

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий

Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

Рег. № ВЭН.03-36018

«17» 01 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института ветеринарной  
медицины и биотехнологии

**Новик Яна Викторовна**



ФГОС 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.0.35 «Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли»**

Шифр и наименование дисциплины

**36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Код и наименование направления подготовки

**Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль)

Курс: 2/2

Семестр: 4/4

Институт ветеринарной медицины и  
биотехнологии

очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

| Вид занятий                                 | Объем занятий<br>[зачетных ед./часов] |         |              | Семестр |
|---------------------------------------------|---------------------------------------|---------|--------------|---------|
|                                             | очная                                 | заочная | очно-заочная |         |
| <b>Общая трудоемкость по учебному плану</b> | 3/108                                 | 3/108   |              | 4/4     |
| В том числе,                                |                                       |         |              |         |
| <b>Контактная работа</b>                    | 42                                    | 14      |              | 4/4     |
| Занятия лекционного типа                    | 16                                    | 6       |              | 4/4     |
| Занятия семинарского типа                   | 26                                    | 8       |              | 4/4     |
| <b>Самостоятельная работа, всего</b>        | 66                                    | 94      |              | 4/4     |
| <b>В том числе:</b>                         |                                       |         |              |         |
| Курсовой проект / курсовая работа           |                                       |         |              |         |
| Контрольная работа / реферат / РГР          | Р                                     | Р       |              | 4/4     |
| Форма контроля экзамен                      | Э                                     | Э       |              | 4/4     |

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, доцент

(должность)

  
подпись

О. Ю. Леденева

ФИО

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

Дисциплина **Б1.0.35 «Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли»** в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6):

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

| Код и наименование компетенции                                                                                    | Код и наименование индикатора достижения компетенции                                                                                                                                                                                                                                         | Запланированные результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                                                                                                                                   | <b>Знать:</b> проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья;<br><b>Уметь:</b> проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья;<br><b>Владеть:</b> навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра 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 | <b>Знать:</b> порядок осуществления ветеринарно-санитарного осмотра 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;<br><b>Уметь:</b> осуществлять 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;<br><b>Владеть:</b> навыками осуществления ветеринарно-санитарного осмотра 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-1.4 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                                            | <b>Знать:</b> порядок 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;<br><b>Уметь:</b> проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для проведения лабораторных исследований;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками проведения 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ИПК-1,5 | Осуществляет подготовку документов по результатам ветеринарно-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                                          | <p><b>Знать:</b> порядок осуществления подготовки документов по результатам ветеринарно-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;</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять подготовку документов по результатам ветеринарно-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;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками осуществления подготовки документов по результатам ветеринарно-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</p> |
| 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 | <p><b>Знать:</b> порядок осуществления организации 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;</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять 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;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками, осуществлять</p>                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ПК-2 Способен и готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения | ПК-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                                                                    | <p><b>Знать:</b> проведение 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;</p> <p><b>Уметь:</b> проведение 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;</p> <p><b>Владеть:</b> 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</p>                                                                            |
|                                                                                                                                                                                    | 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 | <p><b>Знать:</b> обоснование ветеринарно-санитарного анализа 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;</p> <p><b>Уметь:</b> проводить обоснование ветеринарно-санитарного анализа 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;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками проведения обоснования ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных</p> |

|                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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 | <b>Знать:</b> порядок осуществлять контроль санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения;<br><b>Уметь:</b> осуществлять контроль санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения;<br><b>Владеть:</b> навыками, осуществлять контроль санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения. |
| 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                                                                              | <b>Знать:</b> порядок идентификации и прослеживаемости движения от сырья до готовой продукции;<br><b>Уметь:</b> осуществлять идентификацию и прослеживаемость движения от сырья до готовой продукции;<br><b>Владеть:</b> навыками, идентификации и прослеживаемости движения от сырья до готовой продукции                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                      | ИПК-5,2 Составляет производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам                                                                  | <b>Знать:</b> порядок составления производственной документации и установленную отчетность по утвержденным нормам;<br><b>Уметь:</b> составлять производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам;<br><b>Владеть:</b> навыками, составления производственной документации и установленную отчетность по утвержденным нормам.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                      | ИПК-5,3 Применяет информационные системы и базы данных при составлении документов отчетов по производственной деятельности                                          | <b>Знать:</b> порядок применения информационных систем и базы данных при составлении документов отчетов по производственной деятельности;<br><b>Уметь:</b> применять информационные системы и базы данных при составлении документов отчетов по производственной деятельности;<br><b>Владеть:</b> навыками, применять информационные системы и базы данных при составлении документов отчетов по производственной деятельности.                                                                                                                            |
| ПК-6 Способен проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль готовой продукции и сырья животного и                                                                                               | ИПК-6.2 Осуществляет ветеринарно-санитарную оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных                                        | <b>Знать:</b> порядок проведения ветеринарно-санитарной оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                            |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| растительного происхождения, со знанием правил перевозки, хранения и реализации грузов, подконтрольных ветеринарной службе | продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований | продуктов, яиц птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;<br><b>Уметь:</b> проводить 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;<br><b>Владеть:</b> навыками, проведения 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 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.0.35 «Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли»** относится к обязательной части.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: биология, патологическая физиология животных, микология, микробиология, основы вирусологии является основой для изучения дисциплин: ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарной санитарии, стандартизация и сертификация, законодательные основы безопасности продуктов питания, санитарные требования и контроль качества продукции.

