

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент образования и кадровой политики
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»**

**Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и
ветеринарно-санитарной экспертизы**

СОГЛАСОВАНО:
Директор института

Федотова А.С.

26 февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор

Пыжикова Н.И.

27 февраля 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРОДУКТОВ
ЖИВОТНОВОДСТВА**

Направление подготовки 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направленность (профиль) Биобезопасность и таможенный контроль

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения *заочная*

Квалификация выпускника *бакалавр*

Красноярск, 2026



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026**

Составитель: Ханипова Вера Александровна к.б.н., доцент

20.01.2026 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного Министерством образования и науки РФ № 939 от 19 сентября 2017 г. профессиональным стандартом «Работник в области ветеринарии» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 712н от 12.10.2021 г.)

Программа обсуждена на заседании кафедры эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы протокол № 5 от 26.01.2026 г.

Зав. кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы Коленчукова О.А., д-р. биол. наук, доцент
27.01.2026 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, протокол № 6 от 18.02.2026 г.

Председатель методической комиссии
Турицына Е.Г. д-р. вет. н., доцент

18.02.2026 г.

Заведующие выпускающими кафедрами по направлению подготовки:

Коленчукова О.А., д-р. биол. наук, доцент

18.02.2026 г.

АННОТАЦИЯ	18
1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	18
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	19
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	21
4.2. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22
4.3. ЛЕКЦИОННЫЕ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ	22
4.4. ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	23
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ	25
К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ.....	25
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний</i> 25	
<i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний</i>	25
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.....	27
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	28
6.1. КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ (ТАБЛИЦА 8)	28
6.2. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ – СЕТЬ «ИНТЕРНЕТ»)	28
6.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	28
КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ	30
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	32
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	32
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	33
9.1. <i>Методические указания по дисциплине для обучающихся</i>	33
9.2. <i>Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</i> 33	
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	35

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Производственный ветеринарный контроль продуктов животноводства» является частью учебного плана блока Б.1 Дисциплины (модули) Обязательной части для студентов по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Дисциплина реализуется в Институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы. Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (УК-6; ОПК-3; ОПК-5):

УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

ОПК-3 – Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

ОПК-5 – Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с решением проблем ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды посредством контроля выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий, качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства продуктов переработки их и технологии получения доброкачественных кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птицы, а так же осуществлением государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аттестации и промежуточный контроль в форме экзамена. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 часов.

Используемые сокращения:

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ПЗ – практические занятия

СРС – самостоятельная работа студентов

ПС – профессиональный стандарт

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный ветеринарный контроль продуктов животноводства» включена в ОПОП обязательная часть Блока 1. Дисциплины (Модули) для подготовки студентов по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Дисциплина «Производственный ветеринарный контроль продуктов животноводства» находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП и базируется на знаниях, полученных при изучении таких учебных дисциплин как: «Химия», «Биология», «Санитарная микробиология». Полученные в процессе обучения знания могут быть использованы при изучении таких дисциплин, как «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов», «Безопасность сырья животного и растительного происхождения».

Особенностью дисциплины является овладение методами санитарно-гигиенического исследования и правилами ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства. Програм-

мой данного курса определено, что ветеринарно-санитарный эксперт должен уметь проводить ветеринарно-санитарные мероприятия, решать вопросы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарного благополучия продуктов животноводства при их производстве, на всех этапах технологии переработки, при транспортировке, хранении, а также в местах реализации (рынки). С учётом этих требований ветеринарно-санитарный эксперт должен иметь практические навыки приёма и транспортировки продуктов животноводства, владеть современными методами их исследований и знаниями научно обоснованной ветеринарно-санитарной оценки.

Процесс обучения включают в себя курс лекций и лабораторных занятий. Студентам будет необходимо совершенствовать полученные на лекциях знания посредством самостоятельной работы и изучения дополнительной литературы, которая указана в программе.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации, а так же в виде экзамена.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формирование современного специалиста происходит в новых социально-экономических условиях. Эти условия предъявляют к выпускникам высших учебных заведений достаточно высокие требования.

Целью дисциплины «Производственный ветеринарный контроль продуктов животноводства» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в создании стандартов, регламентирующих научно-обоснованные нормы качества, методов и средств контроля, что позволяет, не только достоверно, но и оперативно определять основные свойства продуктов животноводства, характеризующие потребительскую стоимость.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- методы анализа свойств, состава и пищевой ценности мяса, молока, мясных и молочных продуктов;
- физико-химические, биохимические и микробиологические процессы и требования к безопасности продукции;
- основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств;
- методологию проектирования биологически полноценных продуктов питания на основе мясного и молочного сырья.

