

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 06.06.2025 06:15:36
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4d09c0eb5110c5d4a5d0

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра морфологии животных и ветеринарной санитарии



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
"Иркутский государственный аграрный университет
им. А.А. Ежевского"

Пользователь
Ильина О.П.

Дата подписания
28.03.2025
Подпись верна

Рабочая программа дисциплины
"ВСЭ при убое животных"

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза
(академический бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная
4 Курс - 8 семестр/4 курс

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

- Цель освоения дисциплины – формирование у студентов теоретических и практических навыков по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства при первичной переработке скотосырья и птицы.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучение технологии первичной переработки убойных животных;
- освоение методов определения упитанности убойных животных;
- изучение физических, химических и других способов воздействия на сырье животного происхождения;
- освоение методов определения качества мяса и других продуктов убоя;
- изучение условий хранения и реализации продуктов убоя скота и птицы.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «ВСЭ при убое животных; 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарно-санитарная экспертиза; (ФГОС3++);» находится в обязательной части Б1.О учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 8 семестре.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---

	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИОПК-3.1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Знать: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении и (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации), правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства и транспортировки и безопасной продукции и сырья животноводства Владеть: навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения
--	---	--	--

ОПК-3

ИОПК-3.2. Уметь нахо-дить современную актуальную и достоверную ин-формацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную дея-тельность в том или ином регионе и/или стране	Знать: современную достоверную ин-формацию о ветеринарном законода-тельств е, правилах и положениях, регу-лирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. Уметь: находить современную акту-альную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве , прави-лах и положениях, регулирующих вете-ринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране Владеть: навыками поиска современ-ной актуальной и достоверной инфор-мации о ветеринарном законодатель-ств е, правилах и положениях, регули-рующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.
--	--

		ИОПК-3.3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	Знать: нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности Уметь: пользоваться нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности. Владеть: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	знать: методы реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства владеть: способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства

ОПК-4		ИОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	знать: современное оборудование, необходимое для производства, переработки и хранения мяса; методы проведения исследования продуктов первичной переработки скотосырья уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства владеть: способностью использовать современное оборудование для производства, переработки и хранения мяса, и методы проведения исследования продуктов первичной переработки скотосырья
-------	--	---	--

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е. - 180 часов

Очная форма обучения: Семестр - 8 семестр, вид отчетности – Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестр ы
		8
Общая трудоемкость дисциплины	180/5	180/5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	56	56
В том числе:		
Лекционные занятия	28	28
Практические занятия	28	28
Самостоятельная работа:	88	88
Самостоятельная работа	88	88
Экзамен	36	36

Заочная форма обучения: Курс - 4 курс, вид отчетности – Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Учебные курсы
		4
Общая трудоемкость дисциплины	180/5	180/5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	20	20
В том числе:		
Лекционные занятия	10	10

Практические занятия	10	10
Самостоятельная работа:	124	124
Самостоятельная работа	124	124
Экзамен	36	36

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий

6.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. История боевого дела. Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства	2	2	5
2	Требования к убойным животным. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Транспортная документация и ее значение. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убой.	2	2	6
3	Подготовка животных к убою. Ветери-нарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Предубойное содержание скота и птицы и его значение	2	2	6
4	Убой скота и птицы. Технология переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, птицы и кроликов	2	2	6
5	Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убой животных. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные поражения, выявляемые при осмотре Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	2	2	6
6	Особенности проведения ВСЭ продуктов убой разных видов животных. Особенности ВСЭ продуктов убой крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей кроликов, нутрий, сельскохозяйственной птицы.	2	2	6

7	Клеймение мяса и продуктов убоя. Инструкция по клеймению Товароведческая маркировка мяса	2	2	6
8	Технология консервирования мяса и субпродуктов. Способы консервирования, их обоснование и значение. Лабораторные исследования мяса. Послеубойные изменения мяса. Хранение мяса	2	2	6
9	Технология обработки субпродуктов. Переработка субпродуктов различных видов животных, пищевых жиров, крови, эндокринного сырья, кожевенно-мехового сырья	2	2	6
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя. Основы технологии и ВСЭ субпродуктов, пищевого жира, кишок, крови, эндокринного и технического сырья	2	2	7
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. ВСЭ при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре и др.	2	2	7
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инвазионных болезнях. ВСЭ при трихинеллезе, цистицеркозе, токсоплазмозе, саркоцистозе.	2	2	7
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при незаразных болезнях. ВСЭ при болезнях обмена веществ, при отравлениях, радиационных поражениях.	2	2	7
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при вынужденном убое. Случаи вынужденного убоя. Необходимые органолептические и лабораторные показатели для ВСО мяса при вынужденном убое.	2	2	7
ИТОГО		28	28	88
Экзамен		36		
Итого по дисциплине		180		

