

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.05.2026 11:59:27
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

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

(код и наименование направления подготовки/специальности)

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

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» входит в программу бакалавриата «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и изучается в 7 семестре 4 курса. Дисциплину реализует Департамент ветеринарной медицины. Дисциплина состоит из 4 разделов и 12 тем и направлена на изучение базовой информации о порядке проведения производственного контроля на основе нормативно-технической документации для обретения навыков необходимых для осуществления ветеринарно-санитарной деятельности.

Целью освоения дисциплины является формирование знаний у студентов основ ветеринарно-санитарного контроля на всех производственных участках предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности, освоения ими методов и приемов лабораторного анализа животноводческого, рыбного, растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» 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-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ОПК-4.2 Владеет профессиональной понятийной и методологической базой для решения широкого спектра общепрофессиональных задач; ОПК-4.3 Владеет методами решения задач с использованием современных технологий и приборно-инструментальной базы;
ПК-5	Способность методически верно отбирать пробы и проводить необходимые лабораторные исследования подконтрольного сырья и продукции биологического происхождения с целью установления их безопасности и соответствия требованиям нормативных документов.	ПК-5.1 Владеет методиками отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; ПК-5.2 Знает основные показатели безопасности и методы их определения, требования к проведению лабораторных исследований при осуществлении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством.; ПК-5.3 Способен пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований сырья и продукции животного и растительного происхождения, гидробионтов и икры.; ПК-5.4 Знает формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;
ПК-6	Способность давать заключение по результатам ветеринарно-	ПК-6.1 Знает порядок проведения и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и продукции на

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
	санитарной экспертизы о пригодности подконтрольного ветеринарной службе пищевого сырья и продукции к использованию и определение по результатам такой экспертизы возможности их дальнейшей переработки, обезвреживания, утилизации или уничтожения.	различных типах предприятий.; ПК-6.2 Способен методически обоснованно определять порядок использования или уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для пищевых, кормовых, технических целей на основании проведенной экспертизы (оценки) и необходимых дополнительных исследований.; ПК-6.4 Способен методически обоснованно определять порядок использования или уничтожения, транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основании проведенной экспертизы (оценки) и необходимых дополнительных исследований.;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» 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 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль».

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-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Учебная практика; Прикладная анатомия животных; Органическая химия; Неорганическая и аналитическая химия; Биологическая физика; Физическая и коллоидная химия; Биология с основами экологии; Цитология, гистология и эмбриология; Вирусология и биотехнология; Ветеринарная микробиология и микология; Биологическая химия; Токсикология с основами фармакологии; <i>Латинский язык**;</i> <i>Латинский язык - ветеринарная терминология**;</i> Патологическая анатомия; Патологическая физиология; Технология переработки продуктов животноводства;	Практика по контролю качества продукции животноводства; <i>Практика по производственному лабораторному контролю и ветеринарно-санитарной экспертизе**;</i> <i>Практика по отработке инновационных методов ветеринарно-санитарного контроля**;</i>
ПК-6	Способность давать заключение по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы о	Технология переработки продуктов животноводства; Технология молока и молочных продуктов;	Управление качеством пищевой продукции; Практика по контролю качества продукции

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	пригодности подконтрольного ветеринарной службе пищевого сырья и продукции к использованию и определение по результатам такой экспертизы возможности их дальнейшей переработки, обезвреживания, утилизации или уничтожения.		животноводства; <i>Практика по производственному лабораторному контролю и ветеринарно-санитарной экспертизе**;</i> <i>Практика по отработке инновационных методов ветеринарно-санитарного контроля**;</i>
ПК-5	Способность методически верно отбирать пробы и проводить необходимые лабораторные исследования подконтрольного сырья и продукции биологического происхождения с целью установления их безопасности и соответствия требованиям нормативных документов.	Ветеринарно-санитарная экспертиза; Технология молока и молочных продуктов; Санитарная микробиология;	<i>Практика по производственному лабораторному контролю и ветеринарно-санитарной экспертизе**;</i> <i>Практика по отработке инновационных методов ветеринарно-санитарного контроля**;</i> Практика по контролю качества продукции животноводства;

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

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» составляет «4» зачетные единицы.

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)
			7
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	51		51
Лекции (ЛК)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)	34		34
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	75		75
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	18		18
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144	144
	зач.ед.	4	4

Общая трудоемкость дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» составляет «4» зачетные единицы.