Уметь:

- производить материальные расчёты, определять основные характеристики состава и свойств мясного и молочного сырья, пользоваться современными методами исследований и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии мясных и молочных продуктов.
- производить приём мясного и молочного сырья на мясо- и молокоперерабатывающем предприятии.

Владеть:

- методами организации технологического контроля;
- методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов, готовой продукции;
- знаниями технологических процессов переработки мяса, которые обеспечивают выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству;
- приёмами совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного анализа и анализа качества сырья и требований к конечной продукции.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-6 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-6.1 Использует методы и инструменты управления временем при выполнении задач и при достижении поставленных целей УК-6.2 Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для определения траектории профессионального роста УК-6.3 Строит карьеру и определяет стратегию профессионального развития	Знать: содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности Уметь: самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией Владеть: приемами саморегулирования психоэмоциональных и функциональных состояний
ОПК-3 способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ОПК-3.1 Знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международных уровнях ОПК-3.2 Умеет находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране ОПК-3.3 Использует нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	Знать: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международных уровнях Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране Владеть: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-5 способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Использует современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ и технические средства реализации информационных процессов ОПК-5.2 Применяет новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работает со специализированными информационными базами данных ОПК-5.3 Использует навыки	Знать: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов Уметь: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных Владеть: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете

	работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	
--	--	--

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зач. ед. (180 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№ 7	№ 8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	5	180		180
Контактная работа	0,44	16		16
в том числе:				
Лекции (Л)		6/6		6/6
Лабораторные работы (ЛР)		10/10		10/10
Самостоятельная работа (СР)	4,31	155		155
в том числе:				
самостоятельное изучение тем и разделов		135		135
самоподготовка к текущему контролю знаний		20		20
Подготовка и сдача экзамена	0,25	9		9
Вид контроля:				экзамен

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СР)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Производственный ветеринарный контроль мяса и мясных продуктов	88	4	6	78
Модульная единица 1 Производственный ветеринарный контроль мяса	54	2	4	48
Модульная единица 2 Производственный ветеринарный контроль мясных продуктов	34	2	2	30
Модуль 2 Производственный ветеринарный контроль молока и молочных продуктов	83	2	4	77
Модульная единица 1 Производственный ветеринарный контроль молока	50	2	2	47
Модульная единица 2 Производственный ветеринарный контроль молочных продуктов	33	-	2	30

Подготовка и сдача экзамена	9			
ИТОГО	180	6	10	155

4.2. Содержание модулей дисциплины

МОДУЛЬ 1 Производственный ветеринарный контроль мяса и мясных продуктов

Модульная единица 1 Производственный ветеринарный контроль мяса.

Убойные животные как сырьё для мясной промышленности. Транспортировка убойных животных. Гигиена и технология первичной переработки животных разных видов. **Модульная единица 2 Производственный ветеринарный контроль мясных продуктов.**

Гигиена и методы консервирования мяса. Гигиена, технология производства колбас и колбасных изделий. Общая характеристика технологического процесса производства баночных консервов. Технология обработки субпродуктов. Технология сбора и переработки крови убойных животных.

МОДУЛЬ 2 Производственный ветеринарный контроль молока и молочных продуктов

Модульная единица 1. Производственный ветеринарный контроль молока.

Понятие о молоке, его пищевое значение и биологические свойства. Химический состав и физические свойства молока. Факторы, влияющие на химический состав молока. Первичная переработка молока. Тепловая обработка молока и её влияние на свойства молока. Гигиена и технология пастеризованных и стерилизованных молока и сливок.

Модульная единица 2. Производственный ветеринарный контроль молочных продуктов.

Биотехнология кисломолочных напитков. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов. Характеристика кисломолочных напитков, гигиена и технология производства, методы контроля их качества. Гигиена и технология производства сметаны и творога. Гигиена, технология и способы производства сливочного масла. Общая технология сыров. Биотехнология и созревание сыров.

