

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан Агроинженерного факультета

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02 «Производственный ветеринарный санитарный контроль»

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, 2026г.

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» являются изучение исторических этапов развития ветеринарной профессии с древнейших времен до наших дней. Ознакомить студентов с достижениями ветеринарии в деле профилактики и ликвидации инфекционных болезней, общих для человека и животных.

Задачи:

Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта
Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов

Пограничный государственный ветеринарный надзор

Технологическая практика

Математические основы обработки данных

Общепрофессиональная практика

Информационные технологии

Освоение дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Организация государственного ветеринарного надзора
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения

Профессиональный стандарт ««Работник в области ветеринарии»»,
утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской
Федерации от 12 октября 2021г. № 712н

Перечень основных задач профессиональной деятельности

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 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-
		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	
		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.	санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.
		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		Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	F/01.6	6

	животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных		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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в бсеместре(-ах).

Для освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта
Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов

Пограничный государственный ветеринарный надзор

Технологическая практика

Математические основы обработки данных

Общепрофессиональная практика

Информационные технологии

Освоение дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Организация государственного ветеринарного надзора
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения

Связь дисциплины «Производственный ветеринарный санитарный контроль» с предшествующими дисциплинами и сроки их изучения

Код дисциплины	Дисциплины, предшествующие дисциплине «Производственный ветеринарный санитарный контроль»	Семестр
Б1.О.09	Биологическая химия	3
Б1.О.13	Анатомия животных	2
Б1.О.16	Патологическая физиология животных	3

Таблица 2.2.

Связь дисциплины «Производственный ветеринарный санитарный контроль» с последующими дисциплинами и сроки их изучения

Код дисциплины	Дисциплины, следующие за дисциплиной «Производственный ветеринарный санитарный контроль»	Семестр
Б1.О.07	Ветеринарно-санитарная экспертиза	5,6
Б1.О.21	Ветеринарная санитария	8

Связь дисциплины «Производственный ветеринарный санитарный контроль» со смежными дисциплинами.

Код дисциплины	Дисциплины, смежные с дисциплиной «Производственный ветеринарный санитарный контроль»	Семестр
Б1.О.09	Биологическая химия	3
Б1.О.12	Основы физиологии	4
Б1.В.21	Ветеринарная санитария	8

После изучения данной дисциплины, обучающийся должен :

знать : государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля продукции животного и растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества сырья и продуктов питания животного и растительного происхождения.

умеет: оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и

владеть: навыками ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения, мяса и продуктов убоя, мясной продукции, процессов их производства; отбора проб и проведения лабораторных исследований

3. Результаты освоения дисциплины (модуля) «Производственный ветеринарный санитарный контроль»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
ПК-1	Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ПК-1.1 знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля продукции животного и растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества сырья и продуктов питания животного и растительного происхождения; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля продукции животного и растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества сырья и продуктов питания животного и растительного происхождения;
		ПК-2.2 осуществляет предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов.	Уметь: оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов.

ПК - 3	Способностью проводить контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	ПК-2.3 отбор проб исследований для определения показателей их качества и безопасности; подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность продуктов животного и растительного происхождения. их соединений ПК – 3.1 проводить контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	Владеть: навыками ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения, мяса и продуктов убоя, мясной продукции, процессов их производства Знать: Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
		ПК – 3.2 обезвреживать, утилизировать и уничтожать мяса, продуктов убоя,	Уметь: Осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
		ПК – 3.3 проводить контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий	Владеть: Проводить контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий

4. Структура и содержание дисциплины (модуля) Производственный ветеринарный санитарный контроль

4.1. Структура дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов.