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			7
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	10		10
Лекции (ЛК)	0		0
Лабораторные работы (ЛР)	10		10
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	128		128
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	6		6
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144	144
	зач.ед.	4	4

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	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя.	1.1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветсанэксперта. Предметная связь с другими дисциплинами. Роль ветсанэкспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.	В рамках темы рассматривается содержание дисциплины производственного ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя, её роль в системе подготовки ветеринарного врача и специалиста в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Раскрывается предметная связь с другими дисциплинами, включая анатомию, патологию, микробиологию и эпизоотологию. Освещается значение ветеринарно-санитарного контроля в обеспечении безопасности продукции, предупреждении распространения заболеваний и защите здоровья человека и животных.	ЛК, ЛР
Раздел 2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, переработке и хранении.	2.1	Производственный ветеринарный контроль в цехе первичной переработки скота. ПВК при переработке и убое крупного рогатого скота.	Рассматриваются этапы производственного контроля при убое и первичной переработке крупного рогатого скота, включая предубойный осмотр, контроль технологических операций и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов. Освещаются требования к санитарии производства, предупреждению контаминации продукции и выявлению патологических изменений.	ЛК, ЛР
		2.2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном цехе.	В теме изучаются особенности контроля на этапах производства колбасных изделий, включая приёмку сырья, подготовку фарша, термическую обработку и хранение продукции. Рассматриваются требования к санитарному состоянию оборудования, персонала и производственных помещений.	ЛК, ЛР
		2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей.	Рассматриваются методы оценки качества и безопасности колбасных изделий и копченостей, включая органолептические, физико-химические и микробиологические показатели. Освещаются признаки недоброкачественной продукции и критерии её допуска к реализации.	ЛК, ЛР
		2.4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехе СЖК (сухих животных кормов).	Тема посвящена контролю при производстве сухих кормов животного происхождения, включая оценку исходного сырья, технологических процессов и условий хранения готовой продукции. Рассматриваются требования к безопасности кормов и предупреждению их контаминации.	ЛК, ЛР

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
		2.5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом цехе.	Рассматриваются особенности контроля при переработке субпродуктов, включая их сортировку, очистку, охлаждение и хранение. Освещаются критерии оценки качества и требования к ветеринарно-санитарной безопасности.	ЛК, ЛР
		2.6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в жировом цехе.	В теме изучаются процессы переработки жирового сырья, методы контроля качества и безопасности жировой продукции. Рассматриваются требования к технологическим режимам и санитарному состоянию производства.	ЛК, ЛР
		2.7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в шкуро-консервировочном цехе.	Рассматриваются особенности обработки и консервирования шкур, требования к их хранению и предупреждению порчи. Освещаются санитарные аспекты работы с побочным сырьём животного происхождения.	ЛК, ЛР
		2.8	Ветеринарно-санитарный и производственный контроль при консервировании мяса и мясoproдуктов.	Тема включает изучение методов консервирования мясной продукции и особенностей ветеринарно-санитарного контроля на данных этапах. Рассматриваются требования к качеству сырья, соблюдению технологических режимов и безопасности готовой продукции.	ЛК, ЛР
		2.9	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.	Рассматриваются условия хранения мясной продукции, температурные режимы и их влияние на качество и безопасность. Освещаются требования к санитарному состоянию холодильных установок и контролю сроков хранения.	ЛК, ЛР
Раздел 3	Ветеринарно-санитарный контроль на рынках.	3.1	Организация ветеринарно-санитарного контроля на продуктовых рынках. Нормативные документы.	В теме рассматривается организация ветеринарно-санитарного контроля на рынках, включая структуру лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы, порядок проведения экспертизы продукции и требования к оформлению документации. Освещаются нормативные документы Российской Федерации, регулирующие данную деятельность.	ЛК, ЛР
Раздел 4	Порядок и методика ПК за соблюдением СП и выполнением сан-противоэпидемических мероприятий на ИП	4.1	Планирование производственного контроля.	Рассматриваются принципы планирования производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности, включая разработку программ производственного контроля, определение контрольных точек и мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия. Освещаются требования законодательства Российской Федерации к организации и ведению производственного контроля.	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.	ноутбук, проектор
Лаборатория	Аудитория для проведения лабораторных работ, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием.	информационные плакаты
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. 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> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 2. Серегин Иван Георгиевич.

Производственный и ветеринарно-санитарный контроль при переработке продукции овцеводства : учебное пособие / И.Г. Серегин, Ю.А. Юлдашбаев. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург : Квадро, 2020. - 316 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-57-5 : 885.17.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487746&idb=0

Дополнительная литература:

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных полуфабрикатов [Текст] / И.Г. Серегин [и др.] // Вестник Российского университета дружбы народов: Агронимия и животноводство. - 2015. - № 2. - С. 60 - 67.
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=445253&idb=0

2. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин 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> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве [Текст] : Учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. - М. : Изд-во РУДН, 2018. - 144 с. : ил. - ISBN 978-5-209-08465-5 : 96.84.

- Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211043> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль».

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

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Друковский Станислав
Геннадиевич

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Директор департамента
ветеринарной медицины

Должность БУП

Подпись

Ватников Юрий
Анатольевич

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Кротова Елена
Александровна

Фамилия И.О.