

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Акчурин Сергей Владимирович  
Должность: Заместитель директора института зоотехнии и биологии  
Дата подписания: 17.11.2025 15:47:03  
Уникальный программный ключ:  
7abcc100773ae7c9cceb4a7a083ff3fbbf160d2a



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»  
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт зоотехнии и биологии

Кафедра морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

И.о. директора института зоотехнии  
и биологии, д.вет.н., профессор  
С.В. Акчурин  
26 " августа 2025 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.13 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
ВЕТСАНКОНТРОЛЯ В ЦЕХАХ МЯСОКОМБИНАТОВ»**

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление подготовки:: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Направленность: Управление пищевой безопасностью  
Курс 2  
Семестр 4  
Форма обучения: очная  
Год начала подготовки: 2025

Москва, 2025

Разработчики: Бачинская В.М. д.б.н., доцент, Козак С.С., д.б.н., Баранович Е.С., к.в.н., доцент.

Рецензент: Савчук С.В., к.б.н., доцент

«23» июня 2025г.

(подпись)

«25» июня 2025г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», профессионального стандарта «Ветеринарный врач» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы протокол № 12 от «25» июня 2025г.

Зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы,  
Бачинская В.М., д.б.н., доцент

(подпись)

«25» июня 2025г.

**Согласовано:**

Председатель учебно-методической  
комиссии факультета зоотехнии и биологии  
Маннапов А.Г., д.б.н., профессор

(подпись)

Протокол №10 «26» августа 2025 г.

Зав. выпускающей кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной  
экспертизы, Бачинская В.М. д.б.н., доцент

(подпись)

«25» июня 2025г.

Зав. отдела комплектования ЦНБ

(подпись)

«26» августа 2025г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>АННОТАЦИЯ .....</b>	<b>4</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>5</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ .....</b>	<b>5</b>
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>6</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ.....	
ПО СЕМЕСТРАМ .....	7
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	7
4.3 ЛЕКЦИИ/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ .....	10
<b>5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>19</b>
<b>6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>20</b>
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	20
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	21
<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>24</b>
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	24
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	24
7.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ.....	24
7.4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ .....	24
<b>8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....</b>	<b>25</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ) .....</b>	<b>25</b>
<b>10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>25</b>
<b>11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>27</b>
Виды и формы отработки пропущенных занятий .....	27
<b>12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....</b>	<b>28</b>

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины Б1.О.13 «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» для подготовки магистров по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность Управление пищевой безопасностью

**Цель освоения дисциплины:** является изучение методов, правил, порядка организации и проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля в различных цехах предприятий мясной промышленности, приобретение практических умений и навыков в процессе освоения технических регламентов организации и проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в цехах мясокомбинатов с целью повышения санитарной гигиены в производственных помещениях ведомственных предприятий, приобретение навыков обработки и интерпретации информации с помощью программных продуктов, а также изучение лабораторных методов контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции на предприятиях.

**Место дисциплины в учебном плане:** Дисциплина «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» входит в Блок1. Дисциплины (модули), основную часть - Б1.О.13.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие индикаторы компетенций: ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3

**Краткое содержание дисциплины:** требования основных ветеринарных документов к предприятиям, сырью и готовой продукции при переработке мяса; ПВК в цехах изготовления колбас, копченостей и полуфабрикатов на предприятиях мясной промышленности; ПВК в цехах изготовления консервов и пресервов на предприятиях мясной промышленности; ПВК в цехах обработки субпродуктов, жира, кишечного сырья на мясокомбинатах; ПВК при переработке крови, эндокринного и ферментного сырья; ПВК при обработке шкур и пушно-мехового сырья; ПВК при переработке биологических отходов.

**Общая трудоемкость дисциплины:** составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

**Промежуточный контроль:** экзамен (4 семестр).

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» является изучение методов, правил, порядка организации и проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля в различных цехах предприятий мясной промышленности, приобретение практических умений и навыков в процессе освоения технических регламентов организации и проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в цехах мясокомбинатов с целью повышения санитарной гигиены в производственных помещениях ведомственных предприятий, приобретение навыков обработки и интерпретации информации с помощью программных продуктов, а также изучение лабораторных методов контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции на предприятиях.

## **2. Место дисциплины в учебном процессе**

Дисциплина «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» входит в Блок 1. Дисциплины (модули) обязательную часть Б1.О.13.

Предшествующими дисциплинами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» является «Нормативно-правовое обеспечение ветеринарной деятельности», «Методология научного исследования», «Информационные технологии в науке и производстве», «Основы управления персоналом», «Экологический мониторинг», «Организация, планирование и проектирование производства перерабатывающих предприятий», «Санитарные правила для пищевых предприятий», «Мониторинг и контроль опасных болезней животных», «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах», «Ветеринарно-санитарный мониторинг и сертификация животноводческой продукции».

Дисциплина является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства и свиноводства», «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках».

Особенностью дисциплины является комплексное изучение теоретических основ и приобретение практических навыков в области проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля в различных цехах предприятий мясной промышленности, а также правовую оценку эффективности контроля на различных производственных участках по выработке мясных, рыбных продуктов, обработки их на холодильных предприятиях, в колбасном и консервном производствах.