## 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (очная, заочная): **Б1.0.35 «Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли»**

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                            |
|       | Семестр №6                                                                                                                                                                                               |                  |                  |                     |               |                              |
| 1.    | Производственный ветеринарный контроль и основы технологии убоя и переработки скота, птицы, сбора и обработки эндокринно-ферментного сырья на мясокомбинатах, птицекомбинатах, бойнях и убойных пунктах. | 2                | 4                | 4                   | 10            | ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6 |
| 2.    | Производственный ветеринарный контроль и основы технологии обработки субпродуктов, производства пищевых топленых жиров, крови и продуктов переработки крови на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. | 2                | 2                | 4                   | 8             | ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6 |
| 3.    | Производственный ветеринарный                                                                                                                                                                            | 2                | 2                | 4                   | 8             | ПК-1; ПК-2;                  |

|    |                                                                                                                                                                                           |    |    |    |     |                              |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|-----|------------------------------|
|    | контроль и основы технологии обработки кишечного сырья, первичной перопухового сырья, консервирования шкур животных и производства кормовой муки, жиров для кормовых и технических целей. |    |    |    |     | ПК-4; ПК-5; ПК-6             |
| 4  | Производственный ветеринарный контроль холодильной обработки, хранения и оценки качества мяса и мясопродуктов.                                                                            | 2  | 2  | 4  | 8   | ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6 |
| 5  | Производственный ветеринарный контроль производства колбасных изделий, продуктов из мяса животных и птицы, полуфабрикатов и мясных консервов.                                             | 2  | 4  | 5  | 11  | ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6 |
| 6. | Производственный ветеринарный контроль, классификация, биохимические и физико-химические свойства молока, основы технологии обработки молока и производства молочных продуктов.           | 3  | 6  | 4  | 13  | ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6 |
| 7. | Производственный ветеринарный контроль, основы технологии производства рыбы, рыбной продукции и требования безопасности к рыбо-перерабатывающим предприятиям                              | 3  | 6  | 5  | 14  | ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6 |
|    | Реферат                                                                                                                                                                                   |    |    | 9  | 9   |                              |
|    | Экзамен                                                                                                                                                                                   |    |    | 27 | 27  |                              |
|    | Итого:                                                                                                                                                                                    | 16 | 26 | 66 | 108 |                              |

**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                            |
|       | Семестр №6                                                                                                                                                                                                              |                  |                  |                     |               |                              |
| 1.    | Производственный ветеринарный контроль и основы технологии убоя и переработки скота, птицы, сбора и обработки эндокринно-ферментного сырья на мясокомбинатах, птицекомбинатах, бойнях и убойных пунктах.                | 1                | 2                | 11                  | 14            | ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6 |
| 2.    | Производственный ветеринарный контроль и основы технологии обработки субпродуктов, производства пищевых топленых жиров, крови и продуктов переработки крови на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.                |                  | 2                | 11                  | 13            | ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6 |
| 3.    | Производственный ветеринарный контроль и основы технологии обработки кишечного сырья, первичной перопухового сырья, консервирования шкур животных и производства кормовой муки, жиров для кормовых и технических целей. | 1                |                  | 11                  | 12            | ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6 |
| 4.    | Производственный ветеринарный контроль холодильной обработки,                                                                                                                                                           | 1                |                  | 11                  | 12            | ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5;      |