6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. История боевого дела. Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства	2		2

2	Требования к убойным животным. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Транспортная документация и ее значение. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя.		2	2
3	Подготовка животных к убою. Ветери-нарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Предубойное содержание скота и птицы и его значение		2	4
4	Убой скота и птицы. Технология переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, птицы и кроликов	2		6
5	Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя животных. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные поражения, выявляемые при осмотре Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	2		11
6	Особенности проведения ВСЭ продуктов убоя разных видов животных. Особенности ВСЭ продуктов убоя крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей кроликов, нутрий, сельскохозяйственной птицы.	2		11
7	Клеймение мяса и продуктов убоя. Инструкция по клеймению Товароведческая маркировка мяса		2	11
8	Технология консервирования мяса и субпродуктов. Способы консервирования, их обоснование и значение. Лабораторные исследования мяса. Послеубойные изменения мяса. Хранение мяса		2	11
9	Технология обработки субпродуктов. Переработка субпродуктов различных видов животных, пищевых жиров, крови, эндокринного сырья, кожевенно-мехового сырья			11
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя. Основы технологии и ВСЭ субпродуктов, пищевого жира, кишок, крови, эндокринного и технического сырья			11
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. ВСЭ при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре и др.			11
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инвазионных болезнях. ВСЭ при трихинеллезе, цистицеркозе, токсоплазмозе, саркоцистозе.		2	11
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при незаразных болезнях. ВСЭ при болезнях обмена веществ, при отравлениях, радиационных поражениях.			11

14	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при вынужденном убое. Случаи вынужденного убоя. Необходимые органолептические и лабораторные показатели для ВСО мяса при вынужденном убое.	2		11
ИТОГО		10	10	124
Экзамен		36		
Итого по дисциплине		180		

7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Подготовка животных к убою. Ветери-нарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Предубойное содержание скота и птицы и его значение:

- Итоговое тестирование

Клеймение мяса и продуктов убоя. Инструкция по клеймению Товароведческая маркировка мяса:

- Индивидуальные домашние задания

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. ВСЭ при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре и др.:

- Итоговое тестирование

Промежуточная аттестация - Экзамен.

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Основная литература

Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова.- 3-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань, 2010.- 475 с.
Лыкасова, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / И. А. Лыкасова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Лань", 2015. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365.

Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учеб. пособие для вузов по направлению подгот. (спец.) 111801 "Ветеринария" (квалификация (степень"специалист")/ В. В. Пронин, С.П. Фисенко.- 2-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань,2012.- 238с.

8.1.2. Дополнительная литература

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : практикум / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. - Самара : СамГАУ, 2018. - 202 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423>.

Демина, Т.В. Задание и методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза при убойе животных" для студентов направления подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского ; сост. Т. В. Демина. - Молодежный : Изд-во ИрГАУ, 2020. - 20 с. - Текст : электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/i_032751.pdf

Житенко, Петр Васильевич. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков. - М. : Колос, 2000. - 335 с.— Текст : непосредственный.

Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электрон-ный ресурс] / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. - Персиановский : Донской ГАУ, 2020. - 143 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/>

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ «Ирбис»
2. ЭБС «Лань»<http://www.e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система "AgriLib"<http://ebs.rgazu.ru/>
4. ЭБС «Руконт»<http://www.rucont.ru/>
5. Научная электронная библиотека eLibrary.ru<http://elibrary.ru/>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>
7. Росметод, всероссийская информационно-образовательная система <http://www.rosmetod.ru/>
8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
9. Справочная правовая система ГАРАНТ

8.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
1	Microsoft Windows 7	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
2	Microsoft Office 2010	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
3	Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	ЭПС «Система Гарант»	
2	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО
3	Google Chrome 86.X (веб-браузер)	Свободно распространяемое ПО
4	Opera 72.x	Свободно распространяемое ПО

