

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Дмитриев Николай Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.06.2026 06:46:20

Уникальный программный ключ:

f7c6227919e4d94c0e63110300000000

**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

27.03.2026

Подпись верна

Рабочая программа дисциплины  
"Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Направление подготовки (специальность) 36.05.01 - Ветеринария.  
Направленность (профиль) Общеклиническая ветеринария (отраслевая направленность АПК)  
(специалитет)

Форма обучения: очная, заочная, очно-заочная  
4 Курс - 7, 8 семестр/5 курс/9, 10 семестр

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

### Цель освоения дисциплины:

- формирование теоретических знаний, практических навыков и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях мясной, рыбной и молочной промышленности.

### Основные задачи освоения дисциплины:

- формирование представления о роли и месте ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя сельскохозяйственных и диких промысловых животных;

- формирование навыков исключения возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения

- формирование системы основных понятий охраны окружающей среды;

- формирование навыков предотвращения распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства;

- формирование навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса сельскохозяйственных и диких промысловых животных, мяса птицы и птицепродуктов, мяса пернатой дичи, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, меда, растительных продуктов;

- формирование навыков использования нормативных правовых актов в области ветеринарии.

## 2. 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
-----------------	------------------------	------------------------	---

	<p>Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>ИД-1ОПК-3 Знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.</p>	<p>Знать: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (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, пчеловодства и водного промысла Владеть: навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения, пчеловодства и водного</p>
--	--	---	---

ОПК-3

<p>ИД-2ОПК-3 Способен находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p>	<p>Знать: современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране Владеть: навыками поиска современной актуальной и достоверной информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p>
--	---

<p>ИД-ЗОПК-3 Пользуется нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности.</p>	<p>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</p>
---	--

	<p>Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных</p>	<p>ИД-1ОПК-5 Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процес-сов.</p>	<p>Знать: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здраво-охранени и (законы Российской Фе-дерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, реко-мендации, указания, терминологию, действующие международные клас-сификации) , правила перевозки гру-зов, подконтрольных ветеринарной службе Уметь: проводить ветеринарно-сан итарную оценку и контроль про-изводства и транспортировк и без-опасной продукции и сырья живот-новодства , пчеловодства и водного промысла Владеть: навыками организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного проис-хождения, пчеловодства и водного</p>
--	---	--	---

ОПК-5

<p>ИД-2ОПК-5 Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных</p>	<p>Знать: информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности Уметь: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных Владеть: навыками применения новых информационных технологий для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности и навыками работы со специализированными информационными базами данных</p>
--	--

<p>ИД-3ОПК-5 Работает с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.</p>	<p>Знать: основы работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.          Уметь: работать с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.          Владеть: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.</p>
--	---

	<p>Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней</p>	<p>ИД-1ОПК-6 Обосновывает программы профилактики и контроля зоонозов, конта-гиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций с применением систем иден-тификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p>	<p>Знать: программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций          Уметь: обосновывать программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмер-джентных или вновь возникающих инфекций с применением систем идентификации животных, трасси-ровки и контроля со стороны соот-ветствующ их ветеринарных служб. Владеть: навыками анализа, иден-тификации и оценивания опасности риска возникновения и распростра-нения болезней</p>
--	--	--	--

ОПК-6

<p>ИД-2ОПК-6 Проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществляет контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.</p>	<p>Знать: болезни животных, вещества, запрещенные в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных и осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах Владеть: навыками проведения оценки риска возникновения болезней животных и осуществления контроля запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p>
--	--

<p>ИД-ЗОПК-6 Использует навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p>	<p>Знать: процедуры идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска Уметь: использовать навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>
---	--