Рабочая программа дисциплины дисциплине «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается

индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

**3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1

**Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

№ п/п	Индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ОПК-2	Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3.	экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических	использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на	представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством

				факторов на организм животных	организм животных антропогенных и экономических факторов	ответственности за свою профессию
2.	ОПК-3	Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3	основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях
	ОПК-3.3	Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности		Нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности, в том числе с применением современных цифровых инструментов	Применять нормативно-правовую базу и этические нормы при осуществлении профессиональной деятельности посредством электронных ресурсов	Нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности, в том числе с применением современных цифровых инструментов и платформ



#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зач. ед. (180 часов). Структура распределения времени по видам работ представлена в таблице 2.

Таблица 2

##### Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	в том числе по семестрам
		№4
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>1. Контактная работа:</b>	<b>38,4</b>	<b>38,4</b>
<b>Аудиторная работа</b>	<b>38,4</b>	<b>38,4</b>
<i>в том числе:</i>		
<i>в том числе: лекции (Л)</i>	12	12
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	24	24
<i>консультации перед экзаменом</i>	2	2
<i>Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,4	0,4
<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>114,6</b>	<b>114,6</b>
<i>Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка практическим занятиям и т.д.)</i>	<b>114,6</b>	<b>114,6</b>
<i>Подготовка к экзамену</i>	27	27
Вид промежуточного контроля	Экзамен	

##### 4.2. Содержание дисциплины

Таблица 3

##### Тематический план учебной дисциплины

Наименование тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
<b>Тема 1.</b> Значение производственного ветеринарно-санитарного контроля (ПВК) при выпуске доброкачественной продукции	16	2	-		14

<b>Тема 2.</b> ПВК в цехах размещения и подготовки животных к убою, особенности переработки больных животных	19	2	2		15
<b>Тема 3.</b> ПВК в цехах изготовления колбас, копченостей и полуфабрикатов на предприятиях мясной промышленности	21,6	2	4		15,6
<b>Тема 4.</b> ПВК в цехах изготовления консервов и пресервов на предприятиях мясной промышленности	22	2	4		16
<b>Тема 5.</b> ПВК в цехах обработки субпродуктов, жира, и кишечного сырья на мясокомбинатах	21	2	4		15
<b>Тема 6.</b> ПВК при переработке крови, эндокринного и ферментного сырья	19	2	2		15
<b>Тема 7.</b> ПВК при обработке шкур и пушно-мехового сырья	16	-	4		12
<b>Тема 8.</b> ПВК при переработке биологических отходов	16	-	4		12
<i>Консультации перед экзаменом</i>	2			2	-
<i>Контактная работа на промежуточном контроле</i>	0,4	-	-	0,4	-
<i>Подготовка к экзамену</i>	24,6	-	-	24,6	-
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>180</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>27</b>	<b>114,6</b>

### **Тема 1. Значение производственного ветеринарно-санитарного контроля (ПВК) при выпуске доброкачественной продукции**

Предмет, цель и задачи дисциплины, значение для подготовки магистров. Связь с другими науками. Контроль гигиены производственных участков и технологических процессов в разных цехах мясокомбинатов.

### **Тема 2. ПВК в цехах размещения и подготовки животных к убою, особенности переработки больных животных**

Требования санитарных правил к цехам предубойного содержания. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на скотобазе. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в карантине и изоляторе. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на санбойне мясокомбинатов.

### **Тема 3. ПВК в цехах изготовления колбас, копченостей и полуфабрикатов на предприятиях мясной промышленности**

Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов, помещений и оборудования. Ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных полуфабрикатов. Санитарно-гигиенический контроль гигиены производственных участков. Производственный ветеринарно-санитарный контроль основного сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль вспомогательных материалов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль специй и добавок при изготовлении колбас и копченостей. Требования к упаковыванию и маркировке колбасных изделий. Требования к транспортировке колбасных изделий и копченостей. Сроки годности и условия хранения колбасных изделий.

### **Тема 4. ПВК в цехах изготовления консервов и пресервов на предприятиях мясной промышленности**

Ветеринарно-санитарный контроль основного сырья, вспомогательных материалов и добавок при изготовлении консервов и пресервов. Классификация консервов. Ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных стерилизованных и пастеризованных консервов. Ветеринарно-санитарный контроль производства и хранения консервов. Виды брака консервов.

### **Тема 5. ПВК в цехах обработки субпродуктов, жира, кишечного сырья на мясокомбинатах**

Классификация и характеристика субпродуктов, жира и кишечного сырья. Технологическая обработка субпродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов. Ветеринарно-санитарные требования при производстве пищевых животных жиров. Ветеринарно-санитарные требования к качеству топленых жиров. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца и топленых животных жиров. Ветеринарно-санитарные требования к кормовым и техническим жирам. Ветеринарно-санитарные требования при обработке кишечного сырья. Производственный ветсанконтроль в цехах обработки кишечного сырья.