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и	Основное оборудование	Формы контроля
---	---	-----------------------	----------------

№	др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	Тимирязева 59, ауд. 28	Специализированная мебель: столы, стулья. Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ,ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon - 1 шт., принтер - 1 шт. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.	Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам
2	Тимирязева, дом 59, ауд. 2	Специализированная мебель: столы ученические - 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 20 шт., доска меловая - 1 шт., стулья - 20 шт. Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий

3	Тимирязева, дом 59, ауд. 6	Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., доска магнитно-маркерная, трибуна, шкаф стеклянный. Технические средства обучения: монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N, системный блок Rames, мультимедиа проектор Optoma X302, принтер HP Laser Jet 1020, колонки Genius. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
4	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.
5	Тимирязева, дом 59, ауд. 45	Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: экран, телевизор LG - 1 шт., Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.

10. РАЗРАБОТЧИКИ

Кандидат ветеринарных наук (ученая степень)	Доцент (занимаемая должность)	Морфология животных и ветеринарная санитария (место работы)	Будаева А. Б. (ФИО)
Кандидат ветеринарных наук (ученая степень)	Производственник (занимаемая должность)	Ведущий микробиолог Усольской СББЖ (место работы)	Плинка А. А. (ФИО)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры морфологии животных и ветеринарной санитарии

Протокол № 7 от 4 марта 2025 г.

Зав.кафедрой

/Рядинская Н.И./

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра морфологии животных и ветеринарной санитарии



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
"Иркутский государственный аграрный университет
им. А.А. Ежевского"

Пользователь
Ильина О.П.

Дата подписания
28.03.2025
Подпись верна

Рабочая программа дисциплины
"ВСЭ при убое животных"

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза
(академический бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная
4 Курс - 8 семестр/4 курс

Молодёжный, 2025

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

- Цель освоения дисциплины – формирование у студентов теоретических и практических навыков по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства при первичной переработке скотосырья и птицы.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучение технологии первичной переработки убойных животных;
- освоение методов определения упитанности убойных животных;
- изучение физических, химических и других способов воздействия на сырье животного происхождения;
- освоение методов определения качества мяса и других продуктов убоя;
- изучение условий хранения и реализации продуктов убоя скота и птицы.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «ВСЭ при убое животных; 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарно-санитарная экспертиза; (ФГОС3++);» находится в обязательной части Б1.О учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 8 семестре.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---

	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИОПК-3.1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Знать: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении и (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации), правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства и транспортировки и безопасной продукции и сырья животноводства Владеть: навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения
--	---	--	--

ОПК-3

ИОПК-3.2. Уметь нахо-дить современную актуальную и достоверную ин-формацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную дея-тельность в том или ином регионе и/или стране	Знать: современную достоверную ин-формацию о ветеринарном законода-тельств е, правилах и положениях, регу-лирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. Уметь: находить современную акту-альную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве , прави-лах и положениях, регулирующих вете-ринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране Владеть: навыками поиска современ-ной актуальной и достоверной инфор-мации о ветеринарном законодатель-ств е, правилах и положениях, регули-рующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.
--	--

		ИОПК-3.3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	Знать: нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности Уметь: пользоваться нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности. Владеть: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	знать: методы реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства владеть: способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства

ОПК-4		ИОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	знать: современное оборудование, необходимое для производства, переработки и хранения мяса; методы проведения исследования продуктов первичной переработки скотосырья уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства владеть: способностью использовать современное оборудование для производства, переработки и хранения мяса, и методы проведения исследования продуктов первичной переработки скотосырья
-------	--	---	--

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е. - 180 часов

Очная форма обучения: Семестр - 8 семестр, вид отчетности – Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестр ы
		8
Общая трудоемкость дисциплины	180/5	180/5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	56	56
В том числе:		
Лекционные занятия	28	28
Практические занятия	28	28
Самостоятельная работа:	88	88
Самостоятельная работа	88	88
Экзамен	36	36

Заочная форма обучения: Курс - 4 курс, вид отчетности – Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Учебные курсы
		4
Общая трудоемкость дисциплины	180/5	180/5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	20	20
В том числе:		
Лекционные занятия	10	10

Практические занятия	10	10
Самостоятельная работа:	124	124
Самостоятельная работа	124	124
Экзамен	36	36

