

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет среднего профессионального образования
Кафедра – «Ветеринарная медицина»**

УТВЕРЖДАЮ
декан факультета СПО
доц. Тагузлов А.Х.



«27» мая 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и
сырья животного происхождения**

**МДК.03.01 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья
животного происхождения»**

по специальности среднего профессионального образования
36.02.01 Ветеринария
Форма обучения - очная

Рабочая программа дисциплины МДК.03.01 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2020 г. №657 (зарегистрирован министерством юстиции Российской Федерации 21 декабря 2020 г., регистрационный № 61609).

Составитель рабочей программы

к.в.н., доцент  А.М. Хуранов

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Ветеринарная медицина»

Протокол №10 от 25.05.2026г.

Зав. кафедрой  Б.М. Шипшев

Одобрено педагогическим советом факультета «Среднее профессиональное образование»

Протокол №5 от 26.05.2026г.

Председатель педагогического совета факультета «Среднее профессиональное образование»


доцент _____ Тагузлов А.Х.

Согласовано:

Руководитель центра образования и культуры – директор научной библиотеки

профессор  Б.Б. Уянаев

«22» мая 2026г.

Содержание

- 1. Паспорт программы учебной дисциплины**
- 2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины**
- 3. Условия реализации программы дисциплины**
- 4. Контроль оценка результатов освоения дисциплины**
- 5. Компетенция обучающегося, формируемые в результате
освоения дисциплины ..**
- 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной
аттестации обучающихся
по
дисциплине.....**

1. Паспорт программы учебной дисциплины

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария в части освоения основного вида деятельности: МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующих общих компетенции (ОК): ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-7, ОК-9, ОК-10 и соответствующих дополнительных профессиональных компетенции (ДПК): ДПК-3.1, ДПК-3.2, ДПК-3.3, ДПК-3.4, ДПК-3.5, ДПК-3.6, ДПК-3.7, ДПК-3.8,

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя освоение МДК. 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

1.1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения входит в обязательную часть профессионального модуля, включенных в учебный план специальности 36.02.01 «Ветеринария»

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающегося в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт в:**

- проведении предубойного осмотра животных;
- проведении ветеринарно-санитарного контроля переработки мяса и мясной продукции;
- проведении ветеринарно-санитарного контроля переработки молока и молочной продукции;
- проведении ветеринарно-санитарного контроля переработки рыбы и рыбной продукции;
- проведении ветеринарно-санитарного контроля переработки непищевого сырья животного происхождения;
- выполнении операции по отбору образцов крови, молока, мочи, фекалий;
- оформлении документации на отобранные пробы;
- проведении операции по упаковке и подготовке отобранных проб к транспортировке;
- осуществлении подбора лабораторного оборудования для исследования проб;
- знании режимов и последовательности лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб;
- знании назначения и сущности используемого лабораторного метода;
- выполнении операции по забору образцов продуктов и сырья животного происхождения;
- оформлении документации на отобранные пробы;
- проведении операции по упаковке и подготовке отобранных проб к транспортировке;
- осуществлении подбора лабораторного оборудования для исследования проб;
- знании лабораторного оборудования и приборов по определению качества продукции;
- знании режимов и последовательности лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб;
- знании назначения и сущности используемого лабораторного метода;

- знании современных методов лабораторных и инструментальных исследований для диагностики заболеваний незаразной, инвазионной и инфекционной патологии;
- проведении ветеринарно-санитарного контроля всех поступающих на продажу продуктов животного и растительного происхождения;
- оформлении журналов и документацию лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы;
- проводит лабораторные методы исследования продуктов, контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары;
- знании нормативно-технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов;
- владении лабораторным оборудованием и приборами по определению качества продукции;
- знании современных методик диагностики патологий различной этиологии;
- методы фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания;
- проведении расчета и подбора технологического оборудования для обеззараживания некондиционного сырья и продуктов животного происхождения;
- организации рабочих мест для утилизации ветконфискантов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- выборе и обеспечивании оптимальных режимов работы технологического оборудования, обеззараживания нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- знании назначения, устройства и принципов действия оборудования по утилизации конфискантов;
- использовании методов лабораторных и инструментальных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья;
- организации рабочих мест для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья;
- проведении ветеринарно-санитарной оценки всех поступающих на продажу продуктов;
- оформлении документации лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;
- проведении лабораторных методов исследования продуктов, контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары;
- знании лабораторного оборудования и приборов по определению качества продукции;
- знании методов определения фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания.
- использовании современных методов лабораторных и инструментальных исследований для проведения патологоанатомического вскрытия;
- организации рабочих мест для проведения патологоанатомического вскрытия, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- выборе и обеспечивании оптимальных методов проведения патологоанатомического вскрытия;
- знании назначения, устройства и принципы действия оборудования для проведения патологоанатомического вскрытия;
- выполнении расчетов и подбора технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения;

