

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»  
кафедра Ветеринарной медицины и биотехнологий



рабочая программа дисциплины (модуля)

Б.В.Об

## Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Учебный план	V36.03.01-22-13В.plx	
Квалификация	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Форма обучения	очная	
Общая трудоемкость	5 ЗЕТ	
Часов по учебному плану	180	Виды контроля в семестрах:
з том числе:		экзамен - 7
контактная работа	92,25	
самостоятельная работа	87,75	
часы на контроль	9	

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	Неделя 15 4/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	32	32	32	32
Семинарские занятия	48	48	48	48
Консультации	3	3	3	3
Промежуточная аттестация	0,25	0,25	0,25	0,25
Итого ауд.	80,25	80,25	80,25	80,25
Контактная работа	83,25	83,25	83,25	83,25
Сам. работа	87,75	87,75	87,75	87,75
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Кемерово 2022 г.

Программу составил(и):

ПВ Плешков В.А.

Рабочая программа дисциплины

**Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)

составлена на основании учебного плана:

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

утвержденного учёным советом вуза от 28.05.2020 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры  
**ветеринарной медицины и биотехнологий**

Протокол №1 от 1 сентября 2022 г.

Срок действия программы: 2022-2026 уч.г.

Зав. кафедрой ПВ Плешков В.А.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической  
комиссией зооветеринарного факультета

Протокол № 1 от 1 09 2022 г.

Председатель методической комиссии

Чайка Гамова И.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры ветеринарной медицины и биотехнологий

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021 г.

Зав. кафедрой ветеринарной медицины и биотехнологий

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры ветеринарной медицины и биотехнологий

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

Зав. кафедрой ветеринарной медицины и биотехнологий

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры ветеринарной медицины и биотехнологий

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023 г.

Зав. кафедрой ветеринарной медицины и биотехнологий

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры ветеринарной медицины и биотехнологий

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024 г.

Зав. кафедрой Ветеринарной медицины и биотехнологий

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

расшифровка

### 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование знаний и умений в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля безопасности продукции животного и растительного происхождения, освоение методов экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработки сырья.

Задачи:

- формирование способности применять навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения;
- формирование способности давать обоснованное заключение об их качестве;
- формирование способности осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
<b>2.1</b>	<b>Входной уровень знаний:</b>
2.1.1	Ветеринарная санитария
2.1.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.1.3	Паразитарные болезни
2.1.4	Анатомия животных
2.1.5	Методы проведения лабораторных исследований
2.1.6	Цитология, гистология и эмбриология
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Внутренние незаразные болезни
2.2.2	Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ПК-2: Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных**

**Знать:**

Уровень 1	принципы оценки и критерии качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных
Уровень 2	основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля

**Уметь:**

Уровень 1	применять принципы оценки и критерии качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля
Уровень 2	определять и применять основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля

**Владеть:**

Уровень 1	навыками оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля
Уровень 2	навыками применять основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
------------	---------------

3.1.1	-принципы оценки и критерии качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных
3.1.2	-основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
3.2.1	-применять принципы оценки и критерии качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля
3.2.2	-определять и применять основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
3.3.1	-навыками оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля
3.3.2	-навыками применять основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	<b>Раздел 1.</b>							
1.1	Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы /Лек/	7	4	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.2	Ознакомление и изучение различных форм ветеринарной сопроводительной и отчетной документации, порядок оформления ветеринарной сопроводительной и отчетной документации, Ознакомление и изучение системы ХАССП /Сем зан/	7	4	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.3	Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы /Ср/	7	14	ПК-2	ПК-2 ЗУВ		Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.4	Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсаэкспертизы мяса и мясных продуктов /Лек/	7	4	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.5	Оценка качества животных как сырья мясной промышленности, организация и методика проведения предубойного осмотра животных /Сем зан/	7	2	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	2	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.6	Организация и методика проведения послеубойного осмотра туш и органов, особенности проведения послеубойного осмотра туш и органов в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы, продовольственных рынков /Сем зан/	7	4	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование

1.7	Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов /Ср/	7	8	ПК-2	ПК-2 ЗУВ		Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.8	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов /Лек/	7	4	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.9	Методы определения качества мясного сырья, видовые особенности мяса продуктивных животных, определение свежести мяса /Сем зан/	7	2	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	2	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.10	Проработка конспектов лекций /Ср/	7	4	ПК-2	ПК-2 ЗУВ		Л1.1Л2.1 Э1	
1.11	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при болезнях различной этиологии /Лек/	7	2	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	2	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.12	Определения мяса здоровой и больной птицы, Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы. /Сем зан/	7	2	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	2	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.13	Проработка конспектов лекций /Ср/	7	4	ПК-2	ПК-2 ЗУВ		Л1.1Л2.1 Э1	
1.14	Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров. /Ср/	7	8	ПК-2	ПК-2 ЗУВ		Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.15	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов /Лек/	7	2	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	2	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.16	Оценка мяса больных и здоровых кроликов. Исследование мяса на трихинеллез. /Сем зан/	7	2	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	2	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.17	Проработка конспектов лекций /Ср/	7	2	ПК-2	ПК-2 ЗУВ		Э1	
1.18	Основные технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов /Лек/	7	4	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.19	Экспертиза солонины, баночных консервов и колбасных изделий. Определение доброкачественности животных жиров /Сем зан/	7	6	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	6	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.20	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий /Ср/	7	15,75	ПК-2	ПК-2 ЗУВ		Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование

1.21	Производственный ветеринарно-санитарный контроль рыбы /Лек/	7	2	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	2	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.22	Органолептическое и лабораторное исследование рыбы /Сем зан/	7	2	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	2	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.23	Проработка конспектов лекций /Ср/	7	2	ПК-2	ПК-2 ЗУВ		Э1	Собеседование
1.24	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных поражениях /Лек/	7	4	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.25	Бактериологическое исследование мяса /Сем зан/	7	4	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.26	Проработка конспектов лекций /Ср/	7	2	ПК-2	ПК-2 ЗУВ		Э1	Собеседование
1.27	Гигиена производства и производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов /Лек/	7	2	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	2	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.28	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Элементы практической подготовки: отработка техники лаб анализа молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов /Сем зан/	7	6	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	6	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.29	Значение составных частей молока коров в технологии производства пищевых продуктов. молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное применение. Особенности технологии получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в комплексах и специализированных молочных хозяйствах. /Ср/	7	22	ПК-2	ПК-2 ЗУВ		Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.30	Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения /Лек/	7	2	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	2	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.31	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных и животных жиров /Сем зан/	7	4	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.32	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Элементы практической подготовки: отработка приемов ВСЭ меда. /Сем зан/	7	4	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	4	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.33	Производственный ветеринарно-санитарный контроль мяса диких промысловых животных. /Лек/	7	2	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	2	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.34	Проработка конспектов лекций /Ср/	7	2	ПК-2	ПК-2 ЗУВ		Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.35	Органолептическое и лабораторное исследование мяса диких животных. /Сем зан/	7	6	ПК-2	ПК-2 ЗУВ	6	Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование

1.36	Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения /Ср/	7	4	ПК-2	ПК-2 ЗУВ		Л1.1Л2.1 Э1	Собеседование
1.37	/КРА/	7	0,25	ПК-2	ПК-2 ЗУВ		Э1	
1.38	/Конс/	7	3	ПК-2	ПК-2 ЗУВ		Э1	
1.39	/Экзамен/	7	9	ПК-2	ПК-2 ЗУВ		Э1	

### 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект вопросов для собеседования

- 1 Производственный ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой скота.
- 2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль за условиями охлаждения, хранения, приемкой и отпуска мяса и мясoproдуктов.
- 3 Производственный ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства. Контроль упаковки и хранения колбас.
4. Ветеринарно-санитарный контроль производства мясных полуфабрикатов. Контроль производства полуфабрикатов. Условия хранения и реализации полуфабрикатов
- 5 Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.
- 6 Контроль за соблюдением санитарных требований в холодильных камерах.
- 7 Контроль за соблюдением условий дефростации мяса.
- 8 Контроль качества колбасных изделий.
9. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к колбасным цехам.
- 10 Контроль качества готовых полуфабрикатов.
- 11 Оценка качества готовых консервов. Контроль за условиями хранения консервов.
- 12 Ветеринарно-санитарный контроль производства пищевых животных жиров. Контроль за упаковкой и условиями хранения животных жиров.
- 13 Ветеринарно-санитарный контроль производства сухих животных кормов.
- 14 Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое кроликов.
- 15 Оценка качества термической обработки консервов
- 16 Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам переработки жиров.
- 17 Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам и оборудованию производства животных кормов.
- 18 Санитарно-гигиенические требования при получении, первичной обработке и хранении молока на ферме. Контроль за транспортировке молока на перерабатывающее предприятие.
19. Гигиена первичной обработки, консервирования и переработки рыбы.
20. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы.
21. Ветеринарно-санитарный надзор при продаже животных на рынке
22. Пороки шкур убойных животных

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе.

### 6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

#### 6.1 Перечень программного обеспечения

АРМ "СЕЛЭКС"  
Офисный пакет LibreOffice  
Браузер Mozilla Firefox

#### 6.2 Перечень информационных справочных систем

ЭБС "Земля знаний"  
"Консультант Плюс" - законодательство РФ  
Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия



3214	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	стол лабораторный керамогранитный - 8 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 16 шт., боксы алюмин – 20 шт., бюретка - 10 шт., измеритель-регулятор температуры – 1 шт., колба - 8 шт., колба мерная – 4 шт., спиртовка – 3 шт., стаканчик – 20 шт., тигли низ. – 30 шт., холодильник (хим. прибор) – 1 шт., прибор для отмеривания серной кислоты - 1 шт., капельница - 1 шт., капельница шустера - 1 шт., колба Къельдаля - 1 шт., насадки для экстрагирования - 1 шт., цилиндр мерный – 1 шт., штатив для пробирок – 5 шт., эксикатор без крана – 2 шт., штатив лабораторный – 2 шт., Мельница – 1 шт., Термометр – 1 шт., печь муфельная - 1 шт., весы электронные – 1 шт., фотоэлектрометр – 1 шт., стол СЛ-2К – 1 шт., шкаф витрина – 2 шт., стол для аналит. весов СЛВ -24 К – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт., мельница циклон – 1 шт., термостат – 1 шт., стол мойка – 1 шт., аквадистиллятор – 1 шт., шкаф для реактивов – 1 шт.	
3201	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	столы ученические – 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 2 шт., стулья – 20 шт., проектор – 1 шт., экран – 1 шт.; интерактивная панель Samsung Flip – 1 шт., массажер Gezatone BT-101 с 4-мя насадками – 2 шт., микроскоп монокулярный XSP-101 – 1 шт., Сосуд Дьюара – 1 шт., наборы инструментов для акушерства и гинекологии животных.	

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 8.1. Рекомендуемая литература

#### 8.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Уша Б.В, Авыллов Ч.К.	Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник	НИЦ ИНФРА-М, 2023

#### 8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Шмат Е.В, Заболотных М.В., Корниенко Е.В.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль: учебное пособие	Омский ГАУ, 2015

### 8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	ЭБС "Земля знаний"		
----	--------------------	--	--

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

--