**3. 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.

#### **4. 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 7 з.е. - 252 часов

**Очная форма обучения: Семестр - 7, 8 семестр, вид отчетности – Зачет, Экзамен.**

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры	
		7	8
Общая трудоемкость дисциплины	252/7	144/4	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	100	60	40
В том числе:			
Лекционные занятия	50	30	20
Лабораторные занятия	50	30	20
Самостоятельная работа:	116	48	68
Самостоятельная работа	116	48	68
Зачет			
Экзамен	36	36	

**Заочная форма обучения: Курс - 5 курс, вид отчетности – Зачет, Экзамен.**

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	ебные курсы
		5
Общая трудоемкость дисциплины	252/7	252/7
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	28	28
В том числе:		
Лекционные занятия	10	10

Лабораторные занятия	18	18
Самостоятельная работа:	188	188
Самостоятельная работа	188	188
Зачет		
Экзамен	36	36

**Очно-заочная форма обучения: Семестр - 9, 10 семестр, вид отчетности – Зачет, Экзамен.**

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры	
		9	10
Общая трудоемкость дисциплины	252/7	144/4	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	48	18	30
В том числе:			
Лекционные занятия	22	8	14
Лабораторные занятия	26	10	16
Самостоятельная работа:	168	126	42
Самостоятельная работа	168	126	42
Зачет			
Экзамен	36		36

## 5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

### 5.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	<b>1. Животные для убоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и продуктов убоя.</b>			
1,1	<b>Введение. Понятие определение дисциплины и предметная связь с другими дисциплинами. История развития ВСЭ. Нормативные право-вые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.</b>	2		

1,2	<b>Типы мясоперерабатывающих предприятий. Выбор места для МПП. Структура МПП. ОПВК. Требования к производственным цехам</b>		2	
1,3	<b>Убойные животные. Транспортировка убойных животных и требования предъявляемые к ним</b>	2		2
1,4	<b>Оформление ветеринарных сопроводительных документов. Формы вет. документов и правила их заполнения.</b>		2	2
1,5	<b>Предубойный режим содержания животных</b>	2		2
1,6	<b>Первичная переработка убойных животных</b>		2	2
1,7	<b>Организация и методика послеубойной ВСЭ</b>	2		2
1,8	<b>Топография основных лимфоузлов</b>		2	2
1	<b>Модуль 1. Животные для убоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и продуктов убоя. Модуль 2. Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой</b>			
2	<b>2.Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой</b>			
2,1	<b>Учение о мясе. Общее понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса.</b>	2		2
2,2	<b>ГОСТы на мясные продукты. Государственные стандарты и товароведение мяса.</b>		2	2
2,3	<b>Клеймение. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса</b>	2		2
2,4	<b>Определение видовой принадлежности мяса.</b>		2	2
2,5	<b>Определение свежести мяса</b>	2		2
2,6	<b>Вынужденный убой. Определение мяса больных и павших животных</b>		2	2

2	<p><b>Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса</b></p> <p><b>Модуль 4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований</b></p>			
3	<b>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса</b>			
3,1	<b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях. ВСЭ мяса при инфекциях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.</b>	2	2	2
3,2	<b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо</b>	2	2	2
3,3	<b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при незаразных болезнях</b>	2	2	2
3,4	<b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при отравлениях, лечении их антибиотиками и радиоактивном поражении</b>		2	2
3,5	<b>Способы обеззараживания условно-годного мяса</b>	2		2
4	<b>4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований</b>			
4,1	<b>Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы. Основы профилактики пищевых отравлений</b>	2		2
4,2	<b>Методы отбора проб мяса для лабораторных исследований и требования предъявляемые к ним</b>		2	2
5	<b>5.Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.</b>			

