

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 15.07.2026 16:02:15
Уникальный программный ключ:
cba47a2f4b9180af2546ef5354c4938c4a04716d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А.ТИМИРЯЗЕВА**
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева)

КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра ветеринарии и физиологии животных



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.01 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ И
ЗООГИГИЕНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ ВЕТЕРИНАРНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И НА ОБЪЕКТАХ СОДЕРЖАНИЯ ЖИВОТНЫХ И
ПТИЦ**

МДК.01.03 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

ФГОС СПО

специальность: 36.02.01 Ветеринария

форма обучения очная

Калуга 2026

Рабочая программа дисциплины профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минпросвещения России от 07.04.2025 г. №270 по специальности 36.02.01 Ветеринария

Программа обсуждена на заседании кафедры ветеринарии и физиологии животных, протокол №09,
«20»мая 2026года.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель учебно-методической комиссии
по специальности 36.05.01 Ветеринария, к.б.н., доцент, П.В.Дудин



протокол №04, «20»мая 2026 года

Оглавление

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ _____	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ _____	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ _____	13
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ _____	19

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **МДК.01.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза** является частью программы подготовки специалистов среднего звена и составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов

Дисциплина **МДК.01.03 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»** базовой части является базовой частью дисциплин профессиональной подготовки профессионального цикла по специальности 36.02.01 Ветеринария.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины

Цель данной дисциплины - подготовить специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Основные задачи ветеринарно-санитарной экспертизы:

- выпуск для потребителя только доброкачественной продукции,
- исключение возможности заражения людей болезнями общими для человека и животных через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения,
- предотвращение распространения инфекционных и инвазионных болезней через продукты и отходы боенского производства.
- профилактика инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных, отравлений,
- работа по повышению производства доброкачественных в ветеринарно-санитарном отношении продуктов и сырья животного происхождения,
- охрана населения от болезней, общих для человека и животных,
- охрана территории Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств - охрана окружающей среды от биологических загрязнений.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: Основные методики ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия пищевых продуктов, оценку клинического обследования животных, птиц и др.

Уметь: Проводить оценку органолептических и лабораторных показателей качества и безопасности пищевых продуктов: теххимических, физико-химических и микробиологических.

Владеть: Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности.

1.4 Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины нацелено на формирование следующих компетенций:

ПК 1.2 Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль процессов производства продукции животноводства,

ПК 1.4 Организовывать работы по ветеринарно-санитарным исследованиям продукции животного и растительного происхождения

Преподавание учебной дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа

студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, зачета с оценкой.

1.5 Общая трудоемкость учебной дисциплины

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 153 часов. Программой дисциплины предусмотрены 32 часа лекций, 44 часа практических занятий, 27 часов самостоятельной работы студента.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Тематический план профессионального модуля

ПМ.01. Обеспечение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических условий ветеринарной деятельности и на объектах содержания животных и птиц

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5	ПМ.01 Обеспечение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических условий ветеринарной деятельности и на объектах содержания животных и птиц	668	334	206	-	231	—	216
	МДК. 01.01 Зоогигиена	122	88	44	—	5	—	216

	МДК. 01.02 Ветеринарная санитария	165	126	44	—	21	—	—
	МДК. 01.03 Ветеринарно- санитарная экспертиза	153	76	74	—	27	—	—
	УП.01.01 Учебная практика	216	44	44	—	172	—	—
	Экзамен по модулю	12	—	—	—	6	—	—
	Всего:	668	334	206		231		216

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

МДК. 01.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		7	8
Аудиторные занятия (всего)	76	36	40
В том числе:			
Лекции	32	12	20
Практические занятия	44	24	20
Самостоятельная работа (всего)	6	21	26
Промежуточная аттестация		—	30
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	экзамен
Общая трудоемкость	153	57	96

1.6 Структура и содержание дисциплины

№	Наименование	Формируемые компетенции	Содержание дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
					Л	ПЗ	СР	ПАтг