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий

6.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. История боевого дела. Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства	2	2	5
2	Требования к убойным животным. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Транспортная документация и ее значение. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убой.	2	2	6
3	Подготовка животных к убою. Ветери-нарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Предубойное содержание скота и птицы и его значение	2	2	6
4	Убой скота и птицы. Технология переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, птицы и кроликов	2	2	6
5	Порядок ветеринарно-санитарного ос-мотра туш и продуктов убой животных. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные поражения, выявляемые при осмотре Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	2	2	6
6	Особенности проведения ВСЭ продуктов убой разных видов животных. Особенности ВСЭ продуктов убой крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей кроликов, нутрий, сельскохозяйственной птицы.	2	2	6

7	Клеймение мяса и продуктов убоя. Инструкция по клеймению Товароведческая маркировка мяса	2	2	6
8	Технология консервирования мяса и субпродуктов. Способы консервирования, их обоснование и значение. Лабораторные исследования мяса. Послеубойные изменения мяса. Хранение мяса	2	2	6
9	Технология обработки субпродуктов. Переработка субпродуктов различных видов животных, пищевых жиров, крови, эндокринного сырья, кожевенно-мехового сырья	2	2	6
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя. Основы технологии и ВСЭ субпродуктов, пищевого жира, кишок, крови, эндокринного и технического сырья	2	2	7
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. ВСЭ при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре и др.	2	2	7
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инвазионных болезнях. ВСЭ при трихинеллезе, цистицеркозе, токсоплазмозе, саркоцистозе.	2	2	7
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при незаразных болезнях. ВСЭ при болезнях обмена веществ, при отравлениях, радиационных поражениях.	2	2	7
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при вынужденном убое. Случаи вынужденного убоя. Необходимые органолептические и лабораторные показатели для ВСО мяса при вынужденном убое.	2	2	7
ИТОГО		28	28	88
Экзамен		36		
Итого по дисциплине		180		

6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. История боевого дела. Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства	2		2

2	Требования к убойным животным. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Транспортная документация и ее значение. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя.		2	2
3	Подготовка животных к убою. Ветери-нарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Предубойное содержание скота и птицы и его значение		2	4
4	Убой скота и птицы. Технология переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, птицы и кроликов	2		6
5	Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя животных. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные поражения, выявляемые при осмотре Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	2		11
6	Особенности проведения ВСЭ продуктов убоя разных видов животных. Особенности ВСЭ продуктов убоя крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей кроликов, нутрий, сельскохозяйственной птицы.	2		11
7	Клеймение мяса и продуктов убоя. Инструкция по клеймению Товароведческая маркировка мяса		2	11
8	Технология консервирования мяса и субпродуктов. Способы консервирования, их обоснование и значение. Лабораторные исследования мяса. Послеубойные изменения мяса. Хранение мяса		2	11
9	Технология обработки субпродуктов. Переработка субпродуктов различных видов животных, пищевых жиров, крови, эндокринного сырья, кожевенно-мехового сырья			11
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя. Основы технологии и ВСЭ субпродуктов, пищевого жира, кишок, крови, эндокринного и технического сырья			11
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. ВСЭ при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре и др.			11
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инвазионных болезнях. ВСЭ при трихинеллезе, цистицеркозе, токсоплазмозе, саркоцистозе.		2	11
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при незаразных болезнях. ВСЭ при болезнях обмена веществ, при отравлениях, радиационных поражениях.			11

14	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при вынужденном убое. Случаи вынужденного убоя. Необходимые органолептические и лабораторные показатели для ВСО мяса при вынужденном убое.	2		11
ИТОГО		10	10	124
Экзамен		36		
Итого по дисциплине		180		

7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Подготовка животных к убоя. Ветери-нарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Предубойное содержание скота и птицы и его значение:

- Итоговое тестирование

Клеймение мяса и продуктов убоя. Инструкция по клеймению Товароведческая маркировка мяса:

- Индивидуальные домашние задания

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. ВСЭ при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре и др.:

- Итоговое тестирование

Промежуточная аттестация - Экзамен.

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Основная литература

Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова.- 3-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань, 2010.- 475 с.
Лыкасова, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / И. А. Лыкасова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Лань", 2015. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365.

Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учеб. пособие для вузов по направлению подгот. (спец.) 111801 "Ветеринария" (квалификация (степень"специалист")/ В. В. Пронин, С.П. Фисенко.- 2-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань,2012.- 238с.