5,1	<b>Изменения мяса при нарушении режимов хранения. Транспортировка скоропортящихся продуктов.</b>	2		2
5,2	<b>Консервирование мяса. Современные методы консервирования мяса.</b>		2	2
5,3	<b>ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий</b>	2		2
5,4	<b>ВСЭ субпродуктов, крови и эндокринного и кишечного сырья</b>		2	2
5,5	<b>ВСЭ шкур. Технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных. Классификация шкур. Порядок ВСЭ шкур.</b>	2	2	2
6	<b>6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи</b>			
6,1	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы</b>	2		4
6,2	<b>ВСЭ яиц.</b>		2	4
6,3	<b>ВСЭ мяса кроликов и нутрий</b>		2	4
6,4	<b>Особенности послеубойной ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</b>	2		4
7	<b>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов</b>			
7,1	<b>Ветеринарно-санитарные требования при производстве молока и его хранение на ферме.</b>	2		4
7,2	<b>Первичная переработка молока</b>		2	4
7,3	<b>Требования предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция</b>	2		4
7,4	<b>ВСЭ молока животных. ВСЭ молока больных животных</b>		2	4
7,5	<b>ВСЭ рыбы и рыбных продуктов</b>	2		4

7,6	<b>ВСЭ раков и морских млекопитающих. ВСЭ икры.</b>		2	4
8	<b>8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках</b>			
8,1	<b>Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках</b>	2		4
8,2	<b>ВСЭ меда</b>		2	4
8,3	<b>ВСЭ растительных пищевых продуктов</b>	2		4
8,4	<b>ВСЭ пищевых жиров</b>		2	4
9	<b>9. Государственный ветеринарный надзор</b>			
9,1	<b>Организация госветнадзора в РФ по обеспечению безопасности подконтрольной продукции</b>	2	2	4
9,2	<b>Организация ветеринарно-фитосанитарного надзора на государственной границе</b>	2	2	4
9,3	<b>Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках</b>	2	2	4
<b>ИТОГО</b>		50	50	116
<b>Зачет</b>				
<b>Экзамен</b>		36		
<b>Итого по дисциплине</b>		252		

## 5.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лабораторные занятия	Лекционные занятия	Самостоятельная работа
1	<b>1. Животные для убоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и продуктов убоя.</b>			

1,1	<b>Введение. Понятие определение дисциплины и предметная связь с другими дисциплинами. История развития ВСЭ. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.</b>			
1,2	<b>Типы мясоперерабатывающих предприятий. Выбор места для МПП. Структура МПП. ОПВК. Требования к производственным цехам</b>			
1,3	<b>Убойные животные. Транспортировка убойных животных и требования предъявляемые к ним</b>			
1,4	<b>Оформление ветеринарных сопроводительных документов. Формы вет.документов и правила их заполнения.</b>			
1,5	<b>Предубойный режим содержания животных</b>			
1,6	<b>Первичная переработка убойных животных</b>			
1,7	<b>Организация и методика послеубойной ВСЭ</b>			
1,8	<b>Топография основных лимфоузлов</b>			
1	<b>Модуль 1. Животные для убоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и продуктов убоя. Модуль 2. Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой</b>	2		30
2	<b>2.Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой</b>			
2,1	<b>Учение о мясе. Общее понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса.</b>			
2,2	<b>ГОСТы на мясные продукты. Государственные стандарты и товароведение мяса.</b>			
2,3	<b>Клеймение. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса</b>			

2,4	<b>Определение видовой принадлежности мяса.</b>			
2,5	<b>Определение свежести мяса</b>			
2,6	<b>Вынужденный убой. Определение мяса больных и павших животных</b>			
2	<b>Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса Модуль 4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований</b>	4	2	30
3	<b>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса</b>			
3,1	<b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях. ВСЭ мяса при инфекциях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.</b>			
3,2	<b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо</b>			
3,3	<b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при незаразных болезнях</b>			
3,4	<b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при отравлениях, лечении их антибиотиками и радиоактивном поражении</b>			
3,5	<b>Способы обеззараживания условно-годного мяса</b>			
4	<b>4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований</b>			
4,1	<b>Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы. Основы профилактики пищевых отравлений</b>			

