

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 23.05.2024 10:22:00

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:**

### **36.03.01 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)

**2024 г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» входит в программу бакалавриата «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и изучается в 6, 7 семестрах 3, 4 курсов. Дисциплину реализует Департамент ветеринарной медицины. Дисциплина состоит из 14 разделов и 36 тем и направлена на изучение комплекса диагностических и специальных исследований для оценки качества и безопасности сырья животного и растительного происхождения, пищевых продуктов, предназначенных для питания людей, переработки и кормления животных.

Целью освоения дисциплины является получение студентами теоретических знаний, практических навыков и умений по санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства по основам технологии и стандартизации при производстве.

## 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)
ПК-3	Способность к проведению ветеринарно-санитарной оценки мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции с целью определения возможности их дальнейшего использования и необходимости проведения дополнительных лабораторных исследований.	ПК-3.1 Способен производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных, субпродуктов и других продуктов убоя на различных типах предприятий и рынках, с использованием различных методов исследований.; ПК-3.2 Способен выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции и определять на основе выявленных изменений необходимость и программу проведения лабораторных исследований.; ПК-3.3 Способен осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя, выявлять их фальсификацию и пороки.; ПК-3.4 Способен на основе проведенных исследований принимать решение о возможности дальнейшего использования полученной продукции, её переработки, утилизации либо уничтожении.; ПК-3.5 Знает порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; ПК-3.6 Способен вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции;
ПК-4	Способность к документарной и визуальной оценке соответствия меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры установленным требованиям и	ПК-4.1 Пользуется органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; ПК-4.2 Производит ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры в месте их вылова, на продовольственных рынках с использованием установленных нормативными документами методов оценки.;

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
	проведению при необходимости лабораторных исследований.	ПК-4.3 Устанавливает соответствие оцениваемой продукции ветеринарным и иным сопроводительным документам, маркировке, упаковке, режимам хранения.; ПК-4.4 Определяет необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и установленных законодательством требований;
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;

### 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*
ПК-3	Способность к проведению ветеринарно-санитарной оценки мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции с целью определения возможности их дальнейшего использования и необходимости проведения дополнительных лабораторных исследований.	Патологическая анатомия;	Ветеринарно-санитарная практика; <i>Технологическая практика**;</i> <i>Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта**;</i>
ПК-4	Способность к документальной и	Технология молока и молочных продуктов;	Ветеринарно-санитарная практика;

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	визуальной оценке соответствия меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробиянтов и икры установленным требованиям и проведению при необходимости лабораторных исследований.	Учебная практика;	<i>Технологическая практика**;</i> <i>Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта**;</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.	Технология молока и молочных продуктов;	<i>Академическая научно-исследовательская практика с подготовкой научного квалификационного проекта**;</i> Ветеринарно-санитарная практика; <i>Технологическая практика**;</i>

\* - 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 «10» 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)	
			6	7
Контактная работа, ак.ч.	170		85	85
Лекции (ЛК)	68		34	34
Лабораторные работы (ЛР)	102		51	51
Практически/семинарские занятия (СЗ)	0		0	0
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	158		49	109
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	32		10	22
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>ак.ч.</b>	<b>360</b>	<b>144</b>	<b>216</b>
	<b>зач.ед.</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет «10» зачетных единиц.

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

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)	
			7	8
Контактная работа, ак.ч.	102		51	51
Лекции (ЛК)	34		17	17
Лабораторные работы (ЛР)	68		34	34
Практически/семинарские занятия (СЗ)	0		0	0
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	238		119	119
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	20		10	10
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>ак.ч.</b>	<b>360</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
	<b>зач.ед.</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет «10» зачетных единиц.