4.3. Лекционные/лабораторные/практические/семинарские занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1 Производственный ветеринарный контроль мяса и мясных продуктов			4/4
	Модульная единица 1 Производственный ветеринарный контроль мяса	<i>Лекция № 1.</i> Убойные животные как сырьё для мясной промышленности. Транспортировка убойных животных. Гигиена и технология первичной переработки крупного рогатого скота, свиней, лошадей, мелкого рогатого скота, кроликов.	тестирование, коллоквиум, экзамен	2/2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 2 Производственный ветеринарный контроль мясных продуктов	<i>Лекция № 2.</i> Гигиена и методы консервирования мяса. Гигиена, технология производства колбас и колбасных изделий. Общая характеристика технологического процесса производства баночных консервов. Гигиена, технология соленых изделий и полуфабрикатов. Технология обработки субпродуктов. Технология сбора и переработки крови убойных животных.	тестирование, коллоквиум, экзамен	2/2
2	Модуль 2 Производственный ветеринарный контроль молока и молочных продуктов			2
	Модульная единица 1 Производственный ветеринарный контроль молока	<i>Лекция № 3.</i> Понятие о молоке, его пищевое значение и биологические свойства. Химический состав и физические свойства молока. Факторы, влияющие на химический состав молока. Физиологические основы машинного доения. Первичная переработка молока. Тепловая обработка молока и её влияние на свойства молока. Гигиена и технология пастеризованных и стерилизованных молока и сливок.	тестирование, коллоквиум, экзамен	2/2
	Модульная единица 2 Производственный ветеринарный контроль молочных продуктов	<i>Лекция № 4</i> Биотехнология кисломолочных напитков. Подбор культур для производства молочных продуктов. Биохимические и физико-химические процессы при производстве. Характеристика кисломолочных напитков, гигиена и технология производства, методы контроля их качества. Гигиена и технология производства сметаны и творога. Гигиена, технология и способы производства сливочного масла. Общая технология сыров. Биотехнология и созревание сыров.	тестирование, коллоквиум, экзамен	-
	ИТОГО			6/6

4.4. Лабораторные/практические/семинарские занятия

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1 Производственный ветеринарный контроль мяса и мясных продуктов			6/6
	Модульная единица 1 Производственный ветеринарный контроль мяса	<i>Занятие № 1.</i> Методы определения качества заготавливаемого сырья. Расчётные методы оценки упитанности животных. Организация транспортировки убойных животных. Сопроводительная документация. Мероприятия по подготовке животных к транспортировке.	тестирование, коллоквиум, экзамен	2/2
		<i>Занятие № 2.</i> Пороки мяса. Причины возникновения PSE и DFD пороков мяса. Меры по предупреждению нежелательных изменений в мясе. Методы распознавания мяса, полученного от больных животных или трупов.		2/2
	Модульная единица 2 Производственный ветеринарный контроль мясных продуктов	<i>Занятие № 3.</i> Способы, условия консервирования мяса и их оценка. Изменения в мясе при консервировании. Технохимический контроль колбасных изделий. Методы определения свежести и качества колбасных изделий. Методы определения качества полуфабрикатов. Методы определения качества различных мясных баночных консервов (мясные, мясорастительные). Методы определения качества субпродуктов, кишечного сырья, качества крови.	тестирование, коллоквиум, реферат, экзамен	2/2
2	Модуль 2 Производственный ветеринарный контроль молока и молочных продуктов			4/4
	Модульная единица 1 Производственный ветеринарный контроль молока	<i>Занятие № 4.</i> Методы определения химического состава молока. Методы определения пищевой и энергетической ценности молока. Методы определения технологических свойств молока. Нормализация молока. Методы определения пастеризации молока.	тестирование, коллоквиум, экзамен	2/2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
	Модульная единица 2 Производственный ветери- нарный контроль мо- лочных продуктов	<i>Занятие № 5.</i> Определение качества заквасок. Молочнокислое и спиртовое брожение. Определение качества кисломолочных напитков. Методы определения качества творога и сметаны. Методы определения качества твёрдых, полутвёрдых, мягких и рассольных сыров. Методы определения качества плавленых сыров. Методы определения качества сливочного масла, молочных консервов и мороженого.	тестирование, коллоквиум, экзамен	2/2
	ИТОГО			10/10

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с научной и учебной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины. Указываются все конкретные виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы, их содержание и объём, порядок выполнения, а также используемые формы контроля СРС, даётся учебно-методическое обеспечение (возможно в виде ссылок) самостоятельной работы по отдельным разделам дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям и тестированию;
- подготовка к олимпиадам, студенческим конференциям;
- выполнение контрольных заданий при самостоятельном изучении дисциплины;
- самостоятельная работа с обучающими программами в компьютерных классах и в домашних условиях.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки

к текущему контролю знаний

№ п/ п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1	Модуль 1 Производственный ветеринарный контроль мяса и мясных продуктов		78
	Модульная единица 1 Производственный ве-	1. Методика определения упитанности убойных животных – крупного рогатого скота свиней, овец, ло-	48

№ п/ п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	ветеринарный контроль мяса	шадей, кроликов. 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. 3. Предприятия по переработке животных на мясо. Значение боенских предприятий. 4. Требования к постройкам и производственным цехам. 5. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий (мясокомбинаты, хладобойни, бойни, скотобойные пункты и другие предприятия). 6. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий. 7. Помещения для предубойного содержания животных. Приём животных на боенское предприятие и ветеринарный осмотр. 8. Организация предубойного осмотра животных на боенском предприятии. Мероприятия при обнаружении инфекционных болезней на боенском предприятии. 9. Подготовка животных к убою и её значение. 10. Оснащение рабочего места ветсанэксперта на мясоперерабатывающем предприятии. Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра. 11. Уничтожение и утилизация трупов животных и ветеринарных конфискатов. 12. Технология переработки кишечного сырья, хранения и использования. 13. Сбор и первичная обработка эндокринно-ферментного, технического сырья и специального сырья. 14. Получение пищевых жиров, хранение и определение их качества. 15. Гигиена обработки и технология кожаного сырья.	
	Модульная единица 2 Производственный ветеринарный контроль мясных продуктов	16. Основные способы и сущность консервирования мяса и мясных продуктов. 17. Новые методы консервирования мяса. 18. Гигиена производства колбасных изделий. Технология производства копчёных, ливерных, кровяных колбас, паштетов, зельцев и студней, ветчинно-штучных изделий. 19. Виды порчи колбасных изделий, их характеристика, причины возникновения, способы устранения и возможность использования. 20. Гигиена производства мясных баночных консервов и их хранение. 21. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов и готовой продукции.	30

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		22. Виды брака (пороки) консервов (физический, химический, микробиологический). 23. Ветеринарно-санитарное исследование животных жиров. Виды порчи жиров.	
2	Модуль 2 Производственный ветеринарный контроль молока и молочных продуктов		77
	Модульная единица 1 Производственный ветеринарный контроль молока	24. Молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное использование. 25. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. 26. Первичная обработка и хранение молока на ферме. 27. Транспортировка и приёмка молока на молочных заводах. 28. Источники микробного обсеменения молока и их устранение. 29. Ассортимент молока. 30. Изменение органолептических свойств молока и сливок при хранении. 31. Пороки молока. 32. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция. 33. Личная гигиена работников ферм.	47
	Модульная единица 2 Производственный ветеринарный контроль молочных продуктов	34. Ассортимент кисломолочных напитков молочно-кислого брожения. 35. Ассортимент кисломолочных напитков смешанного брожения. 36. Экспертиза качества и хранение кисломолочных напитков, сметаны, творога, масла коровьего. 37. Особенности производства отдельных видов сыров и их свойства. 38. Экспертиза качества и хранение сыров. 39. Пороки творога и причины их возникновения. 40. Пороки масла коровьего и причины изменения органолептических свойств. 41. Пороки сыров и причины их возникновения.	30
	Контроль		9
ИТОГО			164

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, практических/лабораторных/семинарских работ/занятий с тестовыми/экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СР	Вид контроля
УК-6 - способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, эти-	1–3	1–5	1–41	

Компетенции	Лек-ции	ЛЗ	СР	Вид контроля
ческом и философском контекстах;				тестирование, коллоквиум, экзамен
ОПК-3 - способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;	1–3	1–5	1–41	
ОПК-5 - способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности;	1–3	1–5	1–41	

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. Министерство природных ресурсов и экологии Красноярского края <http://mpr.krskstate.ru/>
2. Министерство сельского хозяйства Красноярского края <http://krasagro.ru/>
3. Служба по ветеринарному надзору Красноярского края <http://vetnadzor24.ru/>
4. «Национальная электронная библиотека» Договор № 101/НЭБ/2276 о предоставлении доступа от 06.06.2017 с ФГБУ «РГБ» (доступ до 06.06.2022).
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» Лицензионный договор № ППД 31/17 от 12.05.2017 ФГБОУ ВО «РГАЗУ» (с автоматической пролонгацией)
6. ЭБС «Лань» (e.lanbook.com) (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 213/1-18 с ООО «Издательство Лань» (от 03.12.2018 г.) на использование
7. Научные журналы Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
8. Библиотека Красноярского ГАУ <http://www.kgau.ru/new/biblioteka>
9. Справочная правовая система «Консультант+»
10. Справочная правовая система «Гарант»
11. Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС

6.3. Программное обеспечение

1. Windows Vista Business Russian Upgrade OpenLicense Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Лицензия Windows Vista Starter 32-bit Russian Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN; Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008
4. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. ABBYY FineReader 10 Corporate Edition 30 Лицензия сертификат №FCRC- 1100-1002-2465-8755-4238 22.02.2012;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №2281 от 17.03.2020
7. «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества. Контракт 37-5-20 от 27.10.2020
10. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
11. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО;
12. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200211 от 22.04.2020;
13. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
14. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru

Таблица 8

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ветсанэкспертизы
 Направление подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза
 Дисциплина Производственный ветеринарный контроль продуктов животноводства

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необхо- димое кол-во экз.	Коли- чество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Лекции, лаборатор- ные работы, СР	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами тех- нологии и стандартизации продуктов животноводства	Пронин В.В., Фисенко С. П.	СПб.:Лань	2012	+		+		25	30
Лаборатор- ные работы, СР	Сборник нормативно- правовых документов по ве- теринарно-санитарной экс- пертизе мяса и мясопродук- тов	Урбан В. Г. под ред. Воро- нина Е. С.	СПб.:Лань	2010	+		+		25	100
Лекции, лаборатор- ные работы, СР	Сборник нормативно- правовых документов по ве- теринарно-санитарной экс- пертизе мяса и мясопродук- тов	Урбан В. Г. под ред. Воро- нина Е. С.	СПб.:Лань	2019	+		+		25	3
Лекции, лаборатор- ные работы, СР	Руководство по ветеринар- ному надзору и ветсанэкс- пертизе продуктов убоя жи- вотных	Тарарина Л. И.	Красноярский ГАУ	2007	+		+		25	52

Лабораторные работы, СР	Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие	Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В., Курлыкова Ю. А.	Самара: СамГАУ	2018		+				https://elibrary.ru/item.asp?id=33423
Лабораторные работы, СР	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие /. — 3-е изд., стер. —	Пронин В.В., Фисенко С. П.	Санкт-Петербург : Лань	2018		+				https://elibrary.ru/item.asp?id=2236

Директор Научной библиотеки

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Производственный ветеринарный контроль продуктов животноводства» со студентами в течение семестра в контактной форме обучения проводятся лекционные и лабораторные занятия.

Оценка знаний, умений, навыков в заявленных компетенциях для студентов осуществляется с использованием модульно-рейтинговой системы. Контроль знаний проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Виды текущего контроля: (тестирование). Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебным материалом. В течение семестра в соответствии с рабочим учебным планом проводятся лабораторные занятия. Активное участие в работе является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок текущего контроля.

Промежуточный контроль (остаточных знаний) – проводится в форме экзамена – включает ответы на теоретические и практические вопросы по модулям (1-2).

В фонде оценочных средств по дисциплине содержатся тестовые задания, а также прописаны критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

ауд. 2-48 – учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: стационарный мультимедийный проектор Panasonic PT-D3500E; стационарный экран; компьютер Celeron 3000; доска аудиторная для написания мелом (1000х3000 мм); стол демонстрационный; стойка-кафедра; стол лектора; стул-кресло; подставка под ТСО; мебель: моноблок учебный (стол аудиторный двухместный со встроенными скамьями) – 50 шт., набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий

ауд. 2-05 – учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: мебель аудиторная – столы 11, стулья 21, настенная доска, лабораторные столы, микроскоп Микмед-5 бинокляр -5 шт., холодильник Бирюса, термостат ТС 1/80, термостат воздушный ТС-80, холодильник Бирюса 131К, баня водяная, весы SPU 200, анализатор качества молока «Лактан», РН– метр- 2 шт., трихинеллоскоп ТП-1, ареометр АОН-1, жироскоп сливочный.

ауд. 2-08 – бактериологическая кухня: лабораторная посуда (чашки Петри, колбы, пробирки, предметные стекла), вытяжной шкаф, стиральная машина «Indesit» автомат, бак с крышкой.

ауд. 2-18 – микробиологический бокс: баня водяная, бактерицидный ОБН-150, магнитная мешалка, термостат ТС - 1/80 - 2 шт., холодильник «Калекс».

ауд. 2-09 автоклавная: облучатель бактерицидный ОБН-150, стерилизатор паровой ВК-75-01, стерилизатор воздушный ГП-20, стерилизатор, аквадистиллятор элек. АЭ-10.

Помещения для самостоятельной работы (не специализированные)

2-42 - Компьютерная техника Cel 1200 с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

1-36 - Компьютерная техника Cel 1200 с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература.

2-04 - Компьютерная техника 2 шт. с подключением к сети Интернет, принтер HP 2 шт, столы, стулья, учебно- методическое аудио-и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

2-19а - Компьютерная техника Cel 3000MB с подключением к сети Интернет, столы, стулья, учебно-методическая литература

1-06 - Компьютеры Corei3-2120 3.3 Ghz с подключением к сети интернет, мультимедийный комплект: проектор Panasonic, экран, принтер (МФУ) Laser JetM 1212, столы, стулья, учебно- методическое аудио-и видеоматериалы, учебно-методическая литература.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования

2-16 (микроскопы Микмед - 5, весы, Ph-метр, сейф, посуда для микробиологии (чашки Петри, колбы и тд.), одноразовая спец. одежда, моющие средства, литература по специальности, курсовые работы, отчеты по практике, рефераты, контрольные работы)

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины «Производственный ветеринарный контроль продуктов животноводства» учебным планом отводится 5 К.Е. – 180 часов. Дисциплина «Производственный ветеринарный контроль продуктов животноводства» разбита на 2 дисциплинарных модуля:

ДМ 1 – Производственный ветеринарный контроль мяса и мясных продуктов;

ДМ 2 – Производственный ветеринарный контроль молока и молочных продуктов.

По дисциплине ««Производственный ветеринарный контроль продуктов животноводства» предусмотрен промежуточный контроль в форме экзамена.

При преподавании дисциплины методически целесообразно выделять в каждом модуле наиболее значимые темы и акцентировать на них внимание студентов.

При чтении лекций рекомендуется сочетать традиционные методы с инновационными, что позволит сделать лекции более информативными и будет способствовать лучшему восприятию студентами лекционного материала.

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся, обеспечения профориентации, в учебном процессе кафедры успешно используются современные образовательные технологии: модули, виртуальные лабораторные работы, базы микрофотографий, видеофильмов, созданные сотрудниками кафедры, лекции на 100% обеспечены мультимедийными презентациями с анимационными эффектами. Для текущего контроля знаний студентов используются тестовые задания.

9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	в печатной форме; в форме электронного документа;
С нарушением зрения	в печатной форме увеличенных шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине
«Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов животноводства» для студентов 3 курса обучающихся по заочной форме,
направления подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза
Составитель: Ханипова В.А., к.б.н., доцент

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов животноводства» относится к Блоку 1. Дисциплины (Модули) обязательной части ОПОП. Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины кафедрой эпизоотологии, микробиологии, паразитологии и ВСЭ, направлена на формирование у выпускника универсальных и общепрофессиональных компетенций.

Дисциплина базируется на знаниях студентов, полученных при изучении физиологии, ветеринарной микробиологии и микологии, иммунологии, вирусологии, инвазионные и инфекционные болезни, ветеринарная санитария.

Рабочая программа содержит цели и задачи дисциплины, компетенции, формируемые в результате освоения предмета. В ней отражены распределение трудоемкости дисциплины по семестрам, структура дисциплины, трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины, содержание лекционного курса, лабораторных занятий и самостоятельной работы с указанием вида контроля, приведены критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенции. Составной частью рабочей программы являются данные об учебно-методическом и материально-техническом обеспечении дисциплины, включая карту обеспеченности литературой.

Рецензируемая рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов животноводства» и профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии». Она выступает основой, с помощью которой осуществляется организация образовательного процесса, и полностью соответствует всем новым требованиям ФГОС ВО.

Рецензент:

Начальник отдела
ветеринарно-санитарной
экспертизы ФГБУ Красноярский
Референтный центр Россельхознадзора



С.Н. ЯКИЩИК