4,2	<b>Методы отбора проб мяса для лабораторных исследований и требования предъявляемые к ним</b>			
5	<b>5.Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.</b>	2	2	30
5,1	<b>Изменения мяса при нарушении режимов хранения. Транспортировка скоропортящихся продуктов.</b>			
5,2	<b>Консервирование мяса. Современные методы консервирования мяса.</b>			
5,3	<b>ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий</b>			
5,4	<b>ВСЭ субпродуктов, крови и эндокринного и кишечного сырья</b>			
5,5	<b>ВСЭ шкур. Технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных. Классификация шкур. Порядок ВСЭ шкур.</b>			
6	<b>6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи</b>	4	2	30
6,1	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы</b>			
6,2	<b>ВСЭ яиц.</b>			
6,3	<b>ВСЭ мяса кроликов и нутрий</b>			
6,4	<b>Особенности послеубойной ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</b>			
7	<b>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов</b>	2	2	30
7,1	<b>Ветеринарно-санитарные требования при производстве молока и его хранение на ферме.</b>			
7,2	<b>Первичная переработка молока</b>			

7,3	Требования предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция			
7,4	ВСЭ молока животных. ВСЭ молока больных животных			
7,5	ВСЭ рыбы и рыбных продуктов			
7,6	ВСЭ раков и морских млекопитающих. ВСЭ икры.			
8	8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	2	2	30
8,1	Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках			
8,2	ВСЭ меда			
8,3	ВСЭ растительных пищевых продуктов			
8,4	ВСЭ пищевых жиров			
9	9. Государственный ветеринарный надзор	2		8
9,1	Организация госветнадзора в РФ по обеспечению безопасности подконтрольной продукции			
9,2	Организация ветеринарно-фитосанитарного надзора на государственной границе			
9,3	Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках			
<b>ИТОГО</b>		10	18	188
<b>Зачет</b>				
<b>Экзамен</b>		36		
<b>Итого по дисциплине</b>		252		

### 5.3. Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	<b>1. Животные для уоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и продуктов уоя.</b>			
1,1	<b>Введение. Понятие определение дисциплины и предметная связь с другими дисциплинами. История развития ВСЭ. Нормативные право-вые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.</b>			
1,2	<b>Типы мясоперерабатывающих предприятий. Выбор места для МПП. Структура МПП. ОПВК. Требования к производственным цехам</b>			
1,3	<b>Убойные животные. Транспортировка убойных животных и требования предъявляемые к ним</b>			
1,4	<b>Оформление ветеринарных сопроводительных документов. Формы вет.документов и правила их заполнения.</b>			
1,5	<b>Предубойный режим содержания животных</b>			
1,6	<b>Первичная переработка убойных животных</b>			
1,7	<b>Организация и методика послеубойной ВСЭ</b>			
1,8	<b>Топография основных лимфоузлов</b>			
1	<b>Модуль 1. Животные для уоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и продуктов уоя. Модуль 2. Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой</b>	7	8	21
2	<b>2.Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой</b>			

2,1	<b>Учение о мясе. Общее понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса.</b>			
2,2	<b>ГОСТы на мясные продукты. Государственные стандарты и товароведение мяса.</b>			
2,3	<b>Клеймение. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса</b>			
2,4	<b>Определение видовой принадлежности мяса.</b>			
2,5	<b>Определение свежести мяса</b>			
2,6	<b>Вынужденный убой. Определение мяса больных и павших животных</b>			
2	<b>Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса Модуль 4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований</b>	7	8	21
3	<b>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса</b>			
3,1	<b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях. ВСЭ мяса при инфекциях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.</b>			
3,2	<b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо</b>			
3,3	<b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при незаразных болезнях</b>			
3,4	<b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при отравлениях, лечении их антибиотиками и радиоактивном поражении</b>			
3,5	<b>Способы обеззараживания условно-годного мяса</b>			

