

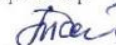
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии

«УТВЕРЖДАЮ»

декан ФВМ и Б

профессор Тарчоков Т.Т.



«26» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и
сырья животного происхождения**

**МДК.03.01 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья
животного происхождения»**

Специальность - 36.02.01 Ветеринария

Квалификация выпускника – **ветеринарный фельдшер**

Программа подготовки на базе – **основного общего образования**

Курс обучения - **3**

Семестр - **5, 6**

Форма обучения - **очная**

Рабочая программа дисциплины МДК.03.01 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2020 г. №657 (зарегистрирован министерством юстиции Российской Федерации 21 декабря 2020 г., регистрационный № 61609).

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова»

Разработчик:



А.М. Хуранов

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Ветеринарная медицина»
Протокол № 10 от 22.05.2025 г.

Зав. кафедрой



Б.М. Шипшев

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнологии»
Протокол № 5 от 23.05.2025 г.

Председатель



Т.Т. Тарчоков

Согласовано
22.05.2025 г.

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

Содержание

- 1. Паспорт программы учебной дисциплины**
- 2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины**
- 3. Условия реализации программы дисциплины**
- 4. Контроль оценка результатов освоения дисциплины**
- 5. Компетенция обучающегося, формируемые в результате
освоения дисциплины ..**
- 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной
аттестации обучающихся
по
дисциплине.....**

1. Паспорт программы учебной дисциплины

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария в части освоения основного вида деятельности: МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. и соответствующих профессиональных компетенции (ПК): ПК-1.3, ПК-2.1

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя освоение МДК. 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения входит в обязательную часть профессионального модуля, включенных в учебный план специальности 36.02.01 «Ветеринария»

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающегося в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт в:**

- контроле санитарных и зоогигиенических параметров в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих помещениях;
- проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств;
- контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств;
- отборе материала для лабораторных исследований;
- проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам в условиях специализированных животноводческих хозяйств;
- оформлении результатов контроля в условиях специализированных животноводческих хозяйств;
- осуществлении контроля соблюдения правил использования средств в условиях специализированных животноводческих хозяйств;
- индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в условиях специализированных животноводческих хозяйств;
- проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих хозяйств;
- дезинсекции и дератизации в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих хозяйств;
- утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов в условиях специализированных животноводческих хозяйств;
- стерилизации ветеринарного инструментария;
- подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и

соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих хозяйств;

-предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

- Проведении иммунизации животных;

- Отборе проб биологического материала от животных, кормов и воды, их упаковка и подготовка для исследований;

- Постановке аллергических проб у животных;

- Проведении противопаразитарных обработок;

- Оценке рационов кормления животных;

- Ведении ветеринарной отчетности и учета в установленных формах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

-определять органолептические, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

-использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

-использовать средства индивидуальной защиты работниками в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

-использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

-пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

-готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

-применять нормативные требования в области ветеринарии в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

-интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

- Готовить к использованию биопрепараты в соответствии с инструкциями по их применению;

- Пользоваться техникой постановки аллергических проб;

- Пользоваться техникой введения биопрепаратов;

- Готовить средства для дезинфекции;

- Производить оценку рациона кормления для животных различных видов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

-нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

-ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

-правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

-методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

-методы стерилизации ветеринарного инструментария в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

-правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

-правила утилизации ветеринарных препаратов в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

-методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

-методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного

осмотра туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств;
 - нормативные акты в области ветеринарии в условиях специализированных животноводческих хозяйств; требования охраны труда в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

- Меры профилактики заболеваний животных различной этиологии;
- Правила применения биологических и противопаразитарных препаратов;
- Правила отбора и хранения биологического материала;
- Основы полноценного кормления животных и последствия его несоблюдения;
- Основные нормативные акты в области ветеринарии, действующие на территории Российской Федерации;
- Основы ветеринарного делопроизводства, учета и отчетности в ветеринарии;
- Требования охраны труда

Процесс освоения модуля направлен на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося: 210 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 194 часов,
 включая:

Лекции, уроки – 88 часов;

Практических занятий – 106 часов;

Самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными компетенциями (ПК): ПК-1.3, ПК-2.1

ПК-1.3 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств;

ПК-2.1 Предупреждение заболеваний животных, проведение санитарно-просветительской деятельности.

3. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов		
	Всего	3 сем	4 сем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	210	104	106
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	194	104	90
в том числе:			
лекции	88	52	36
лабораторные занятия	-	-	-
практические занятия	106	52	54
консультаций	-	-	-
курсовая работа (проект)	-	-	-

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16	-	16
в том числе:	-		
самостоятельная работа над курсовой работой	-	-	-
Промежуточная аттестация	12	-	12

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа.		Объем часов	
			очная	заочная
1	2		3	
3- семестр				
Раздел 1. Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях				
Тема 1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные	Содержание. Лекции			
	1	Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.	4	

как сырьё для мясной промышленности	2	Транспортировка убойных животных на боенские предприятия. Предприятия по убою и переработке животных	4	
	3	Порядок приёмки животных на мясоперерабатывающие предприятия	4	
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях.	4	
Практические занятия				
Тема 2. Убой и переработка животных на мясоперерабатывающих предприятиях	1	Технология убои.	4	
	2	ВСЭ туш и органов различных видов животных	4	
	3	Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов	4	
Самостоятельная работа				
	1	Реферат: Убой и переработка животных на мясоперерабатывающих предприятиях		
	2	Сообщение: Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов		
Тема 3. Морфология и химия мяса, клеймение. Послеубойные изменения в мясе. Определение видовой принадлежности мяса	Содержание. Лекции			
	1	Послеубойные изменения в мясе. Сущность созревания мяса	6	
	2	Определение видовой принадлежности мяса.	6	
	3	Определение свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими правилами. Виды порчи мяса	6	
	4	Физико-химические исследования мяса больных животных	4	
Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и	Практические занятия			
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных	4	

органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях.		болезнях.		
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях.	4	
	3	Исследование мяса на трихинеллёз, цистицеркоз, саркоспоридиоз	4	
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, при поражении ионизирующей радиацией	4	
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.	4	
	6	Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов	4	
	Самостоятельная работа			
	1	Реферат: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.		
	2	Сообщение: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях.		
Тема 5. Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов		Содержание. Лекции		
	1	Отбор проб, способы консервирования проб. Органолептические и лабораторные методы исследований молока по ГОСТу и действующим Правилам.	6	
	2	Санитарно-гигиенический режим получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока.	4	
	3	Установление натуральности молока. Контроль пастеризации	4	
	Всего за семестр:		52	

Тема 6. Ветсанэкспертиза молока больных животных.	Практические занятия			
	1	Способы и режимы обезвреживания молока больных животных.	4	
	2	Определение общей бактериальной обсеменённости молока. Исследование молока на мастит. Определение соматических клеток в молоке	4	
Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Установление натуральности сметаны и сливок	4	
	2	Сливочное масло, сыры. Основы технологии, методы исследования, ветеринарно-санитарная оценка	4	
	Всего за семестр:		52	
	Самостоятельная работа			
	1	Реферат: Определение общей бактериальной обсеменённости молока. Исследование молока на мастит. Определение соматических клеток в молоке		
	2	Сообщение: Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.		
	Всего за семестр:			
Семестр 4				
Раздел 2. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов				
Тема 8 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Содержание. Лекции			
	1	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	4	
	2	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов на наличие возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций	4	
Тема 9 Ветеринарно-санитарный и технико-химический контроль колбасных, консервных изделий	Практические занятия			
	1	Ветеринарно-санитарный и технико-химический контроль колбасных изделий. Лабораторные исследования колбас и копчёностей	4	
	2	Ветеринарно-санитарная	4	

и копчёностей.		экспертиза солонь, виды посола мяса		
	3	Техно-химический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов. Отбор проб.	4	
	4	Методы органолептического, бактериологического и технологического исследований.	4	
	Самостоятельная работа			
	1	Презентация: Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	4	
	2.	Сообщение: Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных, консервных изделий и копчёностей.	4	
Тема 10. Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел, субпродуктов, крови, кожевенного сырья	Содержание. Лекции			
	1	Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел. Отбор проб. Методы органолептического и лабораторного анализа	6	
	2	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья	6	
	3	ВСЭ крови убойных животных.	4	
	4	Транспортировка скоропортящихся продуктов	4	
Тема 11. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства	Практические занятия			
	1	Технология получения пчелиного мёда. Органолептические и лабораторные методы исследования мёда согласно действующему ГОСТу.	4	
	2	Установление фальсификации мёда	4	
	3	ВСЭ продуктов пчеловодства	4	
	Самостоятельная работа			
	1	Реферат: Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел, субпродуктов, крови, кожевенного	2	

		сырья		
	2	Сообщение: Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства	2	
Тема 12. ВСЭ рыбы и рыбопродуктов	Содержание. Лекции			
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных и рыбы	4	
	2	Определение свежести мяса пресноводной рыбы и раков. Отбор проб, методы исследования рыбы на доброкачественность	4	
	Всего за семестр:		36	
Тема 13. Технология убоя и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и продуктов птицеводства	Практические занятия			
	1	Химический и морфологический состав мяса сельскохозяйственной птицы Исследование мяса птицы на доброкачественность	6	
	2	Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, яиц.	4	
	3	ВСЭ яичных продуктов	4	
Тема 14. ВСЭ мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынков				
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий в условиях лаборатории ВСЭ продовольственного рынка	6	
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	6	
	Всего за семестр:		54	
		Самостоятельная работа		
	1	Реферат: Технология убоя и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и продуктов птицеводства	2	
	2	Сообщение: ВСЭ мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынков	2	
	Всего за семестр:		16	

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: «Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы» оснащенная соответствующим оборудованием, учебно-наглядными пособиями и лицензионным программным обеспечением.

Учебно-производственное хозяйство с учебной фермой, где имеются крупный рогатый скот, лошади, кролики, птица. На базе клинического корпуса КБГАУ имеется ветеринарная клиника, оснащенная соответствующим оборудованием.

Учебная аудитория № 304 на 20 посадочных мест для проведения учебных занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации по адресу: ул. Тарчокова 16.

Учебная аудитория № 404 на 50 посадочных мест, оснащенная компьютером с выходом в интернет, проектор, колонки, экран, доска маркерная, наглядные пособия, плакаты.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная 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. — СанктПетербург : 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. — СанктПетербург : 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. Руководство к лабораторно-практическим занятиям по ветеринарно-санитарной экспертизе / Белгородский ГАУ ; сост.: Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2016. - 31 Б. ц. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21_STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21TOM=S&S21ALL=%3C.%3E%D0%9F81%2F%D0%A0%2034%2D197543130%3C.%3E&USES21ALL=1

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов его переработки : учебно-методическое пособие / Белгородский ГАУ ; сост.: Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2017. - 81 Б. ц. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21_STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21TOM=S&S21ALL=%3C.%3E%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D005253711%3C.%3E&USES21ALL=1

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебно-методическое пособие для студентов / Белгородский ГАУ ; сост.: Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2017. - 81 Б. ц. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21_STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21TOM=S&S21ALL=%3C.%3E%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D106818599%3C.%3E&USES21ALL=1

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственных животных : учебно-методическое пособие для студентов факультета ветеринарной медицины / Белгородский ГАУ ; сост.: Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2017. - 81 Б. ц. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21_STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21TOM=S&S21ALL=%3C.%3E%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D965044033%3C.%3E&USES21ALL=1

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»**
ООО «ЭБС Лань».
Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год (работает до 1 сентября)
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>

- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**
ООО «Электронное издательство Юрайт»
Лицензионный договор № 6703 от 27.08.2024 г. сроком на 1 год
<https://urait.ru/>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**
ООО «Эй Ви Ди - Систем»
Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год
- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**
Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
АО «Антиплагиат»
Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК-1.3 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств;	Знать: <ul style="list-style-type: none"> -нормативные и зоогигиенические ветеринарно-санитарные показатели в условиях специализированных животноводческих хозяйств; -ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; -правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований в условиях специализированных животноводческих хозяйств; -методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства в условиях специализированных животноводческих хозяйств; -методы стерилизации ветеринарного инструментария в условиях специализированных животноводческих хозяйств; 	ТА: экспертная оценка при прохождении практики. ПА: дифференцированный зачет