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)									Формы текущего контроля успеваемости . Форма промежуточной аттестации (по семестрам)						
			Контактная работа					Самостоятель- ная работа										
			Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Др. виды контакт. работы	Всего	Курсовая работа (проект)	Подготовка к экзамену	Другие виды самостоятельной работы Собеседование	Коллоквиум	Проверка тестов	Проверка контрол. работ	Проверка реферата	Проверка эссе и иных курсовая работа (проект)		
1	Основные понятия в области производственного контроля	6	4	2	2			4			4							
2	Основные понятия в области производственного контроля	6	6	4	2			2			2			+				
3	Основные понятия в области производственного контроля	6	6	4	2			2			2		+					
4	Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.	6	6	4	2			2			2				*			
5	Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.	6	6	4	2			2			2			+				
6	Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.	6	6	4	2			2			2							

7	Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.	6	6	4	2			2			2						
8	Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.	6	6	4	2			2			2						
9	Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	6	6	4	2			2			2						
10	Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	6	4	2	2			10	4	4				2			
11	Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	6	10	4	6			10	4	4						2	
12	Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	6	10	4	6			10	4	2				4			
13	Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	6	10	4	6			10	4	4						2	
14	Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	6	12	4	8			12	4	4						4	
15	Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	6	10	4	6			12	4	4						4	
16	Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	6	4	2	2			12	4	4				4			
17	Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного	6	10	4	6			12	4	4						4	

	происхождения. Инспекционный контроль.																
18	Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	6	10	4	6			12	4	4						4	
		6	144	64	16			20				Промежуточная					
												Форма					
												Зачет +					
												Зачет с оценкой					
												Экзамен					

4.2.Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Убойные животные. Виды транспортировки убойных животных.

Тема 2. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.

Тема 3. Организация и методика ветеринарно - санитарного осмотра туш и внутренних органов животных. Ветеринарное клеймение.

Тема 4. Определение видовой принадлежности мяса.

Тема 5. Морфология и химия мяса животных. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса.

Тема 6. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов.

Транспортировка скоропортящихся продуктов.

Тема 7. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.

Тема 8. ВСЭ туш и органов животных при инвазионных болезнях.

Тема 9. ВСЭ туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами. Тема 10. ВСЭ туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией.

Тема 10. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Тема 11. Ветеринарно - санитарная оценка мяса кроликов и нутрий.

Тема 12. ВСЭ мяса птицы и птицепродуктов.

Тема 13. ВСЭ мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных.

Тема 14. ВСЭ молока и молочных продуктов. Гигиена производства.

Тема 15. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов.

Транспортировка скоропортящихся продуктов.

Тема 16. Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий.

Тема 17. ВСЭ яиц. Тема 9. ВСЭ меда.

Тема 18. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов.

Тема 19. ВСЭ кишечных продуктов, крови, кожевенно-мехового сырья.

Тема 20. Сертификация пищевых продуктов.

Тема 21. Организация ВСЭ на продовольственном рынке

Тема 22. Экспертиза кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Освоение курса осуществляется на практических занятиях, а также в процессе самостоятельной работой студентов с теоретической литературой и с практическими заданиями.

При подготовке бакалавров можно выбрать следующие основные формы проведения учебных занятий:

- интерактивные лекции;
- лекции-пресс-конференции;
- тренинги и семинары по развитию профессиональных навыков;
- групповые, научные дискуссии, дебаты.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Задачами самостоятельной работы студента по дисциплине является:

- расширение теоретических знаний студента по разделам дисциплины, изучаемым на лекционных занятиях,
- самостоятельное знакомство с некоторыми вопросами дисциплины,
- овладение методиками проведения анализа и экспертизы воды, кормов и объектов ветеринарного надзора.

На самостоятельную работу студента в плане отводится 54 часа. Самостоятельная

работа студента включает:

- самостоятельное изучение разделов дисциплины с помощью специальной литературы и Интернет-ресурсов
- подготовку к мероприятиям текущего контроля (тестовые и контрольные работы, опросы на лекциях)

6.1. План самостоятельной работы.

п/п	Наименование	Вид самостоятельной работы	Рекомендуемая литература	Количество часов
.	Основные понятия в области производственного контроля	Написание реферата	№ № 3, 4	2
	Входной контроль сырья, материалов и вспомогательных продуктов	Написание реферата с презентацией	№№ 4, 5	2
	Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	Написание доклада	№№ 3, 8	2
	Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	Написание реферата с презентацией	№№ 7,11	2

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов (экзамен).

6.3. Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

Текущий контроль проводится в форме устного опроса, с использованием тестовых заданий по темам практических занятий, а так же в форме коллоквиумов и контрольных работ, обеспечивая, таким образом, закрепление знаний по теоретическому материалу и формирование навыка практического построения прогнозов с использованием различных методов.

Промежуточный – сдача экзамена по разработанным вопросам.