### **Тема 6. ПВК при переработке крови, эндокринного и ферментного сырья.**

Ветеринарно-санитарные требования при сборе и переработке крови животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринно-ферментного и специального сырья. Ветсанконтроль крови и продуктов её переработки. Ветеринарно-санитарные требования к цехам и оборудованию переработки эндокринно-ферментного и специального сырья. Особенности сбора сырья от больных животных.

### **Тема 7. ПВК при обработке шкур и пушно-мехового сырья.**

Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке шкур. Ветеринарно-санитарный контроль мехового и пушно-мехового сырья. Основные требования Правил по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья.

Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка шкур при болезнях.  
Ветеринарно-санитарные требования при дезинфекции шкур.

#### **Тема 8. ПВК при переработке биологических отходов.**

Ветеринарно-санитарный контроль помещений, оборудования и технологических процессов в цехах переработки ветконфискатов и биотходов. Болезни животных и состояние сырья, при которых изготовление сухих животных кормов не допустимо. Санитарный режим в цехах изготовления сухих животных кормов. Ветеринарно-санитарные требования к сырью для сухих животных кормов. Лабораторный контроль сухих животных кормов.

### **4.3. Лекции/практические занятия**

Таблица 4

#### **Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия**

<b>№ п/п</b>	<b>№ темы</b>	<b>№ и название лекций/практических занятий</b>	<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Вид контрольного мероприятия</b>	<b>Кол-во часов</b>
1.	<b>Тема 1.</b> Значение производственного ветеринарно-санитарного контроля (ПВК) при выпуске доброкачественной продукции	Лекция № 1. Предмет, цель и задачи дисциплины, значение для подготовки магистров. Связь с другими науками. Контроль гигиены производственных участков и технологических процессов в разных цехах мясокомбинатов.	ОПК-2.1; ОПК-3.1 ОПК-3.2		2
2.	<b>Тема 2.</b> ПВК в цехах размещения и подготовки животных к убою, особенности переработки больных животных	Лекция № 2. Требования санитарных правил к цехам предубойного содержания.	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3.		2
		Практическое занятие № 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на скотобазе, в карантине и изоляторе. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на санбойне мясокомбинатов.		Устный опрос	2
3.	<b>Тема 3.</b> ПВК в цехах изготовления колбас, копченостей и полуфабрикатов на предприятиях мясной промышленности	Лекция № 3. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов, помещений и оборудования. Ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных полуфабрикатов.	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3.		2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контроль ного меропри ятия	Кол-во часов
		Практическое занятие №2. Санитарно-гигиенический контроль гигиены производственных участков. Производственный ветеринарно-санитарный контроль основного сырья. Производственный ветеринарно-санитарный контроль вспомогательных материалов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль специй и добавок при изготовлении колбас и копченостей.		Устный опрос	2
		Практическое занятие №3. Требования к упаковыванию и маркировке колбасных изделий. Требования к транспортировке колбасных изделий и копченостей. Сроки годности и условия хранения колбасных изделий.		Выполне- ние тестовых заданий	2
4.	Тема 4. ПВК в цехах изготовления консервов и пресервов на предприятиях мясной промышленности	Лекция № 4. Ветеринарно- санитарный контроль основного сырья, вспомогательных материалов и добавок при изготовлении консервов и пресервов. Классификация консервов.	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3.		2
		Практическое занятие №4. Ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных стерилизованных и пастеризованных консервов.		Устный опрос	2
		Практическое занятие №5. Ветеринарно-санитарный контроль производства и хранения консервов. Виды брака консервов.		Выполне- ние тестовых заданий	2

№ п/п	№ темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формиру емые компетен ции	Вид контроль ного меропри ятия	Кол-во часов
5.	<b>Тема 5.</b> ПВК в цехах обработки субпродуктов, жира, кишечного сырья на мясокомбинатах	Лекция № 5. Классификация и характеристика субпродуктов, жира и кишечного сырья. Технологическая обработка субпродуктов.	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3.		2
		Практическое занятие №6. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов. Ветеринарно-санитарные требования при производстве пищевых животных жиров. Ветеринарно-санитарные требования к качеству топленых жиров. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца и топленых животных жиров.		Устный опрос	2
		Практическое занятие №7. Ветеринарно-санитарные требования к кормовым и техническим жирам. Ветеринарно-санитарные требования при обработке кишечного сырья. Производственный ветсанконтроль в цехах обработки кишечного сырья.		Устный опрос	2
6.	<b>Тема 6.</b> ПВК при переработке крови, эндокринного и ферментного сырья	Лекция № 6. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и переработке крови животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринно-ферментного и специального сырья.	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3.		2
		Практическое занятие №8. Ветсанконтроль крови и продуктов её переработки. Ветеринарно-санитарные требования к цехам и оборудованию переработки эндокринно-ферментного и специального сырья.		Выполнение контрольной работы	2