	<p>-правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>-правила утилизации ветеринарных препаратов в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>-методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>-методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>-нормативные акты в области ветеринарии в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>требования охраны труда в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>Уметь: -определять органолептические, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>-использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>-использовать средства индивидуальной защиты работниками в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>-использовать</p>	
--	---	--

	<p>оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>-пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>-готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>-применять нормативные требования в области ветеринарии в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>-интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</p>	
<p>ПК-2.1</p> <p>Предупреждение заболеваний животных, проведение санитарнопросветительской деятельности.</p>	<p>Знать: - Меры профилактики заболеваний животных различной этиологии;</p> <p>- Правила применения биологических и противопаразитарных препаратов;</p> <p>- Правила отбора и хранения биологического материала;</p> <p>- Основы полноценного кормления животных и последствия его несоблюдения;</p> <p>- Основные нормативные акты в области ветеринарии, действующие на территории Российской Федерации;</p> <p>- Основы ветеринарного делопроизводства, учета и отчетности в ветеринарии;</p> <p>- Требования охраны</p>	<p>ТА: экспертная оценка при прохождении практики.</p> <p>ПА: дифференцированный зачет</p>

	<p>труда</p> <p>Уметь: Готовить к использованию биопрепараты в соответствии с инструкциями по их применению;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пользоваться техникой постановки аллергических проб; - Пользоваться техникой введения биопрепаратов; - Готовить средства для дезинфекции; - Производить оценку рациона кормления для животных различных видов 	
--	---	--

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК-1.3 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств;	<p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроле санитарных и зоогигиенических параметров в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих помещениях; - проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; - контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; - отборе материала для лабораторных исследований; - проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам в условиях специализированных животноводческих хозяйств; - оформлении результатов контроля в условиях специализированных животноводческих хозяйств; 	<p>Текущая аттестация:</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Экзамен,</p> <p>Учебная практика-диффер. зачет</p>

	<p>-осуществлении контроля соблюдения правил использования средств в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>-индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>-проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих хозяйств;</p> <p>-дезинсекции и дератизации в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих хозяйств;</p> <p>-утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов в условиях специализированных животноводческих хозяйств;</p> <p>-стерилизации ветеринарного инструментария;</p> <p>-подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды в условиях специализированных животноводческих и птицеводческих хозяйств;</p> <p>-предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных в условиях</p>	
--	--	--

	специализированных животноводческих хозяйств.	
ПК-2.1 Предупреждение заболеваний животных, проведение санитарнопросветитель ской деятельности.	Иметь практический опыт в: - Проведении иммунизации животных; - Отборе проб биологического материала от животных, кормов и воды, их упаковка и подготовка для исследований; - Постановке аллергических проб у животных; - Проведении противопаразитарных обработок; - Оценке рационов кормления животных; - Ведении ветеринарной отчетности и учета в установленных формах.	Текущая аттестация: Устный опрос. Экспертная оценка на практическом занятии Промежуточная аттестация: Экзамен, Учебная практика- диффер. зачет

6. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции (или ее части) и формулировка	наименование оценочного средства
1	Раздел 1 Тема : «Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности»	ПК-1.3; ПК-2.1	экзамен
2	Раздел 1 Тема: «Убой и переработка животных на мясо- перерабатывающих предприятиях»	ПК-1.3; ПК-2.1	экзамен
3	Раздел 1 Тема: Морфология и	ПК-1.3; ПК-2.1	экзамен

	химия мяса, клеймение. Послеубойные изменения в мясе. Определение видовой принадлежности мяса		
4	Раздел 2 Тема: «Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы»	ПК-1.3; ПК-2.1	экзамен
5	Раздел 2 Тема: «Технология убоя и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и продуктов птицеводства»	ПК-1.3; ПК-2.1	экзамен
6	Раздел 2 Тема: «ВСЭ мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории рынков».	ПК-1.3; ПК-2.1	экзамен

а. Типовые контрольные задания или иные материалы

Экзамен

Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (зачет, экзамен).

