

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский  
технологический университет»  
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу  
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060  
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова  
Дата 07.06.2021

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по дисциплине «**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Профиль: Технология мяса и мясных продуктов  
Квалификация выпускника: Бакалавр  
Форма обучения: Заочная  
Институт: Институт пищевых производств и биотехнологии  
Факультет: Факультет пищевых технологий  
Кафедра-разработчик: Кафедра «Технологии мясных и молочных продуктов»  
Курс; семестр 4-5; 12, 14

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	8	0,22
Практическое занятие	10	0,28
Контроль самостоятельной работы	4	0,11
Самостоятельная работа	154	4,28
Форма аттестации: Дифференцированный зачет (14 сем), Контрольная работа (14 сем)	4	0,11
Всего	180	5

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 936 от 11.08.2020) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения для профиля «Технология мяса и мясных продуктов» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Профессор

М.С. Ежкова

---

### **СОГЛАСОВАНО**

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии мясных и молочных продуктов», протокол от 12.05.2021 г. № 11.

Заведующий кафедрой *Согласовано* Г.О. Ежкова

### **УТВЕРЖДЕНО**

Начальник центра УМЦ

*Утверждаю*

Л.А. Китаева

## **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» являются:

- изучение основных понятий и правовых аспектов обеспечения контроля и надзора за качеством и безопасностью животной продукции;
- изучение правил использования условно годного сырья, и сырья подлежащего утилизации;
- приобретение навыков разработки системы контроля за качеством и безопасностью продукции животного происхождения;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) изучения природы заболеваний сельскохозяйственных животных, пищевых отравлений микробной и немикробной природы, инвазионных и инфекционных заболеваний и их влияния на качество сырья и готовой продукции.

## **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология мяса и мясных продуктов» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» обучающийся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Аналитическая химия и ФХМА
2. Биология
3. Биохимия
4. Органическая химия
5. Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности
6. Основы научных исследований
7. Экология

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

**ПК-1 Способен корректировать технологические процессы и режимы производства продуктов питания животного происхождения на основе изменений в технической и технологической документации**

ПК-1.1. Знает основные законодательные акты в пищевой промышленности, правовые нормы о защите прав потребителей, основные метрологические термины и понятия, методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения, причины возникновения брака продукции и методы их устранения

ПК-1.2. Умеет производить анализ качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности, проводить метрологическую обработку данных и выявлять брак продукции

ПК-1.3. Владеет навыками разработки и оформления изменений технологической и технической документации по ведению технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, предупреждения и устранения причин брака продукции

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

**Знать:**

- фундаментальные (базовые) понятия, связанные с экспертизой продуктов животного

происхождения;

- нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила

**Уметь:**

- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

- осуществлять технологический контроль качества и безопасности готовой продукции

**Владеть:**

- навыками развития способности к самоорганизации и самообразованию при освоении дисциплины;

- определять по особенностям строения видовую и возрастную принадлежность органов;

- проводить сравнительный анализ видовых или возрастных особенностей туш и органов, формулировать и обосновывать выводы

**4. Структура и содержание дисциплины**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Животные как основное сырье для мясной и молочной промышленности	12	2				7	Контрольная работа
	<b>Итого по семестру</b>	<b>12</b>	<b>2</b>				<b>7</b>	
1.	Животные как сырье для мясной и молочной промышленности	14		1			1	Доклад, сообщение; Контрольная работа; Реферат; Тест
2.	Транспортировка животных на мясокомбинаты	14	1	1			20	
3.	Санитарно-гигиенические требования к животному сырью при промышленной переработке	14	1	1		1	20	
4.	Современные технологические схемы убоя животных и переработки органов и туш	14	1	1		1	20	
5.	Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	14	1	2		1	20	
6.	Морфология, химия и товароведение сырья животного происхождения	14	1	2			12	

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7.	Организация и методика предубойного осмотра животных	14	1	1			10	
8.	Токсикозы и токсинфекции, вызываемые микроорганизмами	14		1			25	
9.	Ветсанэкспертиза продуктов животноводства при радиоактивном поражении животных	14					20	
	<b>Итого по семестру</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>10</b>		<b>4</b>	<b>147</b>	<b>Дифференцированный зачет, Контрольная работа</b>

### 5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Животные как основное сырье для мясной и молочной промышленности	2	Животные как сырье для мясной и молочной промышленности	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2.	Транспортировка животных на мясокомбинаты	1	Транспортирование животных на промышленные предприятия. Сдача-приемка животных	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3.	Санитарно-гигиенические требования к животному сырью при промышленной переработке	1	Предприятия по переработке мясного и молочного сырья	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
4.	Современные технологические схемы убоя животных и переработки органов и туш	1	Современные технологические схемы убоя животных и переработки органов и туш	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
5.	Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	1	Ветсанэкспертиза мяса на мясокомбинатах	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
6.	Морфология, химия и товароведение сырья животного происхождения	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и молока	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
7.	Организация и методика предубойного осмотра животных	1	Организация и методика предубойного осмотра животных	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>8</b>		

### 6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Животные как сырье для мясной и молочной промышленности	1	Животные как сырье для молочной и мясной промышленности	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2.	Транспортировка животных на мясокомбинаты	1	Транспортировка животных на мясокомбинаты. Сдача-приемка	ПК-1.1 ПК-1.2