|    |                                                                                                                                                                                 |   |   |    |     |                                    |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|-----|------------------------------------|
|    | хранения и оценки качества мяса и мясопродуктов.                                                                                                                                |   |   |    |     | ПК-6                               |
| 5. | Производственный ветеринарный контроль производства колбасных изделий, продуктов из мяса животных и птицы, полуфабрикатов и мясных консервов.                                   | 1 | 2 | 11 | 14  | ПК-1; ПК-2;<br>ПК-4; ПК-5;<br>ПК-6 |
| 6. | Производственный ветеринарный контроль, классификация, биохимические и физико-химические свойства молока, основы технологии обработки молока и производства молочных продуктов. | 1 | 2 | 10 | 13  | ПК-1; ПК-2;<br>ПК-4; ПК-5;<br>ПК-6 |
| 7. | Производственный ветеринарный контроль, основы технологии производства рыбы, рыбной продукции и требования безопасности к рыбо-перерабатывающим предприятиям                    | 1 | - | 11 | 12  | ПК-1; ПК-2;<br>ПК-4; ПК-5;<br>ПК-6 |
|    | Реферат                                                                                                                                                                         |   |   | 9  | 9   |                                    |
|    | Экзамен                                                                                                                                                                         |   |   | 9  | 9   |                                    |
|    | Итого:                                                                                                                                                                          | 6 | 8 | 94 | 108 |                                    |

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

### 3.1.Содержание отдельных разделов и тем

#### **1. Производственный ветеринарный контроль и основы технологии убоя и переработки скота, птицы, сбора и обработки эндокринно-ферментного сырья на мясокомбинатах, птицекомбинатах, бойнях и убойных пунктах**

Правила приемки-сдачи скота, производственный ветеринарный контроль предубойного содержания скота и птицы, процесса убоя скота, оглушения животных, обескровливания, отделения головы от туши животных, съемки шкуры, шпарки свиных туш, разделки, зачистки туш ветеринарное и товароведческое клеймения, оценки качества боенской обработки туш животных, сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья. Производственный ветеринарный контроль процесса убоя птицы: электрооглушения, убоя и обескровливания, удаления оперения, потрошения, зачистки и формовки тушек. Требования качеству и безопасности готовой продукции мяса птицы.

#### **2. Производственный ветеринарный контроль и основы технологии обработки субпродуктов, производства пищевых топленых жиров, крови и продуктов переработки крови на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.**

Классификация субпродуктов. Производственный ветеринарный контроль операций обработки шерстных, мякотных, мясокостных и слизистых субпродуктов, Производственная номенклатура жира-сырца, ветеринарные и технологические требования к качеству и безопасности жира-сырца, используемого при производстве пищевых топленых жиров. Требования к качеству и безопасности топленого животного жира, дефекты жиров и причины их возникновения, производственный контроль процесса производства топленых животных жиров. Подготовка к вытопке, измельчение, выплавка, очистка жира, упаковка. Определение качества пищевых топленых жиров. Органолептические исследования. Химические исследования жиров. Ветеринарные и технологические требования к качеству и безопасности крови и продуктам ее переработки. Пищевая

кровь: характеристика, требования, контроль качества. Производственный контроль технологических процессов по стадиям производства. Определение качества крови и продуктов ее переработки

### **3. Производственный ветеринарный контроль и основы технологии обработки кишечного сырья, первичной перо-пухового сырья, консервирования шкур животных и производства кормовой муки, жиров для кормовых и технических целей.**

Номенклатура кишечного сырья и фабриката. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности кишечного сырья. Основы технологии обработки кишечного сырья, способы консервирования, оценки качества консервированного кишечного сырья-фабриката

Классификация шкур. Ветеринарно-санитарные требования при съемке шкур, обработке, посоле консервировании шкур, способы консервирования шкур животных, клеймение и определение качества консервированных шкур упаковки, маркировки и хранения.

Производственная номенклатура и характеристика технического сырья. Ветеринарно-санитарные и технологические требования к качеству и безопасности сырья, правила приемки, помещения для приемки и переработки сырья при производстве животных кормов. Контроль производственного процесса: подготовка сырья к переработке, тепловая обработка сырья. Очистка жира. Прессование шквары, обработка сухой шквары и кормовой муки, упаковка. Маркировка и хранение. Требования к качеству готовой продукции. Определение качества кормовой муки: отбор проб, органолептическая оценка, физико-химические исследования.