7.	<b>Тема 7.</b> ПВК при обработке шкур и пушно-мехового сырья.	Практическое занятие №9. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке шкур. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка шкур при болезнях. Ветеринарно-санитарный контроль мехового и пушно-мехового сырья. Основные требования Правил по ветеринарному клеймению кожаного, кожанно-мехового и пушно-мехового сырья.	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3.	Устный опрос	2
		Практическое занятие №10. Ветеринарно-санитарные требования при дезинфекции шкур.		Устный опрос	2
8.	<b>Тема 8.</b> ПВК при переработке биологических отходов.	Практическое занятие №11. Ветеринарно-санитарный контроль помещений, оборудования и технологических процессов в цехах переработки ветконфискатов и биотходов. Санитарный режим в цехах изготовления сухих животных кормов.	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3.	Устный опрос	2
		Практическое занятие №12. Болезни животных и состояние сырья, при которых изготовление сухих животных кормов не допустимо. Ветеринарно-санитарные требования к сырью для сухих животных кормов. Лабораторный контроль сухих животных кормов.		Устный опрос	2

Таблица 5

**Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины**

№ п/п	№ темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.	<b>Тема 1.</b> Значение производственного ветеринарно-санитарного контроля (ПВК) при выпуске доброкачественной продукции	Задачи ветеринарно-санитарной экспертизы в цехах мясокомбината. Обязанности специалистов производственного ветеринарно-санитарного контроля. Вопросы гигиены в цехах находящиеся под особым контролем ветеринарной службы на предприятиях. Перечень и характеристики объектов на мясокомбинатах, поднадзорных ветеринарной службой (ОПК-2.1; ОПК-3.1; ОПК-3.2).
2.	<b>Тема 2.</b> ПВК в цехах размещения и подготовки животных к убою, особенности переработки больных животных	Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, перевозке и убое животных. Схемы технологических операций при убое животных. Контроль технологических процессов при убое животных. Задачи специалистов производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясокомбинатах. (ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3;ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3).
3.	<b>Тема 3.</b> ПВК в цехах изготовления колбас, копченостей и полуфабрикатов на предприятиях мясной промышленности	Контроль гигиены цехов и оборудования при производстве колбас. Контроль основного сырья для колбас. Контроль вспомогательных материалов для колбас. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при изготовлении колбас и копченостей. Классификация мясных полуфабрикатов. Производственный ветсанконтроль в цехах изготовления полуфабрикатов. (ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3;ОПК-3.1;ОПК-3.2; ОПК-3.3).
4.	<b>Тема 4.</b> ПВК в цехах изготовления консервов и пресервов на предприятиях мясной промышленности	Виды консервов по термической обработке. Ветсанконтроль при изготовлении стерилизованных консервов. Ветсанконтроль пастеризованных консервов. Ветсанконтроль производственных процессов в цехах изготовления консервов. (ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3;ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3).
5.	<b>Тема 5.</b> ПВК в цехах	Товароведные показатели субпродуктов.



№ п/п	№ темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	обработки субпродуктов, жира, и кишечного сырья на мясокомбинатах	Технологическая схема обработки субпродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов. Товароведная характеристика жиров. Основные технологические режимы получения жиров. Ветеринарно-санитарные требования при производстве пищевых животных жиров. Характеристика кишечного сырья. Ветеринарно-санитарные требования при обработке кишечного сырья. (ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3;ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3).
6.	<b>Тема 6.</b> ПВК при переработке крови, эндокринного и ферментного сырья	Требования, предъявляемые к инвентарю в цехе переработки крови. Охарактеризуйте поджелудочную железу, какие препараты из неё производят. Охарактеризуйте щитовидную железу, какие препараты из неё получают. Сущность консервирования эндокринно-ферментного сырья замораживанием. Сущность консервирования эндокринно-ферментного сырья посолом (ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3;ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3).
7.	<b>Тема 7.</b> ПВК при обработке шкур и пушно-мехового сырья	Требования при снятии шкуры. Ветсанконтроль при обрядке и консервировании шкур. Ветсантребования при заготовке небоенских шкур. Клеймение кожевенного и пушно-мехового сырья. Ветеринарные сопроводительные документы при перевозке шкур и пушно-мехового сырья (ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3).
8.	<b>Тема 8.</b> ПВК при переработке биологических отходов	Ветсантребования к предприятиям по переработке биологических отходов. Ветсантребования к сырью для сухих животных кормов. Производственный контроль технологических процессов при изготовлении сухих животных кормов. Требования к санитарному режиму цехов переработки биологических отходов (ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3;ОПК-3.1; ОПК-3.3).

## 5. Образовательные технологии

Таблица 6

### Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	<p><b>Тема 2. ПВК в цехах размещения и подготовки животных к убою, особенности переработки больных животных</b></p> <p>Производственный ветеринарно-санитарный контроль в карантине и изоляторе.</p>	ПЗ  Обсуждение по теме
2.	<p><b>Тема 3. ПВК в цехах изготовления колбас, копченостей и полуфабрикатов на предприятиях мясной промышленности</b></p> <p>Санитарно-гигиенический контроль гигиены производственных участков. Производственный ветеринарно-санитарный контроль основного сырья.</p>	ПЗ  Обсуждение по теме
3.	<p><b>Тема 7. ПВК при обработке шкур и пушно-мехового сырья.</b></p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке шкур. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка шкур при болезнях.</p>	Л  Проблемная лекция

## **6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины**

### **6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности**

Предусмотрены следующие виды контроля знаний обучающихся: текущий контроль – устный опрос, контрольная работа, тестовые задания; промежуточный контроль – экзамен.

