

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

Рег. № ВетСЭТ.01-04

« 17 » 09 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины и
биотехнологий
Новик Яна Викторовна



ФГОС 2017 г.
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.04 Ветеринарная санитария на предприятиях
Шифр и наименование дисциплины

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Код и наименование направления подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль)

Курс: 1,2

Семестр: 2,3

Институт ветеринарной
медицины и биотехнологий

Очная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	5/180			2/3
В том числе,				
Контактная работа	44			2/3
Занятия лекционного типа	12			2/3
Занятия семинарского типа	32			2/3
Самостоятельная работа, всего	136			2/3
В том числе:				
Курсовой проект / курсовая работа				
Контрольная работа / реферат / РГР				
Форма контроля экзамен / зачет /	3, Э			2/3

Новосибирск 2026

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратуры по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная утвержденного приказом Минобрнауки России от 28.09.2017 №982 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 08.02.2021 № 82).

Программу разработал(и):

Доцент, кандидат ветеринар. наук,
доцент

(должность)

подпись

Леденева О.Ю.

ФИО

Старший преподаватель

(должность)

подпись

Коновалов Е.С.

ФИО

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

Дисциплина Б1.О.04 Ветеринарная санитария на предприятиях 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 использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшение продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных.	ИОПК-1.1 Организует соблюдение техники безопасности и правил 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.
	ИОПК-1.3 Использует знание параметров биологического статуса и нормативных общеклинических показателей организма животных для реализации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и обеспечению биологической безопасности продукции.	знать: параметры биологического статуса и нормативных общеклинических показателей организма животных для реализации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и обеспечению биологической безопасности продукции; уметь: применять знания нормативных общеклинических показателей организма животных для реализации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и обеспечению

		биологической безопасности продукции; владеть: навыками реализации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и обеспечению биологической безопасности продукции.
ОПК-2. Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.	ИОПК-2.1 Демонстрирует знание природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов, оказывающих влияние на организм животных.	знать: природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические факторы, оказывающие влияние на организм животных; уметь: показать знания природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов, оказывающих влияние на организм животных; владеть: навыками демонстрации знание природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов, оказывающих влияние на организм животных.
	ИОПК-2.2 Анализирует влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.	знать: природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические факторы, оказывающие влияние на организм животных; уметь: анализировать влияние природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов; владеть: навыками демонстрации знаний природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов, оказывающих влияние на организм
ПК-1. Способен организовывать и разрабатывать методы санитарной профилактики и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции.	ИПК-1.3 Проводит исследования в области санитарной профилактики с целью выявления и создания средств, повышающих безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	знать: методы исследования в области санитарной профилактики с целью выявления и создания средств, повышающих безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения; уметь: проводить исследования в области санитарной профилактики с целью выявления и создания средств, повышающих безопасность сырья и

		продуктов животного и растительного происхождения; владеть: навыками проведения исследования в области санитарной профилактики с целью выявления и создания средств, повышающих безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
ПК-4. Способен организовать проведение ветеринарно-санитарной оценки и ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации; осуществлять порядок оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов Российской Федерации.	ИПК-4.7 Осуществляет организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.	знать: правила и методы обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными; уметь: осуществлять организацию и проведение обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными; владеть: методами обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.
ПК-5. Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	ИПК-5.1 Разрабатывает ежегодный план противоэпизоотических мероприятий, план ветеринарно-санитарных мероприятий.	знать: правила и методы проведения противоэпизоотических мероприятий, ветеринарно-санитарных мероприятий; уметь: разрабатывать план противоэпизоотических мероприятий, план ветеринарно-санитарных мероприятий; владеть: навыками

		разработки и организации плана проведения противоэпизоотических мероприятий, плана ветеринарно-санитарных мероприятий.
	ИПК-5.2 Организует проведение ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	знать: правила и методы проведения ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; уметь: организовывать ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; владеть: методами проведения ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
	ИПК-5.3 Проводит проверку ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих и производственных помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом ветеринарно-санитарных мероприятий.	знать: требования к ветеринарно-санитарному состоянию и микроклимату животноводческих и производственных помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; уметь: проводить проверку ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих и производственных помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; владеть: методами проведения ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих и производственных помещений в соответствии с планом

		противоэпизоотических мероприятий, планом ветеринарно-санитарных мероприятий.
	ИПК-5.5 Осуществляет анализ эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.	знать: методы проведения анализа эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования; уметь: проводить анализ эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования; владеть: навыками проведения анализа эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной части.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарная санитария; Санитарная микробиология; Паразитарные болезни; Инфекционные болезни; Органическая, физколлоидная химия; Судебная ВСЭ; Санитарные требования и контроль качества продукции; Ветеринарно-санитарные требования при содержании и болезнях лошадей; Ветеринарно-санитарные требования при содержании и болезнях пчел; Организация государственного ветеринарного надзора; Ветеринарно-санитарные требования при содержании и болезнях кроликов, нутрий, промысловых животных и птиц; Ветеринарно-санитарные требования при содержании и болезнях рыб и гидробионтов; Ветеринарно-санитарные требования при содержании и болезнях птиц; Ветеринарно-санитарные требования при содержании и болезнях мелкого рогатого скота, и является основой для последующего изучения дисциплин: Гигиена и санитария пищевых производств; Техническое регулирование, стандартизация, управление качеством; Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и продовольственной безопасности.