- организации рабочих мест для изготовления продуктов длительного хранения, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- выборе и обеспечивании оптимальных режимов работы технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья;
- знании назначения, устройства и принципов действия оборудования по производству продуктов длительного хранения из животного сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- определять этапы решения задачи;
- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составить план действия;
- определить необходимые ресурсы;
- определять задачи для поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска;
- структурировать получаемую информацию;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска;
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль непищевого сырья животного происхождения;
- осуществлять подбор лабораторного оборудования для исследования проб;
- оформлять документацию на отобранные пробы;
- пользоваться лабораторным оборудованием и приборами по определению качества продукции;
- проводить лабораторные методы исследования продуктов, контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары;
- владеть лабораторным оборудованием и приборами по определению качества продукции;
- организовывать рабочие места для утилизации ветконфискатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- проводить ветеринарно-санитарную оценку всех поступающих на продажу продуктов;
- оформлять документацию лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;

- выбирать и обеспечивать оптимальные методы проведения патологоанатомического вскрытия;
- выполнять расчеты и подбор технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- структуру плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации;
- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
- основы проектной деятельности;
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения;
- современные средства и устройства информатизации;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- методы ветеринарно-санитарного контроля переработки мяса и мясной продукции;
- методы ветеринарно-санитарного контроля переработки молока и молочной продукции;
- режимы и последовательность лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб;
- назначение и сущность используемого лабораторного метода;
- способы забора образцов продуктов и сырья животного происхождения, режимы и последовательность лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб;
- современные методы лабораторных и инструментальных исследований для диагностики заболеваний незаразной, инвазионной и инфекционной патологий;
- современные методики диагностики патологий различной этиологии;
- методы фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания;
- нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов.
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по утилизации конфискатов;
- оптимальные режимы работы технологического оборудования, обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- устройство и размещение лабораторного оборудования и приборов по определению качества продукции;

- методы лабораторных и инструментальных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья;
- методы определения фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания.
- современные методы лабораторных и инструментальных исследований для проведения патологоанатомического вскрытия;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования для проведения патологоанатомического вскрытия.
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по производству продуктов длительного хранения из животного сырья.

Процесс освоения модуля направлен на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося: 210 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 194 часов,
 включая:
 Лекции, уроки – 88 часов;
 Практических занятий – 106 часов;
 Самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе общими (ОК) и дополнительными профессиональными (ДПК) компетенциями:

- ОК-1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- ОК-2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК-4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК-7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК-9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ДПК-3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных;
- ДПК-3.2 Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию;
- ДПК-3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы;
- ДПК-3.4 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства;
- ДПК-3.5 Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов;

- ДПК-3.6 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья;
 ДПК-3.7 Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия;
 ДПК-3.8 Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

3. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов		
	Всего	3 сем	4 сем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	210	104	106
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	194	104	90
в том числе:			
лекции	88	52	36
лабораторные занятия	-	-	-
практические занятия	106	52	54
консультаций	-	-	-
курсовая работа (проект)	-	-	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16	-	16
в том числе:	-		
самостоятельная работа над курсовой работой	-	-	-
Промежуточная аттестация	12	-	12

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа.		Объем часов	
			очная	заочная
1	2		3	
3- семестр				
Раздел 1. Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях				
Тема 1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные	Содержание. Лекции			
	1	Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.	4	

как сырьё для мясной промышленности	2	Транспортировка убойных животных на боенские предприятия. Предприятия по убою и переработке животных	4	
	3	Порядок приёмки животных на мясоперерабатывающие предприятия	4	
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях.	4	
Практические занятия				
Тема 2. Убой и переработка животных на мясоперерабатывающих предприятиях	1	Технология убои.	4	
	2	ВСЭ туш и органов различных видов животных	4	
	3	Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов	4	
Самостоятельная работа				
	1	Реферат: Убой и переработка животных на мясоперерабатывающих предприятиях		
	2	Сообщение: Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов		
Тема 3. Морфология и химия мяса, клеймение. Послеубойные изменения в мясе. Определение видовой принадлежности мяса	Содержание. Лекции			
	1	Послеубойные изменения в мясе. Сущность созревания мяса	6	
	2	Определение видовой принадлежности мяса.	6	
	3	Определение свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими правилами. Виды порчи мяса	6	
	4	Физико-химические исследования мяса больных животных	4	
Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и	Практические занятия			
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных	4	

органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях.		болезнях.		
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях.	4	
	3	Исследование мяса на трихинеллёз, цистицеркоз, саркоспоридиоз	4	
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, при поражении ионизирующей радиацией	4	
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.	4	
	6	Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов	4	
	Самостоятельная работа			
	1	Реферат: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.		
	2	Сообщение: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях.		
Тема 5. Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов		Содержание. Лекции		
	1	Отбор проб, способы консервирования проб. Органолептические и лабораторные методы исследований молока по ГОСТу и действующим Правилам.	6	
	2	Санитарно-гигиенический режим получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока.	4	
	3	Установление натуральности молока. Контроль пастеризации	4	
	Всего за семестр:		52	

Тема 6. Ветсанэкспертиза молока больных животных.	Практические занятия			
	1	Способы и режимы обезвреживания молока больных животных.	4	
	2	Определение общей бактериальной обсеменённости молока. Исследование молока на мастит. Определение соматических клеток в молоке	4	
Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Установление натуральности сметаны и сливок	4	
	2	Сливочное масло, сыры. Основы технологии, методы исследования, ветеринарно-санитарная оценка	4	
	Всего за семестр:		52	
	Самостоятельная работа			
	1	Реферат: Определение общей бактериальной обсеменённости молока. Исследование молока на мастит. Определение соматических клеток в молоке		
	2	Сообщение: Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.		
	Всего за семестр:			
Семестр 4				
Раздел 2. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов				
Тема 8 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Содержание. Лекции			
	1	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	4	
	2	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов на наличие возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций	4	
Тема 9 Ветеринарно-санитарный и технико-химический контроль колбасных, консервных изделий	Практические занятия			
	1	Ветеринарно-санитарный и технико-химический контроль колбасных изделий. Лабораторные исследования колбас и копчёностей	4	
	2	Ветеринарно-санитарная	4	

и копчёностей.		экспертиза солони, виды посола мяса		
	3	Техно-химический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов. Отбор проб.	4	
	4	Методы органолептического, бактериологического и технологического исследований.	4	
	Самостоятельная работа			
	1	Презентация: Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	4	
	2.	Сообщение: Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных, консервных изделий и копчёностей.	4	
Тема 10. Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел, субпродуктов, крови, кожевенного сырья	Содержание. Лекции			
	1	Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел. Отбор проб. Методы органолептического и лабораторного анализа	6	
	2	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья	6	
	3	ВСЭ крови убойных животных.	4	
	4	Транспортировка скоропортящихся продуктов	4	
Тема 11. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства	Практические занятия			
	1	Технология получения пчелиного мёда. Органолептические и лабораторные методы исследования мёда согласно действующему ГОСТу.	4	
	2	Установление фальсификации мёда	4	
	3	ВСЭ продуктов пчеловодства	4	
	Самостоятельная работа			
	1	Реферат: Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел, субпродуктов, крови, кожевенного	2	

		сырья		
	2	Сообщение: Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства	2	
Тема 12. ВСЭ рыбы и рыбопродуктов	Содержание. Лекции			
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных и рыбы	4	
	2	Определение свежести мяса пресноводной рыбы и раков. Отбор проб, методы исследования рыбы на доброкачественность	4	
	Всего за семестр:		36	
Тема 13. Технология убоя и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и продуктов птицеводства	Практические занятия			
	1	Химический и морфологический состав мяса сельскохозяйственной птицы Исследование мяса птицы на доброкачественность	6	
	2	Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, яиц.	4	
	3	ВСЭ яичных продуктов	4	
Тема 14. ВСЭ мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынков				
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий в условиях лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	6	
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	6	
	Всего за семестр:		54	
		Самостоятельная работа		
	1	Реферат: Технология убоя и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и продуктов птицеводства	2	
	2	Сообщение: ВСЭ мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынков	2	
	Всего за семестр:		16	

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: «Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы» оснащенная соответствующим оборудованием, учебно-наглядными пособиями и лицензионным программным обеспечением.

Учебно-производственное хозяйство с учебной фермой, где имеются крупный рогатый скот, лошади, кролики, птица. На базе клинического корпуса КБГАУ имеется ветеринарная клиника, оснащенная соответствующим оборудованием.