#### **Примерный перечень тестовых заданий по дисциплине**

### **Тема 3. ПВК в цехах изготовления колбас, копченостей и полуфабрикатов на предприятиях мясной промышленности**

1. Технологический процесс производства вареных колбас включает операции:

А. Обвалка, жиловка, посол, копчение, варка.

Б. Обвалка, жиловка, измельчение, посол, формовка в колбасных оболочках, варка, охлаждение.

В. Обвалка, жиловка, измельчение, посол, формовка в колбасных оболочках, осадка, обжарка, варка, охлаждение.

2. Сырокопченые колбасы выдерживают в посоле для созревания:

А. 24-48 часов.

Б. 2-3 суток.

В. 12 часов.

Г. 5 суток.

3. После термической обработки вареных колбас (варки) температура внутри батона достигает:

А. 65-70<sup>0</sup>С.

Б. 75-78<sup>0</sup>С.

В. 68-72<sup>0</sup>С.

Г. 60-68<sup>0</sup>С.

4. Полукопченые колбасы коптят при температуре:

А. 18-22<sup>0</sup>С.

Б. 25-35<sup>0</sup>С.

В. 35-50<sup>0</sup>С.

Г. 22-25<sup>0</sup>С.

5. Какой вспомогательный материал позволяет сохранить мясу характерную окраску при изготовлении колбасных изделий:

А. 25% водный раствор хлорида кальция.

Б. Сахар.

- В. поваренная соль.
- Г. нитрит натрия.
- Д. Фосфаты.

6. Какие санитарно-гигиенические нормы должны соблюдаться в цехе обвалки и жиловки мяса:

- А.  $t - 14 - 16^{\circ}\text{C}$ , влажность 60-68%.
- Б.  $t - 18-20^{\circ}\text{C}$ , влажность 72-75 %.
- В.  $t - 10-12^{\circ}\text{C}$ , влажность 75-80%.
- Г.  $t - 6-9^{\circ}\text{C}$ , влажность 56-65%.

7. Что включает в себя термическая обработка варено-копченых колбасных изделий:

- А. Осадка, обжарка, варка, охлаждение.
- Б. Осадка, варка, копчение.
- В. Обжарка, варка, охлаждение, копчение, сушка.
- Г. Осадка, копчение, варка, охлаждение, копчение, сушка.

8. Что относится к вспомогательным материалам в колбасном производстве:

- А. соль, сахар, нитрит натрия, мука, бобовые;
- Б. соль, пряности, сахар, нитрит натрия;
- В. мясо птицы, соль, пряности;
- Г. пряности, белковые концентраты.

#### **Тема 4. ПВК в цехах изготовления консервов и пресервов на предприятиях мясной промышленности**

1. Используемые при производстве консервов мучные изделия – это:

- А. Вспомогательное сырье.
- Б. Основное сырье.
- В. Дополнительное сырье.
- Г. Вообще не используется.

2. При какой температуре стерилизуют консервы в статических автоклавах:

- А.  $100^{\circ}\text{C}$ .
- Б.  $80-100^{\circ}\text{C}$ .
- В.  $113-120^{\circ}\text{C}$ .
- Г.  $90-110^{\circ}\text{C}$ .

3. Как называются пастеризованные консервы:

- А. Диетические.
- Б. Паштеты.
- В. Пресервы.
- Г. Закусочные.

4. Каков срок хранения консервов, содержащих копченые продукты, в жестяных нелакированных банках:

- А. 3-6 месяцев.
  - Б. до 1 года.
  - В. до 1,5 лет.
  - Г. до 3 лет.
5. Как называется дробная стерилизация консервов:
- А. Тиндализация.
  - Б. Пастеризация.
  - В. Криотиндализация.
  - Г. Уперизация.
6. Каковы сроки хранения пресервов:
- А. 3-6 месяцев.
  - Б. 12-24 месяца.
  - В. 10-12 месяцев.
  - Г. 8-10 месяцев.
7. Используемые при производстве консервов кровь и плазму крови относят к:
- А. Вспомогательное сырье.
  - Б. Основное сырье.
  - В. Дополнительное сырье.
  - Г. Вообще не используется.

### **Примерные задания к контрольной работе**

#### **Тема 6. ПВК при переработке крови, эндокринного и ферментного сырья**

##### **Вариант 1.**

- 1. Основные требования при сборе крови разными методами.
- 2. ВСЭ кровяных колбас.
- 3. Ветеринарно-санитарный контроль консервирования и хранения эндокринного и ферментного сырья.

##### **Вариант 2.**

- 1. Ветсанконтроль крови и продуктов её переработки.
- 2. ВСЭ эндокринно-ферментного сырья.
- 3. Особенности сбора сырья от больных животных.