3. Содержание дисциплины (модуля)

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

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
	2 семестр					
Раздел 1. Общие ветеринарно-санитарные требования к проектированию предприятий по переработке сырья животного происхождения						
1.1	Требования к проектированию, строительству, реконструкции и эксплуатации предприятий по производству мясных и молочных продуктов	2	2	10	14	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-5
1.2	Требования к проектированию рыбоперерабатывающих предприятий	2	2	10	14	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-5
1.3	Формы ветеринарной документации на проводимые ветеринарно-санитарные мероприятия	-	2	6	8	ПК-1 ПК-4 ПК-5
1.4	Санитарно-защитные зоны	-	2	7	9	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1
Раздел 2. Дезинфекционные средства и их применение на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения						
2.1	Требования к моющим и дезинфицирующим средствам	-	2	7	9	ОПК-1 ПК-1 ПК-4 ПК-5
2.2	Классификация дезинфицирующих средств	-	2	7	9	ОПК-1 ПК-1 ПК-4 ПК-5
	Зачет			9	9	
	Итого 2 семестр	4	12	56	72	
Раздел 3. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве						
3.1	Санитарно-гигиенические мероприятия на молочных заводах	2	3	8	13	ПК-1 ПК-4 ПК-5
3.2	Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях	2	3	10	15	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-5
3.3	Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицекомбинатах	2	3	7	12	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-5
3.4	Ветеринарно-санитарные	2	3	7	12	ПК-1

	мероприятия на рыбоперерабатывающих предприятиях					ПК-4 ПК-5
3.5	Ветеринарно-санитарные мероприятия на пчеловодческих предприятиях	-	2	7	9	ПК-1 ПК-4 ПК-5
3.6	Ветеринарная санитария на транспорте	-	3	7	10	ПК-1 ПК-4 ПК-5
3.7	Ветеринарно-санитарная оценка и обеззараживание сырья животного происхождения	-	3	7	10	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-5
	Экзамен			27	27	
	Итого 3 семестр	8	20	80	108	
	Итого	12	32	136	180	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем

Раздел 1. Общие ветеринарно-санитарные требования к проектированию предприятий по переработке сырья животного происхождения

Тема 1.1 Требования к проектированию, строительству, реконструкции и эксплуатации предприятий по производству мясных и молочных продуктов

Требования к выбору площадки для строительства и проектированию генеральных планов. Требования к производственным зданиям и сооружениям. Требования к административно-бытовым зданиям и помещениям. Требования к оборудованию, оснастке и инвентарю. Требования к производственным лабораториям. Требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха. Требования к водоснабжению и канализации. Требования к освещению и силовому электрооборудованию. Шум, ультразвук и вибрация.

Тема 1.2 Требования к проектированию рыбоперерабатывающих предприятий

Размещение предприятий. Планировка территории (планировка, размещение зданий и сооружений). Дороги, въезды, проезды. Вертикальная планировка, благоустройство. Размещение инженерных сетей (подземные, надземные сети). Расчет транспорта. Объемно-планировочные и конструктивные решения зданий и сооружений рыбоперерабатывающих предприятий.

Тема 1.3 Формы ветеринарной документации на проводимые ветеринарно-санитарные мероприятия

Журнал учета дезинфекции на убойном предприятии (форма N 43). Журнал для записи противоэпизоотических мероприятий (сельхозучет, форма N 2-вет).

Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации (сельхозучет, форма N 10-вет).

Тема 1.4 Санитарно-защитные зоны

Общие положения. Предприятия по обработке животных продуктов. Предприятия по обработке пищевых продуктов и вкусовых веществ. Предприятия микробиологической промышленности. Сельскохозяйственные производства и объекты. Сооружения санитарно-технические, транспортной инфраструктуры, объекты коммунального назначения, спорта, торговли.

Раздел 2. Дезинфекционные средства и их применение на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения

Тема 2.1 Требования к моющим и дезинфицирующим средствам

Требования к хранению и маркировке. Требования к химическим моющим средствам. Требования к дезинфицирующим средствам. Оценка токсичности и опасности дезинфицирующих средств.

