

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан зоотехнического

факультета

Рассолов С.Н.

" 30 " августа 2023 г.



рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.05

## Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Учебный план

В36.03.01-23-13В.plx

Квалификация

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения

**очная**

Общая трудоемкость

**5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану

180

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

экзамен - 8

контактная работа

зачет - 7

самостоятельная работа

~~97,25~~  
82,75

часы на контроль

12

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	7 (4.1)		8 (4.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп		
Неделя	15 4/6		7 4/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16	32	32
Семинарские занятия	16	16	32	32	48	48
Консультации	2	2	3	3	5	5
Промежуточная аттестация			0,25	0,25	0,25	0,25
Итого ауд.	32	32	48,25	48,25	80,25	80,25
Контактная работа	34	34	51,25	51,25	85,25	85,25
Сам. работа	38	38	44,75	44,75	82,75	82,75
Часы на контроль			12	12	12	12
Итого	72	72	108	108	180	180

Кемерово 2023 г.

Программу составил(и):

ст.преп., Крисанова Екатерина Владимировна



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 27.04.2023 протокол № 8.

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

Протокол №1 от 28 августа 2023 г.

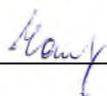
Срок действия программы: 2023-2027 уч.г.

Зав. кафедрой ста Зубова Т.В.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией зоотехнического факультета

Протокол № 1 от 29 08 2023 г.

Председатель методической комиссии



---

---

**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

---

---

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры ветеринарной медицины и биотехнологий

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2025 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 2026-2027 учебном году на заседании кафедры ветеринарной медицины и биотехнологий

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2026 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 2027-2028 учебном году на заседании кафедры ветеринарной медицины и биотехнологий

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2027 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-2.1: Способен оценивать качество сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных**

<b>Знать:</b>	
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
<b>Уметь:</b>	
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
<b>Владеть:</b>	
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

**ПК-2.2: Способен применять основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	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>Уметь:</b>	
Уровень 1	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>Владеть:</b>	
Уровень 1	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

<b>ОПК-5.1: Демонстрирует знания правил оформления документации по вопросам профессиональной деятельности на основе информационных систем учета, хранения и реализации баз данных в профессиональной деятельности</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	способы оформления документации в профессиональной деятельности
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	оформлять документацию в профессиональной деятельности
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками документооборота в профессиональной деятельности
<b>ОПК-5.2: Выполняет оформление специальных документов с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	специализированные базы данных в профессиональной деятельности
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	пользоваться специализированными базами данных в профессиональной деятельности
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками работы со специализированными базами данных в профессиональной деятельности
<b>ОПК-5.3: Осуществляет документооборот в профессиональной деятельности</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	специализированные базы данных в профессиональной деятельности
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	пользоваться специализированными базами данных в профессиональной деятельности
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками работы со специализированными базами данных в профессиональной деятельности
<b>ОПК-4.1: Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы решения общепрофессиональных задач</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	основными естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении общепрофессиональных задач
<b>ОПК-4.2: Осуществляет обоснованное использование приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач в области агропромышленного комплекса</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	современными технологиями с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач
<b>ОПК-4.3: Демонстрирует навыки использования в профессиональной деятельности современных технологий и методов решения общепрофессиональных задач</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы
<b>Владеть:</b>	

Уровень 1	современными технологиями с использованием приборно-инструментальной базы при решении общепрофессиональных задач
<b>ОПК-3.1: Демонстрирует знания нормативных правовых актов в сфере агропромышленного комплекса</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	основы национального и международного ветеринарного законодательства Российской Федерации
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	актуальной и достоверной информацией о ветеринарном законодательстве
<b>ОПК-3.2: Использует в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность в сфере агропромышленного комплекса
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
<b>ОПК-3.3: Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с требованиями нормативных правовых актов</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность в сфере агропромышленного комплекса
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
<b>ОПК-2.1: Осуществляет профессиональную деятельность с учетом особенности влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в профессиональной деятельности
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животных
<b>ОПК-2.2: Демонстрирует навыки оценки и прогнозирования влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов при осуществлении профессиональной деятельности</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	особенности социально-хозяйственных факторов влияющих на организм животных
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм социально-хозяйственных факторов
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	представлением об особенностях социально-хозяйственных факторов влияющих на организм животных
<b>ОПК-1.3: Демонстрирует навыки применения различных методов мониторинга обменных процессов, а также осуществляет контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	применять методы мониторинга обменных процессов, контролировать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения

<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками применения методов мониторинга обменных процессов, методами контроля качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
3.1.1	-эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов при возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;
3.1.2	-перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою;
3.1.3	-ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
3.1.4	-основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов;
3.1.5	-надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных
3.1.6	продуктов; рыбы и рыбопродуктов;
3.1.7	-профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами;
3.1.8	-современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении
3.1.9	болезней инфекционной этиологии.
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
3.2.1	-проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц;
3.2.2	-проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш внутренних органов животных и птиц;
3.2.3	-отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию;
3.2.4	-проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и
3.2.5	безопасности;
3.2.6	- проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного
3.2.7	происхождения и мёда;
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
3.3.1	-методами контроля ветеринарно-санитарных показателей на предприятиях по переработке сырья различного происхождения;
3.3.2	-методиками осмотра и ветеринарно-санитарной экспертизы

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

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень форм-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	ОПК-3.2 ОПК-3.3	ОПК-3 32,У2,В2, 33,У3,В3,		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	ОПК-3.1 ОПК-3.2	ОПК-3 31,У1,В1, 32,У2,В2,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собеседование
1.3	Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы /Ср/	7	14	ОПК-5.2 ОПК-5.3	ОПК-5 32,У2,В2, 33,У3,В3,		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-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.5	Оценка качества животных как сырья мясной промышленности, организация и методика проведения предубойного осмотра животных /Сем зан/	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
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-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.7	Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов /Ср/	7	6	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.8	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов /Лек/	7	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-4.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2,О ПК-4 32,У2,В2,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.9	Методы определения качества мясного сырья, видовые особенности мяса продуктивных животных, определение свежести мяса /Сем зан/	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-4.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2,О ПК-4 32,У2,В2,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.10	Проработка конспектов лекций /Ср/	7	2				Л1.1Л2. 1 Э1	
1.11	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птиц при болезнях различной этиологии /Лек/	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ОПК-4.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2,О ПК-4 32,У2,В2,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.12	Определения мяса здоровой и больной птицы, Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы. /Сем зан/	7	2	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.13	Проработка конспектов лекций /Ср/	7	2				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	ОПК-5.1 ОПК-3.3	ОПК-5 31,У1,В1, 32,У2,В2,О ПК-3 33,У3,В3,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание

1.15	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов /Лек/	7	2	ОПК-5.1 ОПК-4.1	ОПК-5 31,У1,В1, 32,У2,В2,О ПК-4 31,У1,В1,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.16	Оценка мяса больных и здоровых кроликов. Исследование мяса на трихинеллез. /Сем зан/	7	2	ОПК-5.1	ОПК-5 31,У1,В1		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.17	Проработка конспектов лекций /Ср/	7	2				Э1	
1.18	Основные технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов /Лек/	8	4	ПК-2.1 ПК- 2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.19	Экспертиза солонины, баночных консервов и колбасных изделий. Определение доброкачественности животных жиров /Сем зан/	8	6	ОПК-5.1 ОПК-4.3	ППК-5 31,У1,В1, 32,У2,В2,О ПК-4 33,У3,В3,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.20	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий /Ср/	8	16,75	ОПК-5.1 ОПК-4.3	ППК-5 31,У1,В1, 32,У2,В2,О ПК-4 33,У3,В3,		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.21	Производственный ветеринарно-санитарный контроль рыбы /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК- 2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.22	Органолептическое и лабораторное исследование рыбы /Сем зан/	8	2	ПК-2.1 ПК- 2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.23	Проработка конспектов лекций /Ср/	7	2				Э1	Собесе- до вание
1.24	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и при радиационных поражениях /Лек/	8	4	ПК-2.1 ПК- 2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.25	Бактериологическое исследование мяса /Сем зан/	8	4	ПК-2.1 ПК- 2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.26	Проработка конспектов лекций /Ср/	7	2				Э1	Собесе- до вание
1.27	Гигиена производства и производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК- 2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.28	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Элементы практической подготовки: отработка техники лаб анализа молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов /Сем зан/	8	6	ПК-2.1 ПК- 2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание

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/	8	22	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.30	Основные требования и порядок проведения ветери- нарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.31	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных и животных жиров /Сем зан/	8	4	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.32	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Элементы практической подготовки: отработка приемов ВСЭ меда. /Сем зан/	8	4	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.33	Производственный ветеринарно-санитарный кон- троль мяса диких промысловых животных. /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.34	Проработка конспектов лекций /Ср/	8	2				Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.35	Органолептическое и лабораторное исследование мяса диких животных. /Сем зан/	8	6	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.36	Основные требования и порядок проведения веге- ринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения /Ср/	8	4	ПК-2.1 ПК-2.2	ПК-2 31,У1,В1, 32,У2,В2		Л1.1Л2. 1 Э1	Собесе- до вание
1.37	/КРА/	8	0,25				Э1	
1.38	/Конс/	7	2				Э1	
1.39	/Конс/	8	3				Э1	
1.40	/Экзамен/	8	12				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 мясопродуктов.
- 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

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

### 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., фотоэлектронметр – 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 – 2шт., 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, Авылов 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)

--	--	--	--