### **Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине**

- 1. Цель, задачи и значение дисциплины «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов».
- 2. Задачи ветсанэкспертизы в цехах мясокомбината.
- 3. Задачи специалистов производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясокомбинатах.
- 4. Вопросы гигиены в цехах, находящихся под особым контролем ветеринарной службы на предприятиях.
- 5. Объекты ветеринарного надзора на мясокомбинатах.

6. Ветеринарно-санитарные требования к различным объектам на мясокомбинатах.
7. Ветсанконтроль при размещении и подготовке животных к убою.
8. Ветсантребования к цехам убоя животных.
9. Особенности производственного ветсанконтроля при убое больных животных.
10. Особенности ветсанконтроля в цехах санбойни.
11. Структура и организация ветеринарно-санитарной службы на мясокомбинатах.
12. Структура и организация ветеринарно-санитарной службы на убойных пунктах.
13. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов, помещений и оборудования при изготовлении колбас.
14. Ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных полуфабрикатов.
15. Санитарно-гигиенический контроль гигиены производственных участков при изготовлении колбас и копченостей.
16. Производственный ветеринарно-санитарный контроль основного сырья и вспомогательных материалов при изготовлении колбас и копченостей.
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль специй и добавок при изготовлении колбас и копченостей.
18. Требования к упаковыванию и маркировке колбасных изделий.
19. Требования к транспортировке колбасных изделий и копченостей.
20. Сроки годности и условия хранения колбасных изделий.
21. Классификация мясных полуфабрикатов.
22. Производственный ветсанконтроль в цехах изготовления полуфабрикатов.
23. Ветеринарно-санитарный контроль основного сырья, вспомогательных материалов и добавок при изготовлении консервов и пресервов.
24. Классификация консервов.
25. Ветсанконтроль при изготовлении стерилизованных консервов.
26. Ветсанконтроль пастеризованных консервов.
27. Ветсанконтроль производственных процессов в цехах изготовления консервов.
28. Виды брака консервов.
29. Классификация и характеристика субпродуктов, жира и кишечного сырья.
30. Технологическая обработка субпродуктов.
31. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов.
32. Ветеринарно-санитарные требования при производстве пищевых животных жиров.
33. Ветеринарно-санитарные требования к качеству топленых жиров.

34. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца и топленых животных жиров.
35. Ветеринарно-санитарные требования к кормовым и техническим жирам.
36. Ветеринарно-санитарные требования при обработке кишечного сырья.
37. Производственный ветсанконтроль в цехах обработки кишечного сырья.
38. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и переработке крови животных.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринно-ферментного и специального сырья.
40. Ветсанконтроль крови и продуктов её переработки.
41. Ветеринарно-санитарные требования к цехам и оборудованию переработки эндокринно-ферментного и специального сырья.
42. Особенности сбора сырья от больных животных.
43. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке шкур.
44. Ветеринарно-санитарный контроль мехового и пушно-мехового сырья.
45. Основные требования Правил по ветеринарному клеймению кожевенного, кожевенно-мехового и пушно-мехового сырья.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка шкур при болезнях.
47. Ветеринарно-санитарные требования при дезинфекции шкур.
48. Охарактеризуйте поджелудочную железу, какие препараты из неё производят.
49. Охарактеризуйте щитовидную железу, какие препараты из неё получают.
50. Сущность консервирования эндокринно-ферментного сырья замораживанием.
51. Сущность консервирования эндокринно-ферментного сырья посолом.
52. Требования при снятии шкуры.
53. Ветсанконтроль при обрядке и консервировании шкур.
54. Ветсантребования при заготовке небоенских шкур.
55. Клеймение кожевенного и пушно-мехового сырья.
56. Ветеринарные сопроводительные документы при перевозке шкур и пушно-мехового сырья.
57. Ветеринарно-санитарный контроль помещений, оборудования и технологических процессов в цехах переработки ветконфискатов и биотходов.
58. Санитарный режим в цехах изготовления сухих животных кормов.
59. Ветеринарно-санитарные требования к сырью для сухих животных кормов.
60. Лабораторный контроль сухих животных кормов.

61. Ветсантребования к предприятиям по переработке биологических отходов.

62. Производственный контроль технологических процессов при изготовлении сухих животных кормов.

63. Требования к санитарному режиму цехов переработки биологических отходов.

64. Основные нарушения, выявляемые при инспектировании цехов переработки биологических отходов.

65. Болезни животных и состояние сырья, при которых изготовление сухих животных кормов не допустимо.

## **6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания.**

### **Критерии оценки устного ответа, экзамена**

<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку <b>«отлично»</b> заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку <b>«хорошо»</b> заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку <b>«удовлетворительно»</b> заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.  Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.

### **Критерии оценки ответа в форме тестов**

Оценка 5 «отлично» ставится, если обучающийся правильно выполнил все задания и ответил на все вопросы теста.



Оценка 4 «хорошо» ставится, если обучающийся ответил на все вопросы, но допустил некоторые неточности (незначительное количество ошибок – 1-2).