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)	
			7	8
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	20		10	10
Лекции (ЛК)	0		0	0
Лабораторные работы (ЛР)	20		10	10
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0	0
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	334		167	167
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	6		3	3
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>ак.ч.</b>	<b>360</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
	<b>зач.ед.</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)		Вид учебной работы*
Раздел 1	Введение.	1.1	История становления и развития ветеринарно-санитарной экспертизы.	ЛК, ЛР
Раздел 2	Убойные животные.	2.1	Требования предубойного ветеринарного осмотра животных.	ЛК, ЛР
		2.2	Основы технологии первичной переработки животных.	ЛК, ЛР
Раздел 3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы.	3.1	Ветеринарно-санитарные требования по организации и порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя на боенских предприятиях.	ЛК, ЛР
		3.2	Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя КРС.	ЛК, ЛР
		3.3	Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя МРС.	ЛК, ЛР
		3.4	Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя лошадей.	ЛК, ЛР
		3.5	Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней.	ЛК, ЛР
		3.6	Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя кроликов.	ЛК, ЛР
		3.7	Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы.	ЛК, ЛР
		3.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных.	ЛК, ЛР
		3.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек пернатой дичи.	ЛК, ЛР
Раздел 4	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях.	4.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях характерных для многих видов животных.	ЛК, ЛР
		4.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях характерных для жвачных животных.	ЛК, ЛР
		4.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях характерных для лошадей.	ЛК, ЛР
		4.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях характерных для свиней.	ЛК, ЛР
		4.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях характерных для кроликов.	ЛК, ЛР
		4.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях характерных для птиц.	ЛК, ЛР
Раздел 5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при вынужденном убое.	5.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при вынужденном убое.	ЛК, ЛР
Раздел 6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях.	6.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях, присущих только животным.	ЛК, ЛР
		6.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях животных, встречающихся у человека, но не передающихся ему через продукты убоя.	ЛК, ЛР
		6.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов при инвазионных болезнях животных, передающихся человеку через продукты убоя.	ЛК, ЛР
Раздел 7	Ветеринарно-санитарная	7.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов	ЛК, ЛР

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)		Вид учебной работы*
	экспертиза продуктов убой животных при отравлениях.		убоя животных при отравлениях.	
Раздел 8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой животных при радиационных поражениях.	8.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой животных при радиационных поражениях.	ЛК, ЛР
Раздел 9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой животных при болезнях незаразной этиологии.	9.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убой животных при болезнях незаразной этиологии.	ЛК, ЛР
Раздел 10	Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса.	10.1	Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса.	ЛК, ЛР
Раздел 11	Требования ветеринарно-санитарной экспертизы при лабораторных исследованиях мяса и других продуктов убой.	11.1	Требования ветеринарно-санитарной экспертизы при лабораторных исследованиях мяса и других продуктов убой.	ЛК, ЛР
Раздел 12	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на продовольственных рынках.	12.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на продовольственных рынках.	ЛК, ЛР
Раздел 13	Ветеринарное клеймение.	13.1	Ветеринарное клеймение.	ЛК, ЛР
Раздел 14	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	14.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы.	ЛК, ЛР
		14.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.	ЛК, ЛР
		14.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях .	ЛК, ЛР
		14.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой и копченой рыбы.	ЛК, ЛР
		14.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушеной рыбы.	ЛК, ЛР
		14.6	Исследование раков на свежесть,	ЛК, ЛР
		14.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.	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	

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
	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. 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. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 476 с.  
<https://e.lanbook.com/book/152644>

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с.: <https://e.lanbook.com/book/211973>

### Дополнительная литература:

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 240 с.  
<https://e.lanbook.com/book/171871>

2. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.); составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 384 с. <https://e.lanbook.com/book/169451>

3. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 204 с. <https://e.lanbook.com/book/206861>

4. Идентификация мяса и органов разных видов животных: учебно-методическое пособие / Д. В. Никитченко, В.Е. Никитченко, И.Г. Серегин. - Электронные текстовые данные. - Москва: РУДН, 2020. - 20 с.  
[http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn\\_FindDoc&id=493427&idb=0](http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=493427&idb=0)

5. Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения: учебное пособие / И. Г. Серегин, Г.П. Дюльгер. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург: Квадро, 2020. - 240 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений).

[http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn\\_FindDoc&id=487737&idb=0](http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487737&idb=0)

*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

<http://lib.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](http://www.studentlibrary.ru)

- ЭБС «Троицкий мост»

2. Базы данных и поисковые системы

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

<http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS

<http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

*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!**

## **8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система\* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

\* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.

**РАЗРАБОТЧИК:**

Профессор департамента  
ветеринарной медицины

*Должность, БУП*

*Подпись*

Никитченко Дмитрий  
Владимирович

*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.*