8.1.2. Дополнительная литература

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : практикум / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. - Самара : СамГАУ, 2018. - 202 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423>.

Демина, Т.В. Задание и методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза при убойе животных" для студентов направления подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского ; сост. Т. В. Демина. - Молодежный : Изд-во ИрГАУ, 2020. - 20 с. - Текст : электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/i_032751.pdf

Житенко, Петр Васильевич. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков. - М. : Колос, 2000. - 335 с.— Текст : непосредственный.

Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электрон-ный ресурс] / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. - Персиановский : Донской ГАУ, 2020. - 143 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/>

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ «Ирбис»
2. ЭБС «Лань»<http://www.e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система "AgriLib"<http://ebs.rgazu.ru/>
4. ЭБС «Руконт»<http://www.rucont.ru/>
5. Научная электронная библиотека eLibrary.ru<http://elibrary.ru/>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>
7. Росметод, всероссийская информационно-образовательная система <http://www.rosmetod.ru/>
8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
9. Справочная правовая система ГАРАНТ

8.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
1	Microsoft Windows 7	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
2	Microsoft Office 2010	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
3	Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	ЭПС «Система Гарант»	
2	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО
3	Google Chrome 86.X (веб-браузер)	Свободно распространяемое ПО
4	Opera 72.x	Свободно распространяемое ПО

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и	Основное оборудование	Формы контроля
---	---	-----------------------	----------------

№	др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	Тимирязева 59, ауд. 28	Специализированная мебель: столы, стулья. Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД, ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon - 1 шт., принтер - 1 шт. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.	Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам
2	Тимирязева, дом 59, ауд. 2	Специализированная мебель: столы ученические - 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 20 шт., доска меловая - 1 шт., стулья - 20 шт. Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий

3	Тимирязева, дом 59, ауд. 6	Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., доска магнитно-маркерная, трибуна, шкаф стеклянный. Технические средства обучения: монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N, системный блок Rames, мультимедиа проектор Optoma X302, принтер HP Laser Jet 1020, колонки Genius. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
4	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.
5	Тимирязева, дом 59, ауд. 45	Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: экран, телевизор LG - 1 шт., Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.

10. РАЗРАБОТЧИКИ

Кандидат ветеринарных наук (ученая степень)	Доцент (занимаемая должность)	Морфология животных и ветеринарная санитария (место работы)	Будаева А. Б. (ФИО)
Кандидат ветеринарных наук (ученая степень)	Производственник (занимаемая должность)	Ведущий микробиолог Усольской СББЖ (место работы)	Плинка А. А. (ФИО)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры морфологии животных и ветеринарной санитарии

Протокол № 7 от 4 марта 2025 г.

Зав.кафедрой

/Рядинская Н.И./

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра морфологии животных и ветеринарной санитарии



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
"Иркутский государственный аграрный университет
им. А.А. Ежевского"

Пользователь
Ильина О.П.

Дата подписания
28.03.2025
Подпись верна

Рабочая программа дисциплины
"ВСЭ при убое животных"

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза
(академический бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная
4 Курс - 8 семестр/4 курс

Молодёжный, 2025

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

- Цель освоения дисциплины – формирование у студентов теоретических и практических навыков по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства при первичной переработке скотосырья и птицы.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучение технологии первичной переработки убойных животных;
- освоение методов определения упитанности убойных животных;
- изучение физических, химических и других способов воздействия на сырье животного происхождения;
- освоение методов определения качества мяса и других продуктов убоя;
- изучение условий хранения и реализации продуктов убоя скота и птицы.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «ВСЭ при убое животных; 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарно-санитарная экспертиза; (ФГОС3++);» находится в обязательной части Б1.О учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 8 семестре.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---

	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИОПК-3.1. Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Знать: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении и (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации), правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства и транспортировки и безопасной продукции и сырья животноводства Владеть: навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения
--	---	--	--

ОПК-3

ИОПК-3.2. Уметь нахо-дить современную актуальную и достоверную ин-формацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную дея-тельность в том или ином регионе и/или стране	Знать: современную достоверную ин-формацию о ветеринарном законода-тельств е, правилах и положениях, регу-лирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. Уметь: находить современную акту-альную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве , прави-лах и положениях, регулирующих вете-ринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране Владеть: навыками поиска современ-ной актуальной и достоверной инфор-мации о ветеринарном законодатель-ств е, правилах и положениях, регули-рующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.
--	--