### **4. Производственный ветеринарный контроль холодильной обработки, хранения и оценки качества мяса и мясопродуктов.**

Классификация мяса по термическому состоянию. Ветеринарно-санитарное и технологическое значение режима холодильной обработки и хранения. Подготовка холодильных камер, правильное размещение мяса и субпродуктов. Процесс охлаждения. Замораживание мяса и субпродуктов. Хранение охлажденного и мороженого мяса. Контроль размораживания мяса. Оценка свежести мяса. Отбор проб, органолептическая оценка свежести мяса. Химические исследования мяса. Оценка степени свежести мяса птицы. Контрольно-измерительные приборы

### **5. Производственный ветеринарный контроль производства колбасных изделий, продуктов из мяса животных и птицы, полуфабрикатов и мясных консервов.**

Ветеринарно-санитарные требования при входном контроле основного сырья и вспомогательных материалов. Ветеринарно-санитарные и технологические требования к качеству сырья и тары. Подготовка сырья вспомогательных материалов и тары перед использованием. Производственно-ветеринарный контроль по стадиям технологической обработки: приема и подготовки сырья, разделки туш и полутуш, обвалки и жиловки, посола мяса, измельчения, составления фарша, шприцевания и вязки батонов, при термической обработке, охлаждении, копчении и сушке, упаковывания и хранения колбасных изделий.

Мясные полуфабрикаты, классификация, требования к мясному сырью, идущему на изготовление полуфабрикатов. Производственно-ветеринарный и

технологический контроль процесса производства полуфабрикатов, режимов производства, качества готовой продукции.

Мясные консервы, товарная номенклатура, ветеринарно-санитарная и товароведческая характеристика основного и вспомогательного сырья. Виды тары, используемые при производстве консервов. Прием и контроль сырья и тары. Производственный ветеринарный контроль по стадиям технологической обработки, фасование и закатка, стерилизация термостатная выдержка, сортировка и упаковывание. Условия и сроки хранения. Виды дефектов консервов. Определение качества консервов. Оценка внешнего вида банок. Определение состояния внутренней поверхности банок. Органолептические исследования консервов. Химические исследования консервов.

#### **6. Производственный ветеринарный контроль, классификация, биохимические и физико-химические свойства молока, основы технологии обработки молока и производства молочных продуктов.**

Товароведная классификация молока и молочных товаров, ветеринарно-санитарные требования, биохимические, физико-механические свойства молока. Молоко других видов животных: характеристика, пищевая ценность, химический состав и использование. Требования к качеству и безопасности молока, производственный ветеринарный контроль при обработке молока и производстве молочных продуктов. Фальсификация молока и методы ее обнаружения. Пороки молока, причины возникновения и методы обнаружения. Первичная обработка молока. Основные технологические операции – сбор и транспортирование, контроль качества и учета количества, очистка, охлаждение и хранение молока. Механическая обработка молока Нормализация молока Гомогенизация молока Тепловая обработка молока Розлив, фасование и упаковывание молока и молочных продуктов Общие технические требования к молоку питьевому. Экспертиза качества молока Классификация и ассортимент сливок питьевых Общие технические требования к сливкам питьевым Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование. Сроки реализации. Основы технологии производства сливок питьевых. Фальсификация сливок, причины их возникновения и методы ее обнаружения. Жидкие кисломолочные продукты. Классификация и ассортимент жидких кисломолочных продуктов. Общие технические требования к жидким кисломолочным продуктам. Пороки кисломолочных напитков. Фальсификация жидких кисломолочных продуктов. Экспертиза качества жидких кисломолочных продуктов. Творог и творожные изделия, масло сливочное, сыры сычужные твердые, плавленые, кисломолочные сыры, классификация и ассортимент изделий. Технические требования. Технология производства. Пороки фальсификация и экспертиза качества молочных продуктов. Технология молочных консервов. Виды молочных консервов и применяемое сырье. Технологический процесс производства молочных консервов. Требования к качеству молочных консервов. Пороки молочных консервов. Молочно-белковые концентраты, классификация, технология производства молочно-белковых концентратов Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение, требования к качеству молочно-белковых концентратов, экспертиза.

#### **7. Производственный ветеринарный контроль, основы технологии производства рыбы, рыбной продукции и требования безопасности к рыбоперерабатывающим предприятиям**

Основы технологии охлажденной, мороженной, соленой сушеной рыбной продукции. Изменения, происходящие в рыбе при охлаждении и хранении. Требования к качеству сырья и готовой продукции, дефекты сырья и готовой продукции. Способы посола и процессы при просаливании и хранении соленой продукции. Понятие о созревании соленой рыбы. Применение вкусовых и ароматических веществ при посоле. Виды пресервов, технология производства пресервов различного ассортимента. Требования к качеству соленой рыбной продукции и пресервов, Технология сушеной, вяленой, провесной и копченой рыбной продукции Классификация способов сушки, копчения рыбы и морепродуктов. Процессы при обезвоживании и копчении. Консервирующие факторы, обеспечивающие сохранность вяленой продукции и продукции холодного. Требования к качеству готовой продукции, виды наиболее типичных дефектов. Технология рыбных консервов и консервов из морепродуктов разных ассортиментных групп. Виды предварительной термической обработки полуфабриката рыбы и морепродуктов при производстве консервов. Производство кормовой продукции из рыбы. Способы производства кормовой рыбной муки и технического жира. Требования к качеству кормовой муки и технического жира. Требования к сырью и готовой продукции. Требования к хранению и транспортировке кормовой муки, дефекты и пороки качества. Требования к сырью и готовой продукции. Особенности использования кормовой и технической продукции из рыбы.