Вопросы к экзамену

1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами.
2. Виды убойных животных и птиц, требования, предъявляемые к ним как к сырью мясной промышленности
3. Категории упитанности крупного рогатого скота.
4. Категории упитанности овец и коз.
5. Категории упитанности свиней.
6. Категории упитанности птиц и кроликов.
7. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.
8. Боенские предприятия: классификация, структура и предъявляемые требования.
9. Убой, основы технологии и переработки крупного и мелкого рогатого скота.
10. Убой, основы технологии и переработки свиней.
11. Убой, основы технологии и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.
12. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.
13. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою и при их переработке.
14. Технология и теххимический контроль пищевых животных жиров.
15. Технология кишок и ветсанэкспертиза кишечного сырья.
16. Технология и ветсанэкспертиза крови.
17. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
18. Эндокринное, ферментное и специальное сырьё. Обработка и ветсанэкспертиза.
19. Сбор, утилизация и уничтожение ветеринарных конфискатов.
20. Морфология, химический состав и созревание мяса.

21. Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослезнение, плесневение, DFD и PSE. Санитарная оценка.
22. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).
23. Основные факторы, вызывающие порчу мяса. Определение свежести мяса.
24. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
25. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).
26. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
27. Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
28. Консервирование мяса посолом. Ветсанэкспертиза солонины.
29. Классификация, технология и ветсанэкспертиза колбасных изделий.
30. Технология и ветсанэкспертиза баночных консервов. Ветсанконтроль на производстве
31. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания
32. Значение, организация и проведение предубойного осмотра животных. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою.
33. Лимфатическая система и её значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения у различных видов животных.
34. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
35. Методика осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
36. Методика осмотра продуктов убоя свиней
37. Особенности осмотра туш и внутренних органов лошадей и мелкого рогатого скота.
38. Методика послеубойного осмотра продуктов убоя кроликов, нутрий и домашней птицы.
39. Ведение документации по ветсанэкспертизе.
40. Распознавание мяса здоровых, больных, погибших и убитых в агональном состоянии животных.
41. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса.
42. Взятие, упаковка и пересылка материала в ветеринарную лабораторию для бактериологического исследования мяса.
43. Пищевые сальмонеллезы (классификация, морфология и культуральные свойства сальмонелл).
44. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
45. Клеймение и маркировка мяса.
46. Общие введения о пищевых заболеваниях человека и животных. Классификация, эпидемиология и профилактика.
47. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса и других пищевых продуктов при них.
48. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
49. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
54. Факторы, вызывающие порчу жиров, виды порчи их выявление и санитарная оценка.
55. Характеристика методов определения биологической ценности молока.
56. Методики

определения санитарного качества молока.

57. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов.

58. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза сыров.

59. Основы технологии и ветсанэкспертиза сливочного масла.

60. Бактериологическое исследования мяса.

61. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.

62. Основные принципы ветсанэкспертизы при инфекционных и паразитарных болезнях животных.

Вопросы к практическому зачёту (проводится на базе учхоза)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при механических поражениях и новообразованиях.

2. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

3. Пищевое значение, химический состав и определение свежести мяса рыбы.

4. Пищевая ценность, физические свойства и химический состав молока различных видов животных.

5. Требования действующего ГОСТа к заготавливаемому молоку.

6. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.

7. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарносанитарный контроль за их состоянием.

8. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.

9. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней

10. Классификация и ветсанэкспертиза сыров и кисломолочных продуктов.

11. Стандартизация пищевых продуктов.

12. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения.

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.

14. Определение видовой принадлежности мяса.

15. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках.

16. Порядок отбора проб мяса для бактериологического исследования.

17. Основы технологии и первичная обработка и клеймение кожевенного сырья.

18. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильники

19. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационном поражении продуктивных животных и птиц.