		ИОПК-3.3. Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	Знать: нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности Уметь: пользоваться нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности. Владеть: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	знать: методы реализации технологии хранения и переработки продукции животноводства уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства владеть: способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства

ОПК-4		ИОПК-4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий	знать: современное оборудование, необходимое для производства, переработки и хранения мяса; методы проведения исследования продуктов первичной переработки скотосырья уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства владеть: способностью использовать современное оборудование для производства, переработки и хранения мяса, и методы проведения исследования продуктов первичной переработки скотосырья
-------	--	---	--

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е. - 180 часов

Очная форма обучения: Семестр - 8 семестр, вид отчетности – Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестр ы
		8
Общая трудоемкость дисциплины	180/5	180/5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	56	56
В том числе:		
Лекционные занятия	28	28
Практические занятия	28	28
Самостоятельная работа:	88	88
Самостоятельная работа	88	88
Экзамен	36	36

Заочная форма обучения: Курс - 4 курс, вид отчетности – Экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Учебные курсы
		4
Общая трудоемкость дисциплины	180/5	180/5
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	20	20
В том числе:		
Лекционные занятия	10	10

Практические занятия	10	10
Самостоятельная работа:	124	124
Самостоятельная работа	124	124
Экзамен	36	36

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий

6.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. История боевого дела. Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства	2	2	5
2	Требования к убойным животным. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Транспортная документация и ее значение. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убой.	2	2	6
3	Подготовка животных к убою. Ветери-нарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Предубойное содержание скота и птицы и его значение	2	2	6
4	Убой скота и птицы. Технология переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, птицы и кроликов	2	2	6
5	Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убой животных. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные поражения, выявляемые при осмотре Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	2	2	6
6	Особенности проведения ВСЭ продуктов убой разных видов животных. Особенности ВСЭ продуктов убой крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей кроликов, нутрий, сельскохозяйственной птицы.	2	2	6

7	Клеймение мяса и продуктов убоя. Инструкция по клеймению Товароведческая маркировка мяса	2	2	6
8	Технология консервирования мяса и субпродуктов. Способы консервирования, их обоснование и значение. Лабораторные исследования мяса. Послеубойные изменения мяса. Хранение мяса	2	2	6
9	Технология обработки субпродуктов. Переработка субпродуктов различных видов животных, пищевых жиров, крови, эндокринного сырья, кожевенно-мехового сырья	2	2	6
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя. Основы технологии и ВСЭ субпродуктов, пищевого жира, кишок, крови, эндокринного и технического сырья	2	2	7
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. ВСЭ при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре и др.	2	2	7
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инвазионных болезнях. ВСЭ при трихинеллезе, цистицеркозе, токсоплазмозе, саркоцистозе.	2	2	7
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при незаразных болезнях. ВСЭ при болезнях обмена веществ, при отравлениях, радиационных поражениях.	2	2	7
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при вынужденном убое. Случаи вынужденного убоя. Необходимые органолептические и лабораторные показатели для ВСО мяса при вынужденном убое.	2	2	7
ИТОГО		28	28	88
Экзамен		36		
Итого по дисциплине		180		

6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Введение. История боевого дела. Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства	2		2

2	Требования к убойным животным. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Транспортная документация и ее значение. Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя.		2	2
3	Подготовка животных к убою. Ветери-нарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Предубойное содержание скота и птицы и его значение		2	4
4	Убой скота и птицы. Технология переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, птицы и кроликов	2		6
5	Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя животных. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы. Основные поражения, выявляемые при осмотре Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	2		11
6	Особенности проведения ВСЭ продуктов убоя разных видов животных. Особенности ВСЭ продуктов убоя крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней, лошадей кроликов, нутрий, сельскохозяйственной птицы.	2		11
7	Клеймение мяса и продуктов убоя. Инструкция по клеймению Товароведческая маркировка мяса		2	11
8	Технология консервирования мяса и субпродуктов. Способы консервирования, их обоснование и значение. Лабораторные исследования мяса. Послеубойные изменения мяса. Хранение мяса		2	11
9	Технология обработки субпродуктов. Переработка субпродуктов различных видов животных, пищевых жиров, крови, эндокринного сырья, кожевенно-мехового сырья			11
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя. Основы технологии и ВСЭ субпродуктов, пищевого жира, кишок, крови, эндокринного и технического сырья			11
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. ВСЭ при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре и др.			11
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инвазионных болезнях. ВСЭ при трихинеллезе, цистицеркозе, токсоплазмозе, саркоцистозе.		2	11
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при незаразных болезнях. ВСЭ при болезнях обмена веществ, при отравлениях, радиационных поражениях.			11