1	Введение в дисциплину ветеринарно-санитарная экспертиза. Сырьевая база мясоперерабатывающей промышленности	ПК 1.4	Предмет, цели и задачи ветсанэкспертизы. Характеристика животных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Методы определения упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы. Нагул и виды откорма животных.	5	1			
2	Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы голов, туш и внутренних органов	ПК 1.2, ПК 1.4	Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков и т. д. Значение исследования лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы. Схема лимфообращения, строение и топография лимфатических узлов и их особенности у различных видов животных. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных клеймение	5	1	2		
3	Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	ПК 1.2	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона об охране окружающей среды.	5	1	2		
4	Методика исследования туш и органов животных при трихинеллезе и цистицеркозе	ПК 1.4	Введение в фармакодинамику. Влияние химической структуры лекарственного вещества на фармакодинамику. Дозы и принципы дозирования. Виды действия лекарственных веществ	5	1	2		
5	Основы технологии убоя и первичной переработки сельскохозяйственных животных и птицы	ПК 1.2, ПК 1.4	Основы технология оглушения, убоя, снятия шкур, нутровки и обработки туш крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней. Убой и переработка домашней птицы.	5	1	2		
6	Исследование мяса больных животных и трупов.	ПК 1.4	Вынужденный убой животных и порядок его проведения. Органолептические и лабораторные методы распознавания мяса здоровых и больных животных, а также убитых в агональном состоянии и трупов	5	1	2		
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	ПК 1.4	Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса. Послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных болезней, ветсаноценка продуктов убоя. Методы определения свежести по действующим Правилам. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.	5	1	2		

8	Методика исследования мяса убойных животных и птицы, на свежесть.	ПК 1.2, ПК 1.4	Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при неправильном хранении: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение и др. Причины и условия их возникновения. Процесс гниения мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения. Факторы, способствующие гниению мяса. Профилактика гниения мяса. Методы определения свежести. ГОСТы.	5	1	2		
9	Морфологический и химический состав мяса	ПК 1.2, ПК 1.4	Морфологическое строение мяса животных разных видов. Мышечная, жировая, соединительная и костная ткани и их влияние на пищевую и технологическую ценность мяса. Химический состав мяса. Белки, жиры, углеводы мяса, минеральные вещества мяса и их значение.	5	1	2		
10	Определение видовой принадлежности мяса.	ПК 1.2, ПК 1.4	Видовая фальсификация мяса. Субъективные и объективные методы определения видовой принадлежности мяса. Анатомические особенности строения костей скелета и внутренних органов разных видов животных. Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.	5	1	2		
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней.	ПК 1.2	Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты с учетом выраженности патологоанатомических изменений, стойкости возбудителя и опасности для человека. Охрана труда и техника безопасности рабочего персонала при обнаружении (в процессе переработки животных) зооантропонозных болезней. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных.	5	1	4	1	
12	Микробиологическое исследование мяса, на возбудителей пищевых токсикоинфекций.	ПК 1.4	Токсикоинфекций, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей), Морфология, культуральные и биохимические свойства этих бактерий, методы их типизации и дифференциации. Патогенность этих бактерий для животных и человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Санитарная оценка продуктов при обнаружении этих микроорганизмов.	5	1	2		
			ИТОГО за 7 семестр	57	12	24	1	—

13	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.	ПК 1.2, ПК 1.4	Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся человеку через мясо (трихинеллез, цистицеркоз крупного рогатого скота и свиней) и не передающихся через мясо (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, саркоцистоз)..	7	2	2	1	2
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и других гидробионтов..	ПК 1.2, ПК 1.4	Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Способы консервирования. Ядовитые рыбы. Санокенка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветсанэкспертиза.	8	2	2	2	2
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых болезнях	ПК 1.2, ПК 1.4	Современные понятия о пищевых заболеваниях человека и их классификация. Роль мяса, мясных и других продуктов животного происхождения в их возникновении. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерии рода сальмонелла, их морфология, культуральные и биохимические свойства, токсинообразование. Методы типизации сальмонеллезных бактерий. