань)

✓ 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / составители А. В. Красников [и др.]. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2022. — 79 с. (ЭБС Лань)

✓ 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебное пособие / М. Ф. Боровков, С. Ю. Пигина, Ф. И. Василевич, Н. А. Малофеева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2023. — 92 с. (ЭБС Лань)

✓ 5. Дьяченко, Ю. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства: курс лекций по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» : учебное пособие / Ю. В. Дьяченко, В. П. Толоконников, С. Н. Луцук. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 84 с. (ЭБС Лань)

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2.	Официальный сайт Управления Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Новосибирской области	http://rshn-nso.ru/
3.	Официальный сайт Управления ветеринарии Новосибирской области	https://vet.nso.ru/
4.	Официальный сайт Управления ветеринарии города Новосибирска	https://www.vetsib.ru/
5.	Государственная информационная система в сфере ветеринарии: Ветис	http://vetrf.ru/
6.	Электронная библиотечная система издательства «Лань»	www.e.lanbook.com
7.	Научная электронная библиотека eLibrary.ru	www.eLibrary.com
8.	Электронно-библиотечная система издательства «Инфра-М»	www.znaniium.com

4.4 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: метод. указания по выполнению курсовой работы /Новосиб. гос. аграр. ун-т; сост.: О.Ю. Леденева, Е.С. Коновалов– Новосибирск, 2023. – 18 с.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза: метод. указания / Новосибир. гос. аграр. ун-т. Институт. вет. мед. и биотехнол.; сост.: О. Ю. Леденева, С.Н. Гудков – Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2024. – 16 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Применение электронного трихинеллоскопа с цифровой видеокамеры для демонстрации микропрепаратов.

2. Использование видеопрокторов для демонстрации видеофильмов по ветеринарно-санитарной экспертизе.

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	ОС Linux	
2.	LibreOffice (Writer, Calc, Impress)	
3.	Браузер Mozilla FireFox	Mozilla Public License
4.	Файловый менеджер FreeCommande	Бесплатная

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Видеофильмы	Убой животных, технологии изготовления колбасных изделий, экспертиза на холодильниках, технология консервного производства, способы консервации мяса, ВСЭ мёда.	От 10 мин. 60
2.	Стенды и плакаты	ВСЭ яиц, виды промысловых рыб, ветеринарные сопроводительные документы, ветеринарное клеймение мяса, мясопродуктов и кожевенного сырья, виды оборудования для лаборатории ВСЭ, трихинеллез, экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, степени защиты бланков ВСД, методика осмотра туш и внутренних органов свиней	Перечень в лаборатории ВСЭ
3.	Музей	Макропрепараты по остеологии, виды баночных консервов, колбасные оболочки, виды топленых жиров, виды промысловых семейств рыб	Перечень в музее
4.	Презентации	Согласно темам лекций (табл. 2).	Количество слайдов различное в каждой

			лекции
5.	Атласы	По темам: Видовые особенности мяса, лимфатические узлы и их значение при проведении ВСЭ	

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
НК-320	Аудитория для практических занятий по курсу ветеринарно-санитарной экспертизы, занятий семинарского типа, для индивидуальных и групповых консультаций	Проектор стационарный, экран проекционный, ноутбук переносной, доска, плакат, курсовые проекты, шкаф с музейными препаратами, аудиторная мебель, раковина, вертикальные жалюзи (3шт)
А-101 лаборатория ВСЭ	Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы	Обоскоп настольный ОН-10 (перемещаемое), электроплита, весы портативные SPS601F, весы медицинские ВЛКТ-500, микроскоп (3шт., перемещаемое), прибор анализ качества молока Лактан 1-4, Дестилятор ДЭ-4, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, трихинеллоскоп проекционный СТЕЙК, аппарат для выделения личинок трихинелл ГАСТРОС-01, анализатор соматических клеток в молоке вискозиметрический АМВ 1-02, столы лабораторные, шкафы лабораторные, холодильник «Атлант», табуреты лабораторные 10шт (перемещаемое), стулья (1шт), тумба усиленная (2шт), тумба на колесах с ящиками (2шт), шкаф вытяжной ЛАБ-900 ШВ-Н, РН/мВ/с-метр АНИОН-4100

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

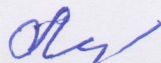
Для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся. В фонде оценочных средств критерии оценок по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» либо «зачтено», «не зачтено».

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университет биотехнологий, протокол от «25» декабря 2025 № 8

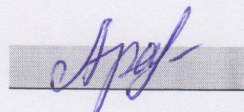
Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры
протокол от «19» января 2026 № 8

Заведующий кафедрой
(должность)


подпись

Леденева О.Ю.
ФИО

Председатель учебно-
методического совета (комиссии)
(должность)


подпись

Араканцева Л.А.
ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университет биотехнологий,
протокол от «___» _____ 20__ № _____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университет биотехнологий,
протокол от «___» _____ 20__ № _____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО