

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Алтынова Надежда Витальевна  
 Должность: Врио ректора  
 Дата подписания: 13.07.2026 09:30:02  
 Уникальный программный ключ:  
 462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

## "Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Эпизоотологии, паразитологии и ветеринарной санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной  
и научной работе



Л.М. Иванова

20.02.2026 г.

### Б1.В.11

#### Ветеринарно-санитарный контроль в лабораториях

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
 Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов  
 животного и растительного происхождения

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

в том числе:

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 24

Виды контроля в семестрах:

зачет 6

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр<br>( <b>&lt;Курс&gt;. &lt;Семестр<br/>на курсе&gt;</b> ) | <b>6 (3.2)</b> |    | Итого |    |
|------------------------------------------------------------------|----------------|----|-------|----|
| Неделя                                                           | 13 5/6         |    |       |    |
| Вид занятий                                                      | УП             | РП | УП    | РП |
| Лекции                                                           | 24             | 24 | 24    | 24 |
| Практические                                                     | 24             | 24 | 24    | 24 |
| В том числе инт.                                                 | 8              | 8  | 8     | 8  |
| Итого ауд.                                                       | 48             | 48 | 48    | 48 |
| Контактная работа                                                | 48             | 48 | 48    | 48 |
| Сам. работа                                                      | 24             | 24 | 24    | 24 |
| Итого                                                            | 72             | 72 | 72    | 72 |

Программу составил(и):

*канд. ветеринар. наук, доц., Григорьева Вера Валериановна; кандидат ветеринарных наук, доцент, Андреева Зинаида Константиновна*

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Ветеринарно-санитарный контроль в лабораториях" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939).

2. Учебный план: Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 20.02.2026 г., протокол № 09.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Ефимова И.О.

Заведующий выпускающей кафедрой Ефимова И.О.

Председатель методической комиссии факультета Ефимова И.О.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

| 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1                         | формирование у будущих бакалавров компетенций в осуществлении ветеринарно-санитарного контроля при реализации пищевых продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках в целях обеспечения качества и безопасности их в ветеринарном отношении и профилактики распространения инфекционных и паразитарных болезней через продукты убоя среди людей и животных. |

| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП |                                                                                                       |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Цикл (раздел) ОПОП: Б1.В            |                                                                                                       |
| 2.1                                 | Требования к предварительной подготовке обучающегося:                                                 |
| 2.2                                 | Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: |

| 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| УК-8.1 Знать: общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| УК-8.2 Уметь: оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| УК-8.3 Иметь навыки: применения основных методов защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| ПК-1. Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| ПК-1.1 Знать: порядок предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты, возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительного происхождения; методики отбора проб и стандартные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе |  |
| ПК-1.2 Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туши, мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, определять допустимость их реализации                                                                                                                                                                              |  |
| ПК-1.3 Иметь практический опыт: проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| ПК-2. Способен участвовать в технологическом процессе по производству продуктов животного и растительного происхождения, а также выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу этих продуктов, анализировать полученные данные и делать заключения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| ПК-2.1 Знать: внешние показатели состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной продукции животного и растительного происхождения                                                                                                                                                                            |  |
| ПК-2.2 Уметь: проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед реализацией                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| ПК-2.3 Иметь практический опыт: проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| ПК-3. Способен организовать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий по обеспечению безопасности и биологической защиты сырья и продуктов растительного и животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| ПК-3.1 Знать: правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| ПК-3.2 Уметь: осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благополучие продукции и разрешающие продажу ее на реализацию                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| ПК-3.3 Иметь практический опыт: организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3.1</b> | <b>Знать:</b>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3.1.1      | лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.            |
| <b>3.2</b> | <b>Уметь:</b>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3.2.1      | проводить лабораторный и производственный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.  |
| <b>3.3</b> | <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>                                                                                                                                                                                                                             |
| 3.3.1      | методами лабораторного и производственного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения. |

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Наименование разделов и тем /вид занятия/                                                                             | Семестр / Курс | Часов | Компетенции                                                                         | Литература       | Инте ракт. | Прак. подг. | Примечание                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|-------------|-------------------------------------|
| <b>Раздел 1. Содержание курса</b>                                                                                     |                |       |                                                                                     |                  |            |             |                                     |
| Положение об отделе госветнадзора по обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения /Лек/ | 6              | 2     | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0          | 0           | устный опрос, проверка знаний на ПЗ |
| Положение об отделе госветнадзора по обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения /Пр/  | 6              | 2     | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0          | 0           | устный опрос, проверка знаний на ПЗ |
| Положение об отделе госветнадзора по обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения /Ср/  | 6              | 4     | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0          | 0           | устный опрос, проверка знаний на ПЗ |
| Положение о государственной лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке /Лек/                                          | 6              | 2     | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0          | 0           | устный опрос, проверка знаний на ПЗ |
| Положение о государственной лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке /Пр/                                           | 6              | 2     | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0          | 0           | устный опрос, проверка знаний на ПЗ |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                                                                                     |                  |   |   |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|---|-------------------------------------|
| Положение о государственной лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке /Ср/                                                                                                                                                                                                                                   | 6 | 2 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0 | 0 | устный опрос, проверка знаний на ПЗ |
| Должностной регламент ветспециалиста госветнадзора и ветеринарно-санитарной экспертизы (ВСЭ) и безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения – как нормативно-правовой, конкретизирующий и повышающий персональную должностную ответственность каждого ветспециалиста документ /Лек/ | 6 | 4 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0 | 0 | устный опрос, проверка знаний на ПЗ |
| Должностной регламент ветспециалиста госветнадзора и ветеринарно-санитарной экспертизы (ВСЭ) и безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения – как нормативно-правовой, конкретизирующий и повышающий персональную должностную ответственность каждого ветспециалиста документ /Ср/  | 6 | 6 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0 | 0 | устный опрос, проверка знаний на ПЗ |
| Должностной регламент заведующего лабораторией ВСЭ на продовольственном рынке /Лек/                                                                                                                                                                                                                           | 6 | 4 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0 | 0 | устный опрос, проверка знаний на ПЗ |
| Должностной регламент заведующего лабораторией ВСЭ на продовольственном рынке /Ср/                                                                                                                                                                                                                            | 6 | 2 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0 | 0 | устный опрос, проверка знаний на ПЗ |
| Организация рабочих мест при проведении ветсанэкспертизы продуктов убоя животных<br>Порядок ветосмотра продуктов убоя к.р.с.:<br>Ветосмотр головы – подготовка головы к осмотру, осмотр в подвешенном состоянии и на столе.<br>/Пр/                                                                           | 6 | 6 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0 | 0 | устный опрос, проверка знаний на ПЗ |
| Ветосмотр туш и ветеринарное клеймение, ветосмотр туш на финальной точке ветсанэкспертизы.<br>Перечень соматических лимфоузлов и их локализация<br>/Пр/                                                                                                                                                       | 6 | 6 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0 | 0 | устный опрос, проверка знаний на ПЗ |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |                                                                                              |                  |   |   |                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|---|-------------------------------------------|
| Отбор материала для лабораторных исследований на финальной точке.<br>Ветосмотр шкур.<br>Ветосмотр продуктов убоя свиней:<br>Ветосмотр головы.<br>Ветосмотр внутренних органов – селезенки, сердца, органов дыхания, печени, ЖКТ, мочеполовой системы.<br>Ветосмотр туш и ветеринарное и ветеринарное клеймение.<br>Ветосмотр туш на финальной точке.<br>Перечень соматических лимфоузлов свиней и их локализация.<br>Ветосмотр шкур свиней.<br>Ветосмотр продуктов убоя однокопытных.<br>/Пр/                                                                                                                                                                                            | 6 | 4 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3<br>ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3<br>ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 2 | 0 | учебная<br>дискуссия                      |
| Отбор материала для лабораторных исследований на финальной точке.<br>Ветосмотр шкур.<br>Ветосмотр продуктов убоя свиней:<br>Ветосмотр головы.<br>Ветосмотр внутренних органов – селезенки, сердца, органов дыхания, печени, ЖКТ, мочеполовой системы.<br>Ветосмотр туш и ветеринарное и ветеринарное клеймение.<br>Ветосмотр туш на финальной точке.<br>Перечень соматических лимфоузлов свиней и их локализация.<br>Ветосмотр шкур свиней.<br>Ветосмотр продуктов убоя однокопытных.<br>/Ср/                                                                                                                                                                                            | 6 | 6 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3<br>ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3<br>ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0 | 0 | устный опрос,<br>проверка<br>знаний на ПЗ |
| Порядок ветосмотра продуктов убоя птицы.<br>Порядок ветосмотра продуктов убоя диких животных и пернатой дичи, кроликов и нутрий.<br>Особенности ветосмотра туш и органов животных на продовольственных рынках.<br>Краткая характеристика основных поражений продуктов убоя животных, выявленных при ветеринарно-санитарном осмотре:<br>Основные поражения, выявляемые при осмотре голов.<br>Основные поражения, выявляемые при осмотре внутренних органов – селезенки, сердца, органов дыхания, печени, ЖКТ, органов мочеотделения, органов размножения и молочной железы.<br>Основные поражения, выявляемые при осмотре туш.<br>Основные поражения, выявляемые при осмотре шкур<br>/Пр/ | 6 | 4 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3<br>ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3<br>ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 2 | 0 | учебная<br>дискуссия                      |
| Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных /Лек/                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6 | 6 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3<br>ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3<br>ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3<br>ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 4 | 0 | круглый стол                              |

|                                                             |   |   |                                                                                     |                  |   |   |                                     |
|-------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|---|-------------------------------------|
| Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных /Лек/ | 6 | 6 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0 | 0 | устный опрос, проверка знаний на ПЗ |
| Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных /Ср/  | 6 | 4 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0 | 0 | устный опрос, проверка знаний на ПЗ |
| /Зачёт/                                                     | 6 | 0 | УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1 | 0 | 0 |                                     |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

- 1.Предмет, цели, задачи, содержание и значение дисциплины
- 2.Положение об отделе госветнадзора по обеспечению безопасности продукции животного и растительного происхождения
- 3.Положение о государственной лаборатории ВСЭ на продовольственном рынке
- 4.Должностной регламент заведующего лабораторией ВСЭ на продовольственном рынке
- 5.Должностной регламент ветеринарно-санитарного эксперта
- 6.Должностной регламент государственного ветеринарного врача-контролера на продовольственном рынке
- 7.Должностной регламент начальника отдела госветнадзора по ВСЭ и безопасности продуктов и сырья животного происхождения
- 8.Должностной регламент ветеринарного врача подразделения госветнадзора (ПГВН) на хладокомбинатах и оптовых продовольственных базах (ОПБ)
- 9.Должностной регламент ветврача убойного пункта (УП)
- 10.Должностной регламент ветеринарного врача подразделения госветнадзора на мясоперерабатывающем предприятии
- 11.Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных ВМУ
- 12.Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях
- 13.Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов
- 14.Оформление сопроводительных ветеринарных документов

### 5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

не предусмотрено

### 5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

не предусмотрено

### 5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

- 1.Должностные обязанности ветсанэксперта.
- 2.Права ветсанэксперта.
- 3.Ответственность ветсанэксперта.
- 4.Что должен знать ветврач-контролер?
- 5.Функции и задачи ветврача-контролера.
- 6.Должностные обязанности ветврача-контролера.
- 7.Права и ответственность ветврача-контролера на рынке.
- 8.Что должен знать начальник отдела?
- 9.Функции и задачи начальника отдела.
- 10.Должностные обязанности начальника отдела.
- 11.Права начальника отдела.
- 12.Ответственность и взаимодействие начальника отдела с другими органами надзора и контроля.
- 13.Нормативно-правовые документы, которыми должен в своей работе руководствоваться ветврач подразделения госветнадзора (ПГВН) на хладокомбинатах (ХК) и оптовых продовольственных базах (ОПБ).

|                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14. Должностные обязанности ветврача ПГВН на ХК и ОПБ.                                                                                      |
| 15. Права и ответственность ветврача ПГВН на ХК и ОПБ.                                                                                      |
| 16. Нормативно-правовые вопросы, которыми должен в своей работе руководствоваться ветврач убойного пункта (УП).                             |
| 17. Должностные обязанности ветврача УП.                                                                                                    |
| 18. Права и ответственность ветврача УП.                                                                                                    |
| 19. Основные нормативные документы, которыми должен руководствоваться в своей работе ветспециалист мясоперерабатывающего предприятия (МПП). |
| 20. Должностные обязанности ветврача МПП.                                                                                                   |
| 21. Права ветврача и ответственность МПП.                                                                                                   |