4	<b>4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований</b>			
4,1	<b>Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы. Основы профилактики пищевых отравлений</b>			
4,2	<b>Методы отбора проб мяса для лабораторных исследований и требования предъявляемые к ним</b>			
5	<b>5.Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.</b>	8		25
5,1	<b>Изменения мяса при нарушении режимов хранения. Транспортировка скоропортящихся продуктов.</b>			
5,2	<b>Консервирование мяса. Современные методы консервирования мяса.</b>			
5,3	<b>ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий</b>			
5,4	<b>ВСЭ субпродуктов, крови и эндокринного и кишечного сырья</b>			
5,5	<b>ВСЭ шкур. Технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных. Классификация шкур. Порядок ВСЭ шкур.</b>			
6	<b>6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи</b>		10	25
6,1	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы</b>			
6,2	<b>ВСЭ яиц.</b>			
6,3	<b>ВСЭ мяса кроликов и нутрий</b>			
6,4	<b>Особенности послеубойной ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</b>			

7	<b>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов</b>			25
7,1	<b>Ветеринарно-санитарные требования при производстве молока и его хранение на ферме.</b>			
7,2	<b>Первичная переработка молока</b>			
7,3	<b>Требования предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция</b>			
7,4	<b>ВСЭ молока животных. ВСЭ молока больных животных</b>			
7,5	<b>ВСЭ рыбы и рыбных продуктов</b>			
7,6	<b>ВСЭ раков и морских млекопитающих. ВСЭ икры.</b>			
8	<b>8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках</b>			25
8,1	<b>Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках</b>			
8,2	<b>ВСЭ меда</b>			
8,3	<b>ВСЭ растительных пищевых продуктов</b>			
8,4	<b>ВСЭ пищевых жиров</b>			
9	<b>9. Государственный ветеринарный надзор</b>			26
9,1	<b>Организация госветнадзора в РФ по обеспечению безопасности подконтрольной продукции</b>			
9,2	<b>Организация ветеринарно-фитосанитарного надзора на государственной границе</b>			
9,3	<b>Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках</b>			

<b>ИТОГО</b>	22	26	168
<b>Зачет</b>			
<b>Экзамен</b>		36	
<b>Итого по дисциплине</b>		252	

## **6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Предубойный режим содержания животных:

- Тест

Топография основных лимфоузлов:

- Курсовая работа

Модуль 1. Животные для убоя, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и продуктов убоя. Модуль 2. Морфология, химия и товароведение мяса. Вынужденный убой:

- Выполнение контрольной работы

ГОСТы на мясные продукты. Государственные стандарты и товароведение мяса.:

- Тест

Вынужденный убой. Определение мяса больных и павших животных:

- Курсовая работа

Модуль 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Способы обезвреживания условно-годного мяса Модуль 4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветслужбы. Методы отбора проб для лабораторных исследований:

- Выполнение контрольной работы

ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо:

- Тест

5.Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья.:

- Выполнение контрольной работы

ВСЭ шкур. Технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных. Классификация шкур. Порядок ВСЭ шкур.:

- Курсовая работа

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы, мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи:

- Выполнение контрольной работы

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов:

- Выполнение контрольной работы

Первичная переработка молока:

- Курсовая работа

ВСЭ раков и морских млекопитающих. ВСЭ икры.:

- Курсовая работа

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках:

- Выполнение контрольной работы

9. Государственный ветеринарный надзор:

- Выполнение контрольной работы

Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках:

- Курсовая работа

Промежуточная аттестация - Зачет; Экзамен.

## **7. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

#### **7.1.1. Основная литература**

Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко, р. Б. Под. - 6-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 476 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>.— Режим доступа: для автор. пользователей.— Текст : электронный.

Датченко О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. - Самара : СамГАУ, 2020. - 141 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/158654>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Датченко О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В. - Самара : СамГАУ, 2020. - 141 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/158654>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для во / Пронин В. В., Фисенко С. П. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 240 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

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?p11\\_id=61365](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=61365).

