

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Филиал ФГБОУ «Ингушский государственный университет»

АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной программы

Декан Агроинженерного факультета

_____/доцент Мурзабеков А.А.
от « 28 » апреля 2026г.

_____/профессор М.И. Ужахов
от « 30 » апреля 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.07 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направление подготовки

36.03.02 Зоотехния, профиль «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения»

Квалификация выпускника
Бакалавр

Форма обучения
Очная, заочная

Назрань, 2026

1.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза – дисциплина, изучающая методы санитарно-гигиенического исследования пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения и определяющая правила их ветеринарно-санитарной оценки.

Цель дисциплины – приобретение будущим ветеринарным специалистом теоретических знаний, освоение методов и приёмов ветеринарно-санитарной экспертизы, производственно-ветеринарного контроля на всех этапах заготовки и переработки животноводческой продукции на предприятиях мясной и молочной промышленности, проведение ветеринарно- санитарной экспертизы рыбы, яиц, пищевых растительных и других продуктов.

Задачи:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов;
- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.

2.МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к дисциплинам обязательной части основной профессиональной образовательной программы.

Студент должен обладать знаниями по дисциплинам: нормальной и патологической анатомии, физиологии, биохимии, микробиологии, токсикологии, эпизоотологии и инфекционным болезням, паразитологии и другим клиническим ветеринарным дисциплинам. Владеть методами патологоанатомических, биохимических, микробиологических, токсикологических и других исследований.

Ветеринарно-санитарная экспертиза является выпускающей профилирующей дисциплиной, базируется и имеет предметную связь со всеми предшествующими дисциплинами.

Формируемые дисциплиной знания и умения готовят выпускника данной образовательной программы к выполнению следующих обобщенных трудовых функций (трудовых функций):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
13. Сельское хозяйство. «Работник в области ветеринарии».	Производственный	1.Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения	Животные всех видов, направляемые предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе определения пригодности использованию
		2.Организация, планирование и контроль ветеринарно- санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	
		3.Использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям	

		4. Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	Данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья непищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения Документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.
		5. Контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	
		6. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц	
		7. Выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях	
	Организационно-управленческий	1. Обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	
		2. Организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровнях и на предприятиях.	
		3. Организация мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	
		4. Обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах государственного ветеринарного надзора	
		5. Участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств, в разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии	

	Технологический	1. Использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	
		2. Осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.	
		3. Участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	

Сопоставление обобщённых трудовых функций, трудовых функций и типов задач профессиональной деятельности

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции			
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	Уровень (подуровень квалификации)
F	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных		Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	F/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	F/02.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	F/03.6	6

**ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ
РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК 3	ОПК-3.Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1. Знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном ОПК-3.2. Умеет находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране ОПК-3.3. Владеет нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	знать: заболевания животных (птицы), при которых их не допускают к убою, правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами, современные методы диагностики и профилактики заболеваний уметь: грамотно проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства и кормов владеть: профессиональными навыками ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных животных

ОПК-4	ОПК-4. 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	ОПК-4.1. Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	знать: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; владеть: методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы
		ОПК-4.2. Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	знать: Государственные законы, нормативные документы, обеспечивающие ветеринарно-санитарную экспертизу; требования к оформлению сопроводительной документации на сырье и продукты. уметь: оформлять ветеринарные сопроводительные документы на продукцию и сырьё согласно ветеринарному законодательству и локальным нормативным документам в области ветеринарно-санитарной экспертизы. владеть: правилами оформления ветеринарной документации в системе «Меркурий».

4. Структура и содержание дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

4.1. Структура дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетные единицы, 324 часа.

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	ППП ЛЗ	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	ППП ЛЗ	Самостоятельная работа
1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.	6	2	-	-	4	6	2	-	-	6
2. Убой и переработка животных на мясо-перерабатывающих предприятиях	4	2	-	-	2	10	-	-	-	14
3 Морфология и химия мяса, клеймение. Послеубойные изменения в мясе. Определение видовой принадлежности мяса	28	2	6	6	14	12	2	4	-	16
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях.	47,75	4	6	6	31,75	49,55	2	4	-	43,55
5. Итоговое занятие	2	-	2	-	-	2	-	2	-	-
1. Состав, физико-химические и технологические свойства молока	16	4	4	-	8	14	2	-	-	12
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных	14	2	4	-	8	16	-	8	-	12
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	6	-	2	-	4	6	-	-	-	6
4. Итоговое занятие	2		2			2		2		

[illegible]

