

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 02.06.2025 16:41:28

Уникальный программный ключ:

ca953a0120d891083f939673078cf1a989dae18a

**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)

2025 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 12 разделов и 33 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)
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 документальной и визуальной оценке соответствия меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней	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

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
	птицы, гидробионтов и икры установленным требованиям и проведению при необходимости лабораторных исследований.	продовольственных рынках с использованием установленных нормативными документами методов оценки.; 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;	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>

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ПК-4	Способность к документарной и визуальной оценке соответствия меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробактерий и икры установленным требованиям и проведению при необходимости лабораторных исследований.	Учебная практика; Технология молока и молочных продуктов;	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-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;	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>

\* - 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
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0	0
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	154		86	68
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	36		9	27
<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 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)	
			7	8
Контактная работа, ак.ч.	20		10	10
Лекции (ЛК)	0		0	0
Лабораторные работы (ЛР)	20		10	10
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0	0
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	328		164	164
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	12		6	6
<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	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы.	1.1	История развития и становления боенского дела и отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы;	ЛК, ЛР
		1.2	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности	ЛК, ЛР
Раздел 2	Предприятия по переработке животных.	2.1	Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий	ЛК, ЛР
		2.2	Нормативно-правовые требования при убое и переработке животных	ЛК, ЛР
		2.3	Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий	ЛК, ЛР
Раздел 3	Ветеринарно-санитарные правила убоя животных.	3.1	Учение о мясе. Морфологический и химический состав мяса	ЛК, ЛР
		3.2	Убойные животные. Категории убойных животных. Товароведческая оценка	ЛК, ЛР
		3.3	Транспортировка животных на боенские предприятия	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	ЛК, ЛР
		4.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя МРС	ЛК, ЛР
		4.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя свиней	ЛК, ЛР
		4.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя лошадей	ЛК, ЛР
		4.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов на санитарной бойне	ЛК, ЛР
		4.6	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	ЛК, ЛР
		5.2	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	ЛК, ЛР
Раздел 6	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	6.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей морской и пресноводной рыбы	ЛК, ЛР
		6.2	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	ЛК, ЛР
		7.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	ЛК, ЛР
Раздел 8	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и растительных пищевых продуктов.	8.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции пчеловодства	ЛК, ЛР
		8.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей, фруктов, ягод и грибов	ЛК, ЛР
		8.3	Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной деятельности на продовольственных рынках	ЛК, ЛР
Раздел 9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов	9.1	Правовое регулирование ВСЭ на территории РФ	ЛК, ЛР
		9.2	Ветеринарно-санитарная	ЛК, ЛР

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)		Вид учебной работы*
	убоя животных при инфекционных болезнях		экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях, передающихся человеку	
		9.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях, которыми человек болеет, но непереходящие через продукты убоя	ЛК, ЛР
		9.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях животных, не опасных для человека	ЛК, ЛР
Раздел 10	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	10.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, передающихся человеку через продукты убоя	ЛК, ЛР
		10.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, встречающихся у человека, но не передающихся ему через продукты убоя	ЛК, ЛР
		10.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях присущих только животным	ЛК, ЛР
Раздел 11	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при болезнях незаразной этиологии	11.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных при болезнях незаразной этиологии	ЛК, ЛР
Раздел 12	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, сельскохозяйственной птицы при инфекционных и инвазионных болезнях	12.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, сельскохозяйственной птицы при инфекционных и инвазионных болезнях	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	

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
	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 ; 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> (дата обращения: 13.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Методические рекомендации по обезвреживанию мяса и продуктов убоя (промысла) животных, обеспечивающему инактивацию возбудителей заразных болезней животных: инстр.-метод. изд. – М.: ФГБНУ «Росинформагротех», 2023 – 32 с.

- Приказ МСХ 269 Об утверждении Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации

### 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> (дата обращения: 13.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковский. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50778-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/463439> (дата обращения: 13.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-507-47758-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/415067> (дата обращения: 13.04.2025). — Режим доступа: для

авториз. пользователей.

- 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: 13.04.2025). — 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](http://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!**

**РАЗРАБОТЧИК:**

Доцент департамента  
ветеринарной медицины

*Должность, БУП*

*Подпись*

Шопинская Марина  
Ивановна

*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.*