Оценка 3 «удовлетворительно» ставится, если доля правильных ответов не ниже 50%.

Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится, если доля правильных ответов ниже 50%.

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

### **7.1 Основная литература**

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156774>

3. Производственная деятельность лабораторий ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках : учебное пособие / И. Г. Серегин, Т. В. Курмакаева [и др.]. - Санкт-Петербург : Квадро, 2018. - 408 с.

### **7.2 Дополнительная литература**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого сырья и готовых продуктов. Лабораторные методы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Москва : РУДН, 2016. - 225 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Санкт-Петербург : Квадро ; Санкт-Петербург : Квадро, 20172019. - 200 с.
3. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451>

### **7.3. Нормативно – правовые акты**

1. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 №4979-1
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов. СанПиН 2.3.2.1078 - 01 - М., 2001. – 164.
3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 2001.
4. Закон РФ «О техническом регулировании», 2002.
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 2011.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», 2013.
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», 2013.
8. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», 2016.
9. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», 2021.

#### **7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям**

1. Козак С.С. и др. Ветеринарно-санитарные мероприятия по выпуску безопасной продукции при производстве мяса птицы: учебно-методическое пособие – Москва, Издательский дом «Научная библиотека», 2023. -100 с.
2. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветсаэкспертизы продукции животного и растительного происхождения: учебное пособие. - СПб.: Изд-во «Квадро», 2017. - 240 с.

#### **8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Электронная библиотека РГАУ-МСХА имени Тимирязева [www.library.timacad.ru](http://www.library.timacad.ru) (открытый доступ)
2. Электронно-библиотечной система «Университетская библиотека онлайн» - [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru) (открытый доступ)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»: <http://www.e.lanbook.com> (открытый доступ)
4. Электронно-библиотечная система «Рукопт» - [http:// rucont.ru](http://rucont.ru) (открытый доступ)
5. Электронные информационные ресурсы ЦНСХБ - <http://www.cnsheb.ru> (открытый доступ)
6. Электронная библиотека диссертаций РГБ- <http://diss.rsl.ru/> (открытый доступ)
7. Зарубежная база данных реферируемых научных журналов Agris- <http://agris.fao.org/> (открытый доступ)

8. Ветеринарная онлайн библиотека <http://www.vetlib.ru> (открытый доступ)
9. Главный фермерский портал <http://fermer.ru> (открытый доступ)
10. Отраслевой портал о птицеводстве «ВЕБПТИЦЕПРОМ» <http://webpticeprom.ru> (открытый доступ)
11. Федеральный портал Российское образование. <http://www.edu.ru> (открытый доступ)
12. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru> (открытый доступ)
13. Ветеринарная гигиена <http://zoogigiena.ru> (открытый доступ)
14. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ <http://www.mcsx.ru/> (открытый доступ)
15. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/> (открытый доступ)

## **9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
2. Справочная информация для ветеринарных врачей. <http://vetvrach.info>
3. Информационно-поисковая система АПК. <http://www.agroportal.ru>

## **10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Для материально-технического обеспечения дисциплины и научно-исследовательской работы магистрантов необходимы специализированный учебный класс, оснащенный современным лабораторным оборудованием.

Таблица 7

### **Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями**

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
1	2
Учебный корпус № 33, аудитория №.2 (учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	3 стола, 3 книжных шкафа, 1 шкаф медицинский (Инв.№ 210136000005658), 1 газовая плита, 1 мойка, 1 вытяжка, 2 холодильника (Инв.№ 410138000000767, Инв.№ 410138000000768), дистиллятор электр. ДЖЭ-4-02 ЭМО (Инв № 410138000000730)
Учебный корпус № 33, аудитория №.3 (учебная аудитория для проведения практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего	14 столов, 26 стульев, 2 меловые доски, 1 мультимедийная установка (телевизор и DVD-проигрыватель (Инв.№ 410134000003027)), 1 вытяжной шкаф

контроля и промежуточной аттестации)	
Учебный корпус № 33, аудитория №.4 (учебная аудитория для проведения занятий практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	17 столов, 4 стула, 20 табуретов, 1 меловая доска, 4 стеклянных шкафа, 3 шкафа для реактивов (Инв.№ 410138000000725, Инв.№ 558584, Инв.№558584/1), 1 шкаф для посуды (Инв.№ 410138000000727), 1 вытяжной шкаф, 1 сейф, 1 термостат (Инв.№ 410134000002964), 1 термостат ЛТР-24 (Инв.№ 410134000002965), 1 трихинеллоскоп Лактрос 2-М (Инв.№ 4101380....732), 1 трихинеллоскоп проекционный (Инв.№ 410134000002963)+ 15 шт компрессорий, 1 рН метр рН – 410 (Инв.№ 210134000004861), 1 рН метр Авилон (Инв.№ 410138000000733), 1 очки с линзой (Инв.№ 410138000000735), 1 нитратомер (Инв.№ 410138000000731), 1 фотокалориметр Экотест – 2024 – 4 (Инв.№ 602215), 1 термостат (Инв.№ 4101340..2284), 1 рефрактометр ИРФ (Инв.№ 410134000002966), 2 шт. весы напольные фасованные CAS (Инв.№ 410136000007703, Инв.№ 410136000007702), 1 облучатель ультрафиолетовый «Солнышко» (Инв.№ 410138000000734), 1 весы электрические лабораторные ВМ 1502 (Инв.№ 410136000007695), 10 микроскопов Микромед С-11 (Инв.№ 410138000000737, Инв.№ 410138000000738, Инв.№ 410138000000739, Инв.№ 410138000000740, Инв.№ 410138000000741, Инв.№ 410138000000742, Инв.№ 410138000000743, Инв.№ 410138000000744, Инв.№ 618228, Инв.№ 618225), 1 анализатор молока «Клевер-2» (Инв. № 210134000004858), 2 дозиметра ДРГ-01Т1 (Инв.№ 210134000004855, Инв.№ 210134000004856), 1 портативный кислородомер "МАРК 302Т" (Инв.№ 210134000004862)
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (читальный зал библиотеки)	Компьютерный класс