Учебная аудитория № 304 на 20 посадочных мест для проведения учебных занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации по адресу: ул. Тарчокова 16.

Учебная аудитория № 404 на 50 посадочных мест, оснащенная компьютером с выходом в интернет, проектор, колонки, экран, доска маркерная, наглядные пособия, плакаты.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов: монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 216 с.— Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» :[сайт].
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под редакцией М.Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 470 с. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт].

Дополнительная литература:

1. Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: Учебное пособие / А.В. Смирнов. - 2-е изд., исправ. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 136 с.: ил.; . ISBN 978-5 98879-167-6, 500 экз. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/429938> - Режим доступа: по подписке.
2. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя : учебное пособие / Л. В. Резниченко, С.

Н. Водяницкая, С. Б. Носков [и др.]. — 2-е изд., стер. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5698-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/145850>

3. Руководство к лабораторно-практическим занятиям по ветеринарно-санитарной экспертизе / Белгородский ГАУ ; сост.: Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2016. - 31 Б. ц. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21_STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21TOM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%A0%2034%2D197543130%3C.%3E&USES21ALL=1

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов его переработки : учебно-методическое пособие для студентов / Белгородский ГАУ ; сост.: Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2017. - Б. ц. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21_STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21TOM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D005253711%3C.%3E&USES21ALL=1

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебно-методическое пособие для студентов / Белгородский ГАУ ; сост.: Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2017. - Б. ц. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21_STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21TOM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D106818599%3C.%3E&USES21ALL=1

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственных животных : учебно-методическое пособие для студентов факультета ветеринарной медицины / Белгородский ГАУ ; сост.: Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2017. - Б. ц. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21_STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21TOM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D965044033%3C.%3E&USES21ALL=1

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение».

Общеобразовательные предметы»

ООО «ЭБС Лань».

Договор № 153022 от 30.06.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**

ООО «Электронное издательство Юрайт»

Лицензионный договор № 7360 от 26.08.2025 г. сроком на 1 год

<https://urait.ru/>

- **ЭБС «Издательства Лань»**

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- **Сетевая электронная библиотека**

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64

ООО «Эй Ви Ди - Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г.

- Антиплагиат.ВУЗ 5.0

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК-01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Знать: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять 8 её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы;	ТА: экспертная оценка при прохождении практики. ПА: дифференцированный зачет

ОК-2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; Уметь: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска;	ТА: экспертная оценка при прохождении практики. ПА: дифференцированный зачет
--	--	---

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ДПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных	Знать: методы ветеринарно-санитарного контроля переработки мяса и мясной продукции; методы ветеринарно-санитарного контроля переработки молока и молочной продукции. Уметь: проводить ветеринарно-санитарный контроль непищевого сырья животного происхождения.	Текущая аттестация: Устный опрос. Экспертная оценка на практическом занятии Промежуточная аттестация: Экзамен, Учебная практика-диффер. зачет
ДПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	Знать: режимы и последовательность лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб; назначение и сущность используемого лабораторного метода. Уметь: осуществлять подбор	Текущая аттестация: Устный опрос. Экспертная оценка на практическом занятии Промежуточная аттестация: Экзамен, Учебная практика-диффер. зачет
ДПК 3.3. Проводить забор	Знать: способы забора образцов	Текущая аттестация:

образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	продуктов и сырья животного происхождения, режимы и последовательность лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб. Уметь: оформлять документацию на отобранные пробы; пользоваться лабораторным оборудованием и приборами по определению качества продукции.	Устный опрос. Экспертная оценка на практическом занятии Промежуточная аттестация: Экзамен, Учебная практика-диффер. зачет
ДПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	Знать: современные методы лабораторных и инструментальных исследований для диагностики заболеваний незаразной, инвазионной и инфекционной патологий; современные методики диагностики патологий различной этиологии; методы фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания; нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов. Уметь: проводить лабораторные методы исследования продуктов, контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары; владеть лабораторным оборудованием и приборами по определению качества продукции.	Текущая аттестация: Устный опрос. Экспертная оценка на практическом занятии Промежуточная аттестация: Экзамен, Учебная практика-диффер. зачет

6. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции (или ее части) и формулировка	наименование оценочного средства
1	Раздел 1 Тема : «Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности»	ОК-1, ОК-2, ОК-3	экзамен
2	Раздел 1 Тема: «Убой и переработка животных на мясо-перерабатывающих предприятиях»	ОК-4, ОК-7, ОК-9	экзамен
3	Раздел 1 Тема: Морфология и	ОК-10, ДПК-3.1, ДПК-3.2	экзамен

	химия мяса, клеймение. Послеубойные изменения в мясе. Определение видовой принадлежности мяса		
4	Раздел 2 Тема: «Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы»	ДПК-3.3, ДПК-3.4	экзамен
5	Раздел 2 Тема: «Технология убоя и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и продуктов птицеводства»	ДПК-3.5, ДПК-3.6	экзамен
6	Раздел 2 Тема: «ВСЭ мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынков».	ДПК-3.7, ДПК-3.8	экзамен

а. Типовые контрольные задания или иные материалы

Экзамен

Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (зачет, экзамен).

Вопросы к экзамену

1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами.
2. Виды убойных животных и птиц, требования, предъявляемые к ним как к сырью мясной промышленности
3. Категории упитанности крупного рогатого скота.
4. Категории упитанности овец и коз.
5. Категории упитанности свиней.
6. Категории упитанности птиц и кроликов.
7. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.
8. Боенские предприятия: классификация, структура и предъявляемые требования.
9. Убой, основы технологии и переработки крупного и мелкого рогатого скота.
10. Убой, основы технологии и переработки свиней.
11. Убой, основы технологии и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.
12. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.
13. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою и при их переработке.
14. Технология и теххимический контроль пищевых животных жиров.
15. Технология кишок и ветсанэкспертиза кишечного сырья.
16. Технология и ветсанэкспертиза крови.
17. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
18. Эндокринное, ферментное и специальное сырьё. Обработка и ветсанэкспертиза.
19. Сбор, утилизация и уничтожение ветеринарных конфискатов.
20. Морфология, химический состав и созревание мяса.

21. Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослезнение, плесневение, DFD и PSE. Санитарная оценка.
22. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).
23. Основные факторы, вызывающие порчу мяса. Определение свежести мяса.
24. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
25. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).
26. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
27. Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
28. Консервирование мяса посолом. Ветсанэкспертиза солонины.
29. Классификация, технология и ветсанэкспертиза колбасных изделий.
30. Технология и ветсанэкспертиза баночных консервов. Ветсанконтроль на производстве
31. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания
32. Значение, организация и проведение предубойного осмотра животных. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою.
33. Лимфатическая система и её значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения у различных видов животных.
34. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
35. Методика осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
36. Методика осмотра продуктов убоя свиней
37. Особенности осмотра туш и внутренних органов лошадей и мелкого рогатого скота.
38. Методика послеубойного осмотра продуктов убоя кроликов, нутрий и домашней птицы.
39. Ведение документации по ветсанэкспертизе.
40. Распознавание мяса здоровых, больных, погибших и убитых в агональном состоянии животных.
41. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса.
42. Взятие, упаковка и пересылка материала в ветеринарную лабораторию для бактериологического исследования мяса.
43. Пищевые сальмонеллезы (классификация, морфология и культуральные свойства сальмонелл).
44. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
45. Клеймение и маркировка мяса.
46. Общие введения о пищевых заболеваниях человека и животных. Классификация, эпидемиология и профилактика.
47. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса и других пищевых продуктов при них.
48. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
49. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
54. Факторы, вызывающие порчу жиров, виды порчи их выявление и санитарная оценка.
55. Характеристика методов определения биологической ценности молока.
56. Методики

определения санитарного качества молока.

57. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов.

58. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза сыров.

59. Основы технологии и ветсанэкспертиза сливочного масла.

60. Бактериологическое исследования мяса.

61. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.

62. Основные принципы ветсанэкспертизы при инфекционных и паразитарных болезнях животных.

Вопросы к практическому зачёту (проводится на базе учхоза)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при механических поражениях и новообразованиях.

2. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

3. Пищевое значение, химический состав и определение свежести мяса рыбы.

4. Пищевая ценность, физические свойства и химический состав молока различных видов животных.

5. Требования действующего ГОСТа к заготавливаемому молоку.

6. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.

7. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарносанитарный контроль за их состоянием.

8. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.

9. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней

10. Классификация и ветсанэкспертиза сыров и кисломолочных продуктов.

11. Стандартизация пищевых продуктов.

12. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения.

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.

14. Определение видовой принадлежности мяса.

15. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках.

16. Порядок отбора проб мяса для бактериологического исследования.

17. Основы технологии и первичная обработка и клеймение кожаного сырья.

18. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильники

19. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационном поражении продуктивных животных и птиц.