Тема 2.2 Классификация дезинфицирующих средств

Галогеносодержащие, кислородосодержащие, альдегидсодержащие поверхностно-активные вещества, гуанидинсодержащие, спиртосодержащие, фенолсодержащие дезинфицирующие средства.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве

Тема 3.1 Санитарно-гигиенические мероприятия на молочных заводах

Тема 3.2 Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях

Мероприятия на убойных пунктах. Мероприятия на мясокомбинатах.

Тема 3.3 Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицекомбинатах

Ветеринарно-санитарная обработка объектов птицекомбинатов. Обеззараживание тушек птиц, обсемененных сальмонеллами. Обеззараживание поверхности скорлупы яиц. Личная и производственная гигиена работников мясокомбината.

Тема 3.4 Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбоперерабатывающих предприятиях

Требования к рыбоприемному цеху. Требования к береговым рыбоперерабатывающим предприятиям. Требования к рыболовным и рыбообрабатывающим судам при экспорте рыбной продукции. Санитарная обработка объектов берегового предприятия. Обеззараживание воды на судах. Утилизация отходов переработки рыбы. Личная и производственная гигиена работников рыбоперерабатывающего предприятия.

Тема 3.5 Ветеринарно-санитарные мероприятия на пчеловодческих предприятиях

Требования к условиям содержания пчел. Требования к осуществлению мероприятий по карантинированию пчел. Требования к обязательным профилактическим мероприятиям и диагностическим исследованиям пчел.

Тема 3.6 Ветеринарная санитария на транспорте

Ветеринарно-санитарная характеристика подконтрольных объектов. Порядок направления транспортных средств на ветеринарно-санитарную обработку. Ветеринарно-санитарная обработка вагонов. Ветеринарно-санитарная обработка водных средств транспорта. Ветеринарно-санитарная обработка самолетов (вертолетов).

Тема 3.7 Ветеринарно-санитарная оценка и обеззараживание сырья животного происхождения

Ветеринарно-санитарная оценка при инфекционных болезнях скота и птицы. Ветеринарно-санитарная оценка при некоторых инвазионных болезнях скота и птицы. Ветеринарно-санитарная оценка при некоторых болезнях рыбы. Способы и режимы обеззараживания мяса и мясопродуктов.

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

4.1. Список основной литературы¹

✓1. Ветеринарная санитария : учебное пособие для вузов / А. А. Сидорчук, В. Крупальник, Н. Попов [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 368 с. (ЭБС Лань)

✓2. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие для вузов / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Беспанев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 332 с. (ЭБС Лань)

4.2. Список дополнительной литературы

✓1. Ветеринарная санитария / Т. Д. Абдыраманова, Д. С. Брюханов, П. Н. Щербаков, К. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. (ЭБС Лань)

✓2. Основы ветеринарной санитарии : учебное пособие для вузов / Н. В. Сахно, В. С. Буяров, О. В. Тимохин [и др.] ; под редакцией Н. В. Сахно. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 172 с. (ЭБС Лань)

¹ Не более 3 источников;

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2	Единый сервисный портал Минсельхоза России	http://service.mcx.ru/Home/RegistersAndRegisters
3	Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	http://www.fsvps.ru/
4	Официальный сайт Всемирной торговой организации	www.wto.org
5	Официальный сайт Управления ветеринарии города Новосибирска	https://www.vetsib.ru/
6	Государственная информационная система в сфере ветеринарии: Ветис	http://vetrf.ru/
7	Сайт Роспотребнадзора РФ	http://rospotrebnadzpor.ru
8	Сайт издательства Лань	www.e.lanbook.com

4.4. 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. Использование видеопрокторов для демонстрации видеофильмов по ветеринарной санитарии.

Таблица 4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>
4	<i>Почтовый клиент Thunderbird</i>	<i>Mozilla Public License</i>
5	<i>Файловый менеджер FreeCommander</i>	<i>Бесплатная</i>

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1	Видеофильм	Санитария на холодильниках, утилизация биологических отходов, ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности	От 5 мин.

2	Презентация	Согласно темам лекций (табл. 2).	Количество слайдов различное в каждой лекции
3	Макеты	Манекен в спецодежде для проведения дезинфекции, ранец для проведения дезинфекционных работ.	

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
НК-320	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).
НК-316	Учебная аудитория для проведения практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Проектор стационарный, экран проекционный, стационарный ноутбук, доска ученическая, стенд (5шт), шкаф с музейными препаратами (3шт; влажных препаратов 13шт), комплект ученической мебели (столы 18шт, стулья 37шт, стол препод. 1шт, стул препод. 1шт), раковина.

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».

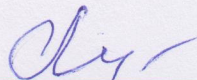
7. Согласование рабочей программы

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

Араманцба Л.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