14	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при вынужденном убое. Случаи вынужденного убоя. Необходимые органолептические и лабораторные показатели для ВСО мяса при вынужденном убое.	2		11
ИТОГО		10	10	124
Экзамен		36		
Итого по дисциплине		180		

7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Подготовка животных к убою. Ветери-нарные требования при приемке и преду-бойному режиму содержания животных. Предубойное содержание скота и птицы и его значение:

- Итоговое тестирование

Клеймение мяса и продуктов убоя. Инструкция по клеймению Товароведческая маркировка мяса:

- Индивидуальные домашние задания

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. ВСЭ при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре и др.:

- Итоговое тестирование

Промежуточная аттестация - Экзамен.

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Основная литература

Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова.- 3-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань, 2010.- 475 с.
Лыкасова, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / И. А. Лыкасова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Лань", 2015. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365.

Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учеб. пособие для вузов по направлению подгот. (спец.) 111801 "Ветеринария" (квалификация (степень"специалист")/ В. В. Пронин, С.П. Фисенко.- 2-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань,2012.- 238с.

8.1.2. Дополнительная литература

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : практикум / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. - Самара : СамГАУ, 2018. - 202 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423>.

Демина, Т.В. Задание и методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза при убойе животных" для студентов направления подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского ; сост. Т. В. Демина. - Молодежный : Изд-во ИрГАУ, 2020. - 20 с. - Текст : электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/i_032751.pdf

Житенко, Петр Васильевич. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков. - М. : Колос, 2000. - 335 с.— Текст : непосредственный.

Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электрон-ный ресурс] / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. - Персиановский : Донской ГАУ, 2020. - 143 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/>

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ «Ирбис»
2. ЭБС «Лань»<http://www.e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система "AgriLib"<http://ebs.rgazu.ru/>
4. ЭБС «Руконт»<http://www.rucont.ru/>
5. Научная электронная библиотека elibrary.ru<http://elibrary.ru/>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>
7. Росметод, всероссийская информационно-образовательная система <http://www.rosmetod.ru/>
8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
9. Справочная правовая система ГАРАНТ

8.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
1	Microsoft Windows 7	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
2	Microsoft Office 2010	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
3	Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	ЭПС «Система Гарант»	
2	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО
3	Google Chrome 86.X (веб-браузер)	Свободно распространяемое ПО
4	Opera 72.x	Свободно распространяемое ПО

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и	Основное оборудование	Формы контроля
---	---	-----------------------	----------------

№	др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	Тимирязева 59, ауд. 28	Специализированная мебель: столы, стулья. Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ,ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon - 1 шт., принтер - 1 шт. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.	Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам
2	Тимирязева, дом 59, ауд. 2	Специализированная мебель: столы ученические - 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 20 шт., доска меловая - 1 шт., стулья - 20 шт. Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий

3	Тимирязева, дом 59, ауд. 6	Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., доска магнитно-маркерная, трибуна, шкаф стеклянный. Технические средства обучения: монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N, системный блок Ramec, мультимедиа проектор Optoma X302, принтер HP Laser Jet 1020, колонки Genius. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
4	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.
5	Тимирязева, дом 59, ауд. 45	Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: экран, телевизор LG - 1 шт., Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.

10. РАЗРАБОТЧИКИ

<u>Кандидат ветеринарных наук</u> (ученая степень)	<u>Доцент</u> (занимаемая должность)	<u>Морфология животных и ветеринарная санитария</u> (место работы)	<u>Будаева А. Б.</u> (ФИО)
<u>Кандидат ветеринарных наук</u> (ученая степень)	<u>Производственник</u> (занимаемая должность)	<u>Ведущий микробиолог Усольской СББЖ</u> (место работы)	<u>Плинка А. А.</u> (ФИО)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры морфологии животных и ветеринарной санитарии

Протокол № 7 от 4 марта 2025 г.

Зав.кафедрой

/Рядинская Н.И./