#### **7.1.2. Дополнительная литература**

Ветеринарно-санитарная экспертиза : учеб. пособие для вузов : допущено УМО / под ред. А. А. Кунакова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 233 с.— Текст : непосредственный.

Заболотных М. В. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы / Заболотных М. В., Якушкин И. В., Чернигова С. В., Довгань Н. Б. - Омск : Омский ГАУ, 2016. - 184 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/90747>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Федоткина С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убой животных: практикум / Федоткина С. Н., Шинкаренко А. Н., Усенков А. В., - : Волгоградский ГАУ, 2015. - 176 с.— URL: [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_id=76662](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=76662).— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Демина, Т.В. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов направления подготовки 36.05.01 «Ветеринария» / Т. В. Демина ; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Молодежный : Изд-во ИрГАУ, 2019. - 20 с.. - Текст : электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа:

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

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/>

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

1. [http // www.veterinar.ru](http://www.veterinar.ru) – Ветеринар.
2. [http // www.praktik.spb.ru](http://www.praktik.spb.ru) – Журнал « Ветеринарный практик»
3. [http // www.medin.hotmail.ru](http://www.medin.hotmail.ru) – Медицинский сайт
4. <http://www.mzsrfr.ru> - Официальный сайт Министерства здравоохранения и социального развития РФ.
5. [http // www.allvet.ru](http://www.allvet.ru) – Ветеринарная медицина
6. <https://standartgost.ru/> - Открытая база ГОСТов
7. [www.fsvps.ru](http://www.fsvps.ru) – Россельхознадзор
8. [www.mcx.ru](http://www.mcx.ru) – Департамент ветеринарии – Минсельхоз России
9. [www.vet-center.ru](http://www.vet-center.ru) - ФГБУ «Центр ветеринарии»

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

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной систем	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016
2	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780

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

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования

1	Тимирязева 59, ауд. 28	<p>Специализированная мебель: столы, стулья.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам</p>
2	Тимирязева, дом 59, ауд. 15	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 20 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 41 шт., доска меловая - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: мультимедийный проектор Sony VPL-SX 125 - 1 шт., экран - 1 шт.</p> <p>Учебно-методические наглядные пособия: скелет лошади.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации .</p>

3	Тимирязева, дом 59, ауд. 63	<p>Специализированная мебель: стол - 12 шт., скамейка - 24 шт., стол преподавательский - 1 шт., стул преподавательский - 1 шт., доска меловая - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: учебное лабораторное оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы в сборе (прибор контроля качества яиц "ПКЯ-10", трихинеллоскоп цифровой "Partner DT-10M", овоскоп настольный «ОН-10»), анализатор молока "Клевер-2М" (Тип СИ Уликор) - 1 шт., демонстрационный материал.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лабораторно-практического и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации по ветеринарно-санитарной экспертизе, ВСЭ на государственной границе и транспорте, офтальмологии мелких домашних животных и зоокультуры.</p>
4	Тимирязева, дом 59, ауд. 31	<p>Специализированная мебель: стол - 30 шт., скамейка - 30 шт., преподавательский стол - 1 шт., преподавательский стул - 1 шт., доска меловая - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран - 1 шт., мультимедийный проектор ThundeaL TD 96 W - 1 шт.</p> <p>Учебно-методические наглядные пособия: портреты великих учёных.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.</p>

## 9. РАЗРАБОТЧИКИ

Кандидат ветеринарных наук (ученая степень)	Доцент (занимаемая должность)	Морфология животных и ветеринарная санитария (место работы)	Будаева А. Б. (ФИО)
	Производственник (занимаемая должность)	ветеринарный врач II категории отделения безопасности животноводческой продукции ОГБУ «Ангарская СББЖ» (место работы)	Пушмина М. М. (ФИО)

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

Протокол № 7 от 3 марта 2026 г.

Зав.кафедрой

/Рядинская Н.И./