## 11. Методические рекомендации по освоению дисциплины

Для успешного усвоения дисциплины магистранту необходимо принимать активное участие в освоении каждой темы в процессе обучения. Учебный материал - учебники, монографии, научные статьи, законодательные акты, лекционный материал - способствует консолидации усилий магистранта и преподавателя при освоении предмета. Магистранту рекомендуется не откладывать неусвоенный материал, а сразу же обсуждать его с преподавателем во время практических занятий и лекций.

### **Виды и формы отработки пропущенных занятий**

Магистрант, пропустивший занятия, обязан самостоятельно изучить соответствующие разделы дисциплины, получить вопросы для самостоятельной работы у преподавателя и защитить отработываемую тему.

Магистранты, пропустившие занятия обязаны самостоятельно изучить тему дисциплины по материалу учебников, учебных и учебно-методических пособий, получить и выполнить задание, защитить его у преподавателя. Магистранты, пропустившие более 35% занятий в семестре, допускаются к экзамену только по разрешению директора.

### **12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине**

Обучение магистрантов по дисциплине «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» проводится в соответствии с методической концепцией, реализующейся на кафедре. Основные положения концепции преподавания дисциплины включают следующие элементы: аудиторная работа преподавателя с магистрантами на лекционных и практических занятиях, осуществление текущего и промежуточного контроля знаний.

Для организации самостоятельной работы обучающихся предусмотрена возможность использования учебной, учебно-методической и научной литературы кафедры, получения консультаций у ведущих преподавателей.

В процессе проведения занятий за каждым магистрантом закрепляется рабочее место. В начале занятия преподаватель проверяет готовность магистрантов к предстоящей работе, дает объяснение по сущности метода и методики выполнения задания, демонстрирует технические приемы обращения с приборами и инструментами, знакомит с правилами техники безопасности.

Обучающиеся получают конкретные задания для самостоятельной работы. Результаты выполнения работ и выводы по проделанной работе вносятся в тетради, которые сдаются для проверки преподавателю в конце занятия и при допуске к экзамену.

#### **Программу разработали:**

Бачинская В.М., д.б.н., доцент

Козак С.С., д.б.н.

Баранович Е.С. к.в.н., доцент

  
  




## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины

**Б1.О.13 «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов»** ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Управление пищевой безопасностью (квалификация выпускника – магистр)

Савчук Светланой Васильевной, доцентом кафедры физиологии, этологии и биохимии животных ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, кандидатом биологических наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Управление пищевой безопасностью (уровень магистратура), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (разработчики – Бачинская Валентина Михайловна, д.б.н., зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Козак Сергей Степанович, д.б.н., профессор кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Баранович Евгения Сергеевна, к.в.н., доцент кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к Блоку 1. Дисциплины (модули) основной части учебного цикла – Б1.О.11.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» закреплено ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3 индикаторов компетенций. Дисциплина «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» составляет 5 зачётных единиц (180 часов).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы в профессиональной деятельности магистра по данному направлению подготовки.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины «Организация производственного ветеринарного контроля в цехах мясокомбинатов» предполагает занятия в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы обучающихся, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

11. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (устный опрос, тестовые задания), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины Блока1. Дисциплины (модули) обязательной части учебного цикла – Б1. О.13 ФГОС направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источника, дополнительной литературой – 3 наименований, Интернет-ресурсы – 15 источников и соответствует требованиям ФГОС направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Организация производственного ветеринарного контроля в цехах мясокомбинатов» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Организация производственного ветеринарного контроля в цехах мясокомбинатов».

#### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Организация производственного ветеринарного контроля в цехах мясокомбинатов» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Управления пищевой безопасностью (квалификация выпускника – магистр), разработанная д.б.н., заведующим кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Бачицкой В.М., д.б.н., профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Козак С.С., к.в.н., доцентом кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Баранович Е.С. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Савчук С.В., доцент кафедры физиологии, этологии и биохимии животных  
ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, кандидат биологических наук



(подпись)

«25» июня 2025 г.