Шкала и критерии оценки итоговой аттестации в форме зачета

Оценка	Критерии
Зачтено	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины
Неудовлетворительно	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

Контроль освоения компетенций

п\п	Вид контроля	Контролируемые разделы	Компетенции, компоненты которых контролируются
.	Текущий: реферат	Введение в дисциплину.	ПК 1
		Наследственность.	ПК 1
		Законы наследственности.	ПК 1
.	Тестовые задания	По окончании каждого раздела	ПК 2
.	Промежуточный: курсовая работа, экзамен	По окончании всех разделов	ПК 2

Материалы для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации составляют отдельный документ – Фонд оценочных средств – прилагается.

7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины

7.1. Учебная литература:

Л1.5 Урбан В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 384 с.

– Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/169451>

Л1.7 Ковалева О. А., Здравова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура.

- Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 444 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/160134>

Л1.6 Шмат Е. В., Заболотных М. В., Корниенко Е. В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Омск: Омский ГАУ, 2015. - 216 с. – Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/90721>

Л1.4 Ковалева О. А., Здравова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура.

- Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 444 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/160134>

Л1.3 Резниченко Л. В., Водяницкая С. Н., Носков С. Б., Денисова Н. А., Колесниченко С. П., Никонков Д. Л. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 80 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/145850>

Л1.8 Рыгалова Е. А., Речкина Е. А., Геращенко К. А., Шароглазова Л. П., Величко Н. А. Переработка мяса птицы и кроликов [Электронный ресурс]: учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура; СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 362 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=425345>

Л1.1 Ли Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества [Электронный ресурс]: учеб. пособие в 5 ч. ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательский Центр РИО, 2016. - 217 с. – Режим доступа:

<http://new.znaniy.com/go.php?id=597714>

Л1.2 Криштафович В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс]: учебник ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 432 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129085>

7.2. Интернет-ресурсы

<http://fizrast.ru/sitemap.html>

<http://www.don-agro.ru>

<http://xn-80abucjiibhv9a.xn-plai/>

<http://www.agroxxi.ru/> (РГБ)

<http://elibrary.rsl.ru> Научная электронная библиотека

<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека

<http://primo.nl.ru> <http://nbmgu.ru> Электронная библиотека Российской государственной библиотеки

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 -
ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	http://polpred.com/news
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://www.studentlibrary.ru -
Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru –
Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.ioso.ru –
Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru –
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://e.lanbook.com -
Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Archives/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 «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru

7.3 Программное обеспечение

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.

Университет обеспечен следующим комплектом лицензионного программного обеспечения.

1. 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

7.4. Материально-техническое обеспечение

Лекционные занятия проводятся в учебной аудитории №103.

Аудитория оснащена:

Специализированная мебель. Учебно-наглядные пособия (учебники и учебные пособия, справочники, словари).

Практические занятия проводятся в учебной аудитории

№103 Оборудование: - рабочее место преподавателя;

- аудиторная доска,

- учебно-наглядные пособия,

- коллекция демонстрационных плакатов, муляжей.

Рабочая программа дисциплины «Производственный ветеринарный санитарный контроль» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 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 составила :

1. доцент Долгиева З.М.

Программа одобрена на заседании кафедры «Зоотехния»
Протокол № 8 от « 28 » апреля 2026 года

Программа одобрена Учебно-методической комиссией 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 ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. Примерные оценочные материалы для текущего контроля

Вопросы к коллоквиуму.

1. Понятие входного производственного контроля.
2. Порядок изучения сопроводительной документации на партию скота, поступившего на боенское предприятие.
3. Требования к оформлению и порядок ведения журнала контроля поступления скота и результатов предубойного осмотра.
4. Правила ведения журнала "Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья".
5. Особенности предубойного осмотра крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.
6. Особенности предубойного осмотра и содержания лошадей.
7. Действия сотрудника ПГВН боенского предприятия при обнаружении несоответствия партии доставленного скота сведениям, указанным в сопроводительном документе.
8. Требования к температурным режимам транспортировки и хранения на молокоперерабатывающем предприятии молока и сливок сырых.
9. Контроль санитарной обработки транспортных средств (цистерн) на молокоперерабатывающем предприятии.
10. Пакет документов, предъявляемых на пищевые добавки, используемые в колбасном производстве.
11. По каким параметрам осуществляется теххимический контроль пищевых добавок, используемых в колбасном производстве?
12. Характеристика молока сырого по сортам согласно ГОСТ 52054-2003 (с изм. от 01.01.2010).
13. Контроль ветеринарно-санитарных требований при первичной переработке молока на предприятии.
14. Государственные стандарты на методы контроля физико-химических показателей молока.
15. Современные экспресс-анализаторы качества молока.

16. Обязанности специалиста ПГВН в процессе приемки мяса и мясопродуктов – сырья для колбасного производства.

17. Микробиологические показатели мясного сырья, допускаемого для выработки колбасных изделий.

18. Микробиологические показатели мясного сырья, допускаемого для выработки мясных баночных консервов.

19. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающем предприятии.

20. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии.

Раздел «Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения».

Вопросы к коллоквиуму.

1. Общие конструкционные требования, предъявляемые к производственным цехам убойных предприятий.

2. Требования, предъявляемые к оборудованию точек ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в цехе первичной переработки скота.

3. Требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.

4. Требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на молокоперерабатывающих предприятиях.

5. Требования при производстве заквасок для кисломолочных продуктов на предприятии.

6. Порядок санитарной обработки в цехе первичной переработки скота.

7. Порядок санитарной обработки пастеризационных установок на молокоперерабатывающих предприятиях.

8. Классификация химических средств для санитарной обработки производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.

9. Частота проведения профилактической дезинфекции в разных производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий.

10. Организация контроля соблюдения работниками предприятий гигиены.

11. Организация контроля качества санитарной обработки и профилактической дезинфекции в производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий.
12. Контроль соблюдения программы по борьбе с вредителями (насекомыми и грызунами).
13. Требования, предъявляемые к вентиляции и водоснабжению на мясоперерабатывающих предприятиях.
14. Критические точки технологического процесса производства пастеризованного молока.
15. Критические точки технологического процесса производства мясных баночных консервов.
16. Критические точки технологического процесса производства кисломолочных продуктов.
17. Критические точки технологического процесса производства вареных колбасных изделий.
18. Критические точки технологического процесса производства копченой рыбной продукции.
19. Критические точки технологического процесса производства масла сливочного.
20. Периодичность контроля технологических процессов при производстве молока пастеризованного.
21. Периодичность контроля технологических процессов при производстве мясных баночных консервов.
22. Периодичность контроля технологических процессов при производстве вареных колбасных изделий.
23. Периодичность контроля технологических процессов при производстве кисломолочных продуктов.
24. Структура производственной лаборатории на молокоперерабатывающем предприятии.
25. Структура производственной лаборатории на мясоперерабатывающем предприятии.
26. Микробиологический отдел производственной лаборатории:

оснащение, документация.

27. Технохимический отдел производственной лаборатории: оснащение, документация.
28. Методы контроля эффективности пастеризации молока.
29. Методы контроля качества стерилизации мясных баночных консервов.
30. Методы контроля качества посола (определения % поваренной соли) рыбы перед копчением.

Раздел «Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль».

Вопросы к коллоквиуму.

1. Понятие выходного технологического контроля.
2. Структура СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".
 3. Общие требования, предъявляемые к пищевым продуктам согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.
 4. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в мясе.
 5. Микробиологические показатели, нормируемые в мясе и мясопродуктах.
 6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов, рыбы, ракообразных, моллюсков на наличие возбудителей паразитарных болезней.
 7. Требования к органолептическим показателям мяса свежего.
 8. Методы определения наличия патогенных микроорганизмов (в т.ч. сальмонелл) в мясе и мясопродуктах.
 9. Методы определения общей бактериальной обсемененности (КМАФАнМ, КОЕ/г) в мясе и мясопродуктах.
 10. Контроль режимов работы холодильных и морозильных камер для хранения мяса, мясо- и птицепродуктов.
 11. Сроки хранения мясных туш и тушек птицы при разных температурах.
 12. Понятие о дегустации.
 13. Правила проведения органолептической оценки колбас разных групп.

14. Технохимические показатели, контролируемые в колбасных изделиях при выходном контроле.

15. Методы определения количества нитрита натрия в колбасных изделиях.

16. Методы определения массовой доли влаги в колбасных изделиях.

17. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в колбасных изделиях.

18. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в молоке пастеризованном и молочных продуктах.

Показатели идентификации молока пастеризованного и сметаны (согласно ФЗ-88 ТР).