| 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                                   |                           |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------|
| 6.1. Рекомендуемая литература                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                                   |                           |
| 6.1.1. Основная литература                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                                   |                           |
|                                                                         | Авторы, составители                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Заглавие                                                                                                      | Издательство, год                                 | Колич-во                  |
| Л1.1                                                                    | Боровков М. С.,<br>Фролов В. П., Серко<br>С. А., Боровков М.Ф.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии<br>и стандартизации продуктов животноводства: учебник | Санкт-Петербург:<br>Лань, 2023                    | Электрон<br>ный<br>ресурс |
| Л1.2                                                                    | Пронин В. В.,<br>Фисенко С. П.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум: учебное<br>пособие для вузов                                    | Санкт-Петербург:<br>Лань, 2024                    | Электрон<br>ный<br>ресурс |
| 6.1.2. Дополнительная литература                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                                   |                           |
|                                                                         | Авторы, составители                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Заглавие                                                                                                      | Издательство, год                                 | Колич-во                  |
| Л2.1                                                                    | Ларионов Г. А.,<br>Косяев Н. И.,<br>Леонтьев Л. Б.                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные<br>продукты: учебное пособие                             | Чебоксары:<br>ФГБОУ ВО<br>Чувашская<br>ГСХА, 2016 | 55                        |
| 6.3.1 Перечень программного обеспечения                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                                   |                           |
| 6.3.1.1                                                                 | ОС Windows XP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                               |                                                   |                           |
| 6.3.1.2                                                                 | MozillaFirefox                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                               |                                                   |                           |
| 6.3.1.3                                                                 | LibreOffice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                               |                                                   |                           |
| 6.3.1.4                                                                 | ОС Windows 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                                   |                           |
| 6.3.1.5                                                                 | ОС Windows 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                               |                                                   |                           |
| 6.3.1.6                                                                 | ОС Windows 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                               |                                                   |                           |
| 6.3.1.7                                                                 | медиапроигрыватель VLC                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                               |                                                   |                           |
| 6.3.1.8                                                                 | SuperNovaReaderMagnifier                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                               |                                                   |                           |
| 6.3.2 Перечень информационных справочных систем                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                                   |                           |
| 6.3.2.1                                                                 | Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по<br>локальной сети академии                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                               |                                                   |                           |
| 6.3.2.2                                                                 | Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека.<br>Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному<br>количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> |                                                                                                               |                                                   |                           |

| 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) |           |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------|-----------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Аудитория                                                  | Вид работ | Назначение        | Оснащенность                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 412                                                        |           | Учебная аудитория | Ученические столы (12 шт.), стулья (24 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска классная (1шт.), шкаф стеклянный (2 шт.)                                                                                                                                                     |
| 410                                                        |           | Учебная аудитория | Стол лабораторный островной СЛ-14.2 (1 шт.), тумба подвесная лабораторная МРЛ-19.1 (1 шт.), шкаф лабораторный вытяжной ШВЛ -05.3 (1 шт.), стол-мойка одинарная СМЛ-01.3 (1 шт.), надстройка сервисная МРЛ-22.2. (1 шт.), стол лабораторный СЛ-06.4 (1 шт.), шкаф для посуды (2 шт.), микроскопы (4 шт.) |
| 404                                                        |           | Учебная аудитория | Ученические столы (20 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул (81 шт.), трибуна (1 шт.), доска классная (1шт.), демонстрационное оборудование (экран настенный с электроприводом (1 шт.), проектор – LG DS125 (1 шт.), ноутбук JBM Lenovo i32350 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия                     |

|      |  |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------|--|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 123  |  | Помещение для самостоятельной работы | Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)                                          |
| 408a |  | Помещение для самостоятельной работы | Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(2 шт.), рН-метр рН-150 МИ (с поверкой), люксметр (1 шт.), микроскоп биологический БИОМЕД С2вар4, рефрактометр РЛ-3, стол (5 шт.), стул п/м (6 шт.), счетчик «Сигма-1» ионов, счетчик гематологический электронный СТ-ЭЦ-15М СПУ |

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока ещё лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.
2. Посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдаёт преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задаёт основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях проводят экспертизу продуктов питания, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практическое занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.
3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из научной литературы, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.
5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины, для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя.

При изучении дисциплины следует усвоить:

- содержание основных законодательных и нормативных актов, ГОСТ, ТУ при экспертизе продуктов питания.
- методы исследования и ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя животного и растительного происхождения.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

**в 20\_\_ /20\_\_ учебном году**

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

**в 20\_\_ /20\_\_ учебном году**

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

**в 20\_\_ /20\_\_ учебном году**

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

**в 20\_\_ /20\_\_ учебном году**

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

**в 20\_\_ /20\_\_ учебном году**

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

**в 20\_\_ /20\_\_ учебном году**

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_