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
				ПК-1.3
3.	Санитарно-гигиенические требования к животному сырью при промышленной переработке	1	Консервирование сырья животного происхождения низкой температурой	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
4.	Современные технологические схемы убоя животных и переработки органов и туш	1	Современные технологические схемы убоя животных и переработки органов и туш	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
5.	Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	1	Ветсанэкспертиза мяса на мясокомбинатах	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
6.		1	Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
7.	Морфология, химия и товароведение сырья животного происхождения	1	Созревание мяса. Послеубойные изменения в мясе	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
8.		1	Ветсанэкспертиза вынужденно убитых животных при незаразных заболеваниях и поражениях отдельных органов	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
9.	Организация и методика предубойного осмотра животных	1	Изменения в мясе, происходящие при его хранении (ослизнение, плесневение, загар, гниение)	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
10.	Токсикозы и токсинфекции, вызываемые микроорганизмами	1	Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>10</b>		

## 7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

## 8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Животные как сырье для мясной и молочной промышленности	7	написание реферата, подготовка доклада, подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2.	Транспортировка животных на промышленные предприятия	20	написание реферата, подготовка доклада, подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3.	Санитарно-гигиенические требования к сырью животного происхождения	20	написание реферата, подготовка доклада, подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
4.	Современные технологические схемы убоя животных и переработки органов и туш	20	написание реферата, подготовка доклада, подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
5.	Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	20	написание реферата, подготовка доклада, подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
6.	Морфология, химия и товароведение сырья животного происхождения	12	написание реферата, подготовка доклада, подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
7.	Организация и методика предубойного осмотра животных	10	написание реферата, подготовка доклада, подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
8.	Токсикозы и токсикоинфекции, вызываемые микроорганизмами	25	написание реферата, подготовка доклада, подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
9.	Ветсанэкспертиза продуктов животноводства при радиоактивном поражении	20	написание реферата, подготовка доклада, подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>154</b>		

### 8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Животные как сырье для молочной и мясной промышленности	1	заслушивание доклада, проверка контрольной работы, проверка реферата, проверка тестирования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2.	Санитарно-гигиенические требования к сырью животного происхождения	1	заслушивание доклада, проверка контрольной работы, проверка реферата, проверка тестирования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3.	Современные схемы убоя животных и переработки органов и туш	1	заслушивание доклада, проверка контрольной работы, проверка реферата, проверка тестирования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
4.	Особенности переработки на мясо разных видов животных и птицы	1	заслушивание доклада, проверка контрольной работы, проверка реферата, проверка тестирования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>4</b>		

### 9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
<b>14-й семестр</b>			
Доклад, сообщение	1	25	30
Контрольная работа	1	10	20
Тест	1	15	30
Реферат	2	10	20
<b>Итого</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

### 10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

### 11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

#### 11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
А. Г. Кошнеров, М. П. Бабина, Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=463273">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=463273</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ

переработки продукции животноводства [Прочее] учебное пособие: Минск : РИПО, 2015	
М.С. Ежкова, В.О. Ежков, А.М. Ежкова, Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] учебное пособие : в 2-х ч.: Казань : КНИТУ, 2013	<a href="http://ft.kstu.ru/ft/ezhkova-veterinarno-1.pdf">http://ft.kstu.ru/ft/ezhkova-veterinarno-1.pdf</a> Доступ с IP адресов КНИТУ
А.М. Ежкова, В.О. Ежков, М.С. Ежкова, Ветеринарно-санитарная экспертиза : Ч.2 [Учебник] : Казань : , 2013	60 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
А.М. Ежкова, В.О. Ежков, М.С. Ежкова, Ветеринарно-санитарная экспертиза : Ч.1 [Учебник] : Казань : Изд-во КНИТУ, 2013	60 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

### 11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных [Прочее] практикум: Волгоград : ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015	<a href="http://znanium.com/go.php?id=615364">http://znanium.com/go.php?id=615364</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ
В. . Пронин, С. . Фисенко, Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Учебник] практикум : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. 111801 "Ветеринария": СПб. : Лань, 2012	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Б.С. Сенченко, Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения [Прочее] : Ростов-на-Дону : МарТ, 2001	57 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
С. П. Фисенко, В. В. Пронин, Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : Санкт-Петербург : Лань, 2012	<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4129">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&amp;pl1_id=4129</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ

### 11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>

4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

**УНИЦ**  
*Согласовано*

#### **11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

Базы данных

Scopus Доступ свободный: [www.scopus.com](http://www.scopus.com)

Web of Science Доступ свободный: [apps.webofknowledge.com](http://apps.webofknowledge.com)

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

#### **12. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

«КонсультантПлюс»

Техэксперт

3D моделирование / CAD Blender

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены оборудованием:

К-111, К-112, К-113, К-424

1. Портативный или стационарный ПК,

2. Мультимедийный проектор,

3. Настенный экран.

техническими средствами обучения:

К-112, К-114

1. Комплект электронных презентаций/слайдов.

2. Классная доска;

3. Набор цветных мелков или фломастеров;

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой:

К-114

1. Стационарными ПК,

2. Мультимедийным проектором,
3. Настенным экраном.

с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

### **13. Образовательные технологии**

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет 4 ч.

В процессе освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» используются следующие образовательные технологии:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);
- метод кейсов.