4.3 Содержание дисциплины

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
Модуль 1. «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях»
1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности
1.1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.
1.2. Транспортировка убойных животных на боенские предприятия. .Предприятия по убою и переработке животных
1.3. Порядок приёмки животных на мясоперерабатывающие предприятия
2. Убой и переработка животных на мясо-перерабатывающих предприятиях
2.1. Технология убоя. ВСЭ туш и органов различных видов животных
2.2. Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов
3 Морфология и химия мяса, клеймение. Послеубойные изменения в мясе. Определение видовой принадлежности мяса
3.1. Послеубойные изменения в мясе. Сущность созревания мяса
3.2. Определение видовой принадлежности мяса.
3.3. Определение свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими правилами. Виды порчи мяса
3.4. Физико-химические исследования мяса больных животных
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях .
4.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях.
4.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях.
4.2. Исследование мяса на трихинеллёз, цистицеркоз, саркоспоридиоз
4.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, при поражении ионизирующей радиацией
4.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.
4.5.Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов
Модуль 2. « Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов»
1. Состав, физико-химические и технологические свойства молока.
1.1..Отбор проб, способы консервирования проб. Органолептические и лабораторные методы исследований молока по ГОСТу и действующим <i>Правилам</i> .
1.2. Санитарно-гигиенический режим получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока.
1.3. Установление натуральности молока. Контроль пастеризации
2.. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.
2.1.Способы и режимы обезвреживания молока больных животных.
2.2. Определение общей бактериальной обсеменённости молока. Исследование молока на мастит. Определение соматических клеток в молоке

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Установление натуральности сметаны и сливок
3.2. Сливочное масло, сыры. Основы технологии, методы исследования, ветеринарно-санитарная оценка
Модуль 1. «Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов»
1. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.
1.1. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
1.2. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов на наличие возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций
2. Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных, консервных изделий и копчёностей.
2.1. Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных изделий. Лабораторные исследования колбас и копчёностей
2.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонь, виды посола мяса
2.3. Техно-химический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и технолого-химического исследований.
3. Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел, субпродуктов, крови, кожевенного сырья
3.1. Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел. Отбор проб. Методы органолептического и лабораторного анализа
3.2. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья
3.3. ВСЭ крови убойных животных.
3.4. Транспортировка скоропортящихся продуктов
4. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства
4.1. Технология получения пчелиного мёда. Органолептические и лабораторные методы исследования мёда согласно действующему ГОСТу.
4.2. Установление фальсификации мёда
4.3. ВСЭ продуктов пчеловодства
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов
5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных. рыбы и
5.2. Определение свежести мяса пресноводной рыбы и раков. Отбор проб, методы исследования рыбы на доброкачественность
6. Технология убоя и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и продуктов птицеводства

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
6.1. Химический и морфологический состав мяса сельскохозяйственной птицы Исследование мяса птицы на доброкачественность
6.2. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, яиц..
6.3. ВСЭ яичных продуктов
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынков
7.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий в условиях лаборатории ВСЭ продовольственного рынка
7.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
7.3. Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. Отбор проб. Органолептический и лабораторный методы исследований. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов. Распознавание съедобных и ядовитых грибов.

Критерии оценки знаний студента на экзамене

На экзамене студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы экзаменационного билета (2 вопроса и задача).

Количественная оценка на экзамене определяется на основании следующих критериев:

- оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;
- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе; как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;
- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценки знаний студента на зачете

Оценка «зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- студент усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, при этом проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;
- студент демонстрирует полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе;
- студент показал систематический характер знаний по дисциплине и способность к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценка «не зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- студент допускает грубые ошибки в ответе на зачете и при выполнении заданий, при этом не обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;
- студент демонстрирует проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;
- студент не может продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная учебная литература

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-015340-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025981>
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>

Дополнительная литература

1. Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: Учебное пособие / А.В. Смирнов. - 2-е изд., исправ. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 136 с.: ил.; . ISBN 978-5-98879-167-6, 500 экз. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/429938> – Режим доступа: по подписке.
2. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя : учебное пособие / Л. В. Резниченко, С. Н. Водяницкая, С. Б. Носков [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5698-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/145850>
3. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529> (дата обращения: 20.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/471608> (дата обращения: 20.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6..Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов заключается в инициативном поиске информации о правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции животного и растительного происхождения которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

6.1.Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (<i>перечисление понятий</i>) и др.
Практические и лабораторные занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций,

	подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (<i>указать текст из источника и др.</i>). Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Самостоятельная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Подготовка к зачёту и экзамену	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание контрольным вопросам по модулям дисциплины и к экзамену. При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспект лекций, рабочую тетрадь по лабораторным и практическим работам, основную и дополнительную литературу и др. Проработка фонда оценочных средств, в том числе, при текущем и рубежном контроле.

7. Интернет-ресурсы

Наряду с традиционными изданиями студенты и сотрудники имеют возможность пользоваться электронными полнотекстовыми базами данных:

Название ресурса	Ссылка/доступ
Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru
«Образовательный ресурс России»	http://school-collection.edu.ru
Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	http://www.edu.ru
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	http://fcior.edu.ru
Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru
Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.ioso.ru
Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru
Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Arc_hives/Index.htm
Научная электронная библиотека «e-Library»	http://elibrary.ru/defaultx.asp
Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru
Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо»	http://www.informio.ru
Информационно-правовая система «Консультант-плюс»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru

Информационно-библиотечное обеспечение учебного процесса включает в себя:

- доступ к электронно-библиотечным системам и электронным документам;
- хранение выпускных работ и ведения электронного портфолио обучающихся;
- WV-reader (IPRbooks) для мобильных устройств для незрячих и слабовидящих.

Имеющиеся в вузе адаптивные технологии для внедрения инклюзивного образования обеспечивают возможность внедрения методов инклюзивного образования для обучения людей с нарушениями зрения в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

7.2. Программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение, используемое в ИнгГУ

- 1.1. Microsoft Windows 7, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10
- 1.2. Microsoft Windows server 2003, 2008, 2012, 2016
- 1.3. Microsoft Office 2007, 2010, 2016
- 1.4. Программный комплекс ММИС “Деканат”
- 1.5. Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия Тестирования”
- 1.6. Программный комплекс ММИС "ПЛАНЫ"
- 1.7. Программный комплекс ММИС "ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕДОМОСТИ"
- 1.8. Программный комплекс ММИС ВЕБ-ПРИЛОЖЕНИЕ "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ-ОНЛАЙН"
- 1.9. Программный комплекс ММИС "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ"
- 1.10. Программный комплекс ММИС "ВЕДОМОСТИ КАФЕДРЫ"
- 1.11. 1С Зарплата и Кадры
- 1.12. 1С Кадры: расчет заработной платы
- 1.13. Антивирусное ПО Kaspersky endpoint security
- 1.14. Справочно-правовая система “Консультант”
- 1.15. 1С Бухгалтерия

Места проведения практической подготовки

Практическая подготовка в форме практических занятий предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка в форме практических занятий осуществляется в структурных подразделениях Университета: *в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на кафедре морфологии, физиологии, инфекционной и инвазионной патологии.*

В ходе практической подготовки в форме практических занятий обучающиеся *на примере конкретных экспериментов закрепляют знания по определению видовой принадлежности мяса, изучения свежести мяса и определению мяса больных животных. Осваивают методику исследования мяса на трихинеллёз, цистицеркоз и другие инвазионные заболевания, опасные для человека.*

Каждый обучающийся принимает участие *в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных при инфекционных и незаразных заболеваниях.*

Рабочая программа дисциплины «**Ветеринарно-санитарная экспертиза**» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 36.03.01. «Санитарно-ветеринарная экспертиза» (бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «19» сентября 2017г. № 939, профессионального стандарта профессиональный стандарт ««Работник в области ветеринарии»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021г. № 712н

Программу составил :

1.доцент Мурзабеков А.А.

Программа одобрена на заседании кафедры «Зоотехния»

Протокол № 8 от « 28 » апреля 2026 года

Программа одобрена Учебно-методическим советом агроинженерного факультета

Протокол № 3 от « 30 » апреля 2026 года

Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и регистрации изменений

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Экзаменационные вопросы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Задачи Государственной ветеринарной службы РФ.
2. Каков механизм взаимодействия о подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства с администрацией и производственными службами предприятия.
3. Каковы функции государственного ветеринарного надзора.
4. Каковы ветеринарный клейма и штампы инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
5. Какова компетенция Госветслужбу РФ в вопросах ветеринарно-санитарной экспертизы.
6. Каковы задачи предубойного отдыха.
7. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса.
8. Каковы ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для КРС.
9. Каковы ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для свиней.
10. Какие животные относятся к убойным животным и каковы ветеринарно-санитарные требования к ним.
11. Каковы ветеринарно – санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях общих для всех убойных животных.
12. Опишите документ по форме 5-вет.
13. Какова ветеринарно-санитарная экспертиза при ботулизме.
14. Каковы общие положения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
15. Какова ответственность за нарушение ветзаконодательства РФ и основания применения органами госветнадзора мер административной ответственности.
16. Порядок переработки мяса и мясопродуктов подлежащих обеззараживанию.
17. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 3».
18. Какова ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве.
19. Какова ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе.
20. В чём суть предубойного ветеринарного осмотра.
21. Каков порядок клеймения мяса и субпродуктов.
22. Каковы ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для птиц.
23. Какова ветеринарно-санитарная экспертиза при бешенстве.
24. Каковы принципы и направления взаимодействия органов госкомсанэпиднадзора и ветеринарных органов управления.
25. В чём суть системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ.
26. Механизмы контроля и ответственности за выполнения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
27. 1 Каковы право и ответственность о подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
28. Какова ветеринарно-санитарная экспертиза при анаэробной дизентерии.
29. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 1».
30. Каковы задачи и обязанности подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
31. В чём суть соглашения о взаимодействии госстандарта РФ и госветинспекции РФ области сертификации.
32. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 2».
33. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 4».
34. Какова ветеринарно-санитарная экспертиза при некробактериозе.
35. В каких случаях убойных животных на убой для пищевых целей не допускают.
36. Какова ветеринарно-санитарная экспертиза при листериозе.

37. Каковы общие положения о подразделении госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
38. Разъясните порядок представления и составления документа по форме 5-вет.
39. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения КРС.
40. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при роже свиней.
41. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при ящура.
42. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения МРС.
43. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения свиней.
44. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при бруцеллёзе.
45. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при туляремии.
46. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения лошадей.
47. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при лептоспирозе.
48. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения птиц.
49. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при злокачественном отёке.
50. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения кроликов.
51. Каковы ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для МРС.
52. В чём суть системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ.