

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 27.05.2026 16:13:11

Уникальный программный ключ:

ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»

Аграрно-технологический институт

(наименование основного учебного подразделения (ОУП) – разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.05.01 ВЕТЕРИНАРИЯ

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

ВЕТЕРИНАРИЯ

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» входит в программу специалитета «Ветеринария» по направлению 36.05.01 «Ветеринария» и изучается в 8, 9 семестрах 4, 5 курсов. Дисциплину реализует Департамент ветеринарной медицины. Дисциплина состоит из 14 разделов и 37 тем и направлена на изучение базовой информации о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции животного происхождения на основе нормативной документации для обретения навыков необходимых для осуществления ветеринарной деятельности.

Целью освоения дисциплины является подготовка специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы для защиты населения от общих болезней человека и животных, выпуска доброкачественной продукции животного происхождения, предотвращения распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК-6.3 Оценивает риски влияния хозяйственной деятельности человека на распространение заболеваний животных и человека.;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	Здоровье и благополучие животных; Патологическая физиология; Эпизоотология и инфекционные болезни; Animal health and welfare**; Ветеринарная генетика; Технология переработки продукции животноводства;	Врачебно-производственная практика; Клиническая производственная практика;

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет «7» зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)	Семестр(-ы)
			8	9
Контактная работа, ак.ч	102		51	51
Лекции (ЛК)	34		17	17
Лабораторные работы (ЛР)	68		34	34
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0	0
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	132		84	48
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	18		9	9
Общая трудоемкость дисциплины ак.ч.	ак.ч.	252	144	108
	зач.ед.	7	4	3

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы*

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы.	1.1	История развития и становления боевого дела и отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы;	История развития и становления боевого дела и отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы;	ЛК, ЛР
		1.2	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности. Государственные международные информационные системы в ветеринарно-санитарной экспертизе. Структура и организация ветеринарной службы в России.	ЛК, ЛР
Раздел 2	Предприятия по переработке животных.	2.1	Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий	Значение боенских предприятий. Требования к постройке и производственным цехам. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий.	ЛК, ЛР
		2.2	Нормативно-правовые требования при убое и переработке животных	Нормативно-правовые требования при убое и переработке животных.	ЛК, ЛР
		2.3	Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий	Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий. Ветеринарная санитария.	ЛК, ЛР
Раздел 3	Ветеринарно-санитарные правила убоя животных.	3.1	Учение о мясе. Морфологический и химический состав мяса	Учение о мясе. Морфологический и химический состав мяса. Биохимические процессы, протекающие в мясе.	ЛК, ЛР
		3.2	Убойные животные. Категории убойных животных. Товароведческая оценка	Убойные животные. Категории убойных животных. Товароведческая оценка.	ЛК, ЛР
		3.3	Транспортировка животных на боенские предприятия	Транспортировка животных на боенские предприятия. Предубойный режим содержания животных.	ЛК, ЛР
Раздел 4	Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя животных.	4.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя КРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя КРС	ЛК, ЛР
		4.2	Ветеринарно-санитарная	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя МРС	ЛК, ЛР

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
			экспертиза мяса и продуктов убоя МРС		
		4.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя свиней	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя свиней	ЛК, ЛР
		4.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя лошадей	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя лошадей	ЛК, ЛР
		4.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов на санитарной бойне	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов на санитарной бойне	ЛК, ЛР
		4.6	Ветеринарное клеймение	Ветеринарное клеймение	ЛК, ЛР
Раздел 5	Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий, промысловых животных.	5.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственной птицы	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственной птицы	ЛК, ЛР
		5.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя кроликов и нутрий	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя кроликов и нутрий	ЛК, ЛР
		5.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя промысловых животных и пернатой дичи	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя промысловых животных и пернатой дичи	ЛК, ЛР
Раздел 6	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	6.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей морской и пресноводной рыбы	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей морской и пресноводной рыбы	ЛК, ЛР
		6.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов	ЛК, ЛР
Раздел 7	Ветеринарно-санитарная экспертиза других продуктов животного происхождения	7.1	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ЛК, ЛР
		7.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	ЛК, ЛР

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 8	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и растительных пищевых продуктов.	8.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции пчеловодства	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции пчеловодства	ЛК, ЛР
		8.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей, фруктов, ягод и грибов	Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей, фруктов, ягод и грибов	ЛК, ЛР
		8.3	Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной деятельности на продовольственных рынках	Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной деятельности на продовольственных рынках	ЛК, ЛР
Раздел 9	Правовое регулирование ВСЭ на территории РФ	9.1	Порядок назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя/промысла животных, предназначенных для переработки/реализации	Назначение и порядок проведения ВСЭ. Особенности проведения ВСЭ у разных видов животных. Результаты ВСЭ продуктов убоя. Журналы ВСЭ.	ЛК, ЛР
		9.2	Способы и режимы обезвреживания мяса и продуктов убоя/промысла животных, обеспечивающие инактивацию возбудителей заразных болезней животных	Тепловая обработка. Посол (виды посола). Холодильная обработка. Переработка мяса и продуктов убоя (промысла) животных на вареные колбасы, колбасные хлеба, варено-копченые изделия и консервы	ЛК, ЛР
Раздел 10	Фальсификация продуктов убоя	10.1	Методы распознавания мяса, полученного от больных животных, трупов	Порядок отбора проб мяса и продуктов убоя для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Методы распознавания мяса, полученного от больных животных, трупов. Способы обезвреживания мяса и продуктов убоя (промысла) животных при инфекционных болезнях животных	ЛК, ЛР
		10.2	Дефекты, порча продуктов убоя	Органолептические и физико-химические показатели дефектов мяса. Порядок отбора проб для определения показателей доброкачественности. Степени свежести мясного продукта. Направление использования в зависимости от дефектов и степени порчи мясного сырья.	ЛК, ЛР
Раздел 11	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях	11.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях опасных для человека	Характеристика болезней, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	ЛК, ЛР
		11.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных	Характеристика болезней, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	ЛК, ЛР

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
			болезнях, которыми человек болеет, но неперedaющиеся через продукты убоя		
		11.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях животных, не опасных для человека	Характеристика болезней, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	ЛК, ЛР
Раздел 12	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях	12.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях, передающихся человеку через продукты убоя	Характеристика болезни, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Методы выявления трихинелл. Схемы исследования продуктов убоя на наличие личинок трихинелл в зависимости от эпизоотической ситуации на территории производства продукции	ЛК, ЛР
		12.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях не опасных для человека	Характеристика болезни, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя	ЛК, ЛР
Раздел 13	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при болезнях незаразной этиологии	13.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при болезнях незаразной этиологии	Характеристика болезни, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при болезнях - кровообращения, дыхательной системы, выделительной системы, органов пищеварения, обмена веществ, транспортных болезнях, повреждениях	ЛК, ЛР
		13.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при радиационных поражениях/отравлениях	Характеристика болезни, послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при отравлениях животных, радиационных поражениях. Радиационно-гигиеническая оценка продуктов убоя. Методы дезактивации продуктов убоя.	ЛК, ЛР
Раздел 14	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, сельскохозяйственной птицы	14.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных и паразитарных болезнях	Характеристика болезней, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя кроликов	ЛК, ЛР
		14.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных и паразитарных болезнях	Характеристика болезней, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы	ЛК, ЛР

* - заполняется только по ОЧНОЙ форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	
Лаборатория	Аудитория для проведения лабораторных работ, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием.	
Для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 304 с. — ISBN 978-5-507-51222-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/507857>

2. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/451058>

Дополнительная литература:

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/471608>

2. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; под редакцией Е. . — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305255>

- Гертман, А. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства из экологически неблагополучных районов при незаразной патологии / А. М. Гертман, Г. Р. Юсупова, Д. М. Максимович. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-507-47884-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/356072>

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <https://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>
- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- ЭБС «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>
- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>
- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>
- Научометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Курс лекций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

РАЗРАБОТЧИКИ

Доцент

Должность

Шопинская М.И.

Фамилия И.О

РАЗРАБОТЧИКИ

Доцент

Должность

Друковский С.Г.

Фамилия И.О

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО

Профессор

Должность

Ватников Ю.А.

Фамилия И.О

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП

Заведующий кафедрой

Должность

Ватников Ю.А.

Фамилия И.О