19. Технохимические показатели, контролируемые в молочных продуктах при выходном контроле.

20. Характеристика молока питьевого пастеризованного и стерилизованного по микробиологическим показателям (согласно ФЗ-88 ТР).

21. Допустимые уровни потенциально опасных химических загрязнителей в молочных продуктах.

22. Технохимические показатели, контролируемые в мясных баночных консервах при выходном контроле.

23. Методы определения в мясных баночных консервах содержания тяжелых металлов.

24. Характеристика мясных баночных консервов по микробиологическим показателям

25. Схема бактериологического исследования мясных баночных консервов.

26. Правила органолептического исследования мясных баночных консервов.

27. Требования, предъявляемые к таре мясных баночных консервов.

28. Методы контроля качества тары мясных баночных консервов.

29. Понятие об инспекционном контроле перерабатывающих предприятий.

30. Органы, уполномоченные осуществлять инспекционный контроль.

31. Периодичность инспекционного контроля мясо- и молокоперерабатывающих предприятий.

32. Схема инспекционного контроля молокоперерабатывающего предприятия.

33. Схема инспекционного контроля мясоперерабатывающего предприятия.

34. Какие мероприятия контролируются при инспекции производства на молокоперерабатывающего предприятия?
35. Какие показатели контролируются при инспекции готовой продукции молокоперерабатывающего предприятия?
36. Оформление удостоверения качества на готовую продукцию.
37. На какие пищевые продукты животного происхождения промышленного производства оформляется ветеринарное свидетельство Ф 2? Сведения, указываемые в документе.

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует глубокое и прочное усвоение программного материала, умение приводить примеры, поясняющие излагаемый материал, дает полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы,

- оценка «хорошо»: студент демонстрирует знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, поясняющие примеры приводятся ред-ко;

- оценка «удовлетворительно»: студент демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности и недостаточно правильные формулировки;

- оценка «неудовлетворительно»: студент демонстрирует незнание программного материала, при ответе возникают существенные ошибки.

Вопросы к контрольным работам.

Раздел 1. «Основные понятия в области производственного контроля» Вопросы к контрольной работе.

Вариант 1.

1. Каковы цель и задачи производственного контроля?
2. Законодательная база в области производственного контроля.

Вариант 2.

1. На ком лежит обязанность проведения и финансирования производственного контроля?
 2. Чем отличается производственный и инспекционный контроль?
- Вариант 3.

1. Обязанности юр. лиц при осуществлении производственного контроля.

2. Дайте определение входного контроля. Вариант 4.

1. Какими нормативными документами руководствуются юр. лица и частные предприниматели при организации производственного контроля?

2. Перечислите качественные характеристики пищевых продуктов. Вариант 5.

1. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, определения.

2. Каковы основные принципы организации производственного контроля? Вариант 6.

1. Физико-химические и функционально-технологические свойства сырья для мясной и молочной промышленности.

2. Какова периодичность проведения производственного контроля, кем и в зависимости от каких факторов она определяется?

Вариант 7.

1. Что такое критическая точка производства?

2. Перечислите основные критерии оценки качества сырья мясной отрасли. Вариант 8.

1. Определение программы производственного контроля. Кто ее разрабатывает и с каким органом она должна быть согласована?

2. Перечислите основные критерии оценки качества сырья молочной отрасли. Вариант 9.

1. Какие разделы должна содержать программа производственного контроля? 2. Визуальный контроль: определение и цели его проведения.

Вариант 10.

1. Какие документы необходимы для утверждения программы производственного контроля?

2. Лабораторно-инструментальный контроль: определение и цели его проведения. Вариант 11.

1. Инспекцию каких показателей должна предусматривать программа производственного контроля?

2. Охарактеризуйте группы объектов по результатам производственного контроля (I, II, III).

Раздел 2. «Входной контроль сырья, материалов и вспомогательных продуктов»

Вопросы к контрольной работе.

Вариант 1.

1. Расшифруйте аббревиатуру ПГВН. Кому подчиняются специалисты данного подразделения?
2. Ветеринарно-санитарные требования к выбору площадки для строительства боевого предприятия?

Вариант 2.

1. Что такое «санитарно-защитная зона»? Какова она для убойных предприятий разной мощности?
2. Обязанности специалистов ПГВН на боевом предприятии.