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

##### 4.1. Список основной литературы

- ✓1. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2025. — 140 с. (ЭБС Лань)
- ✓2. 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)

##### 4.2. Список дополнительной литературы

- ✓1. Куракин, М. С. Технологический контроль на предприятиях питания : учебное пособие / М. С. Куракин, Н. Г. Костина. — Кемерово : КеМГУ, 2024. — 107 с. (ЭБС Лань)
- ✓2. Технология кисломолочных продуктов : учебное пособие для вузов / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 148 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 | <a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a> |

|   |                                                                                |                                                                                                                 |
|---|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | Аграрная российская информационная система                                     | <a href="http://aris.ru/">http://aris.ru/</a>                                                                   |
| 3 | Единый сервисный портал Минсельхоза России                                     | <a href="http://service.mcх.ru/Home/RegistersAndRegisters">http://service.mcх.ru/Home/RegistersAndRegisters</a> |
| 4 | Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору | <a href="http://www.fsvps.ru/">http://www.fsvps.ru/</a>                                                         |
| 5 | Государственная информационная система в сфере ветеринарии: Ветис              | <a href="http://vetrf.ru/">http://vetrf.ru/</a>                                                                 |
| 6 | Электронная библиотечная система издательства «Лань»                           | <a href="http://www.e.lanbook.com">www.e.lanbook.com</a>                                                        |
| 7 | Научная электронная библиотека eLibrary.ru                                     | <a href="http://www.eLibrary.com">www.eLibrary.com</a>                                                          |
| 8 | Электронно-библиотечная система издательства «Инфра-М»                         | <a href="http://www.znaniy.com">www.znaniy.com</a>                                                              |

#### 4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) и самостоятельной работы

1. Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли: метод. указания/ Новосиб. гос. аграр. унт. Институт вет. мед и биотехнологии: сост. В.М. Фомин.– Новосибирск, 2024.–36 с.

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

1. Использование видеопроекторов для демонстрации видеофильмов и презентаций по биологической безопасности продуктов животного происхождения.

Таблица 5. Перечень лицензионного программного обеспечения

| № п/п | Наименование                                          | Кол-во ключей | Тип лицензии или правообладатель |
|-------|-------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|
| 1.    | MS Windows 2007                                       | 1             | Microsoft                        |
| 2.    | MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint) | 1             | Microsoft                        |
| 3.    | Броузер Mozilla FireFox                               | 1             | Mozilla Public License           |
| 4.    | Почтовый клиент Thunderbird                           | 1             | Mozilla Public License           |

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

| № п/п | Тип         | Наименование                                                                                | Примечание                                   |
|-------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1     | Видеофильмы | Производственный ветеринарный контроль процессов. Анализ рисков, корректирующие мероприятия | От 10 мин. 20                                |
| 2     | Презентации | Согласно темам лекций (табл. 2).                                                            | Количество слайдов различное в каждой лекции |

#### 5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

| № аудитории | Тип аудитории                                                                                                                                                                | Перечень оборудования                                                                                                                                                                                                          |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| НК-322      | НК-322 Учебная аудитория для проведения практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации | Проектор стационарный, экран проекционный, доска ученическая, шкаф с музейными препаратами (3шт, влажных препарата 23шт), комплект ученической мебели (столы 14шт, стулья 25шт, стол препод. 1шт, стул препод. 1шт), раковина. |
| НК-316      | НК-316 Учебная аудитория для проведения практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации | Проектор стационарный, экран проекционный, стационарный компьютер, доска ученическая, стенд (2шт), комплект ученической мебели (столы 18шт, стулья 30шт, стол препод. 1шт, стул препод. 1шт).                                  |

#### 6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине **Б1.0.35 «Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли»** используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

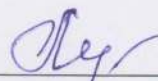
## 7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО  
Университет биотехнологий, протокол от «25» 12 2025 № 8

Рабочая программа обсуждена и утверждена  
на заседании кафедры  
протокол от «14» 01 2026 № 8

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

Леденева О.Ю.

ФИО

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)

(должность)



подпись

Аршинов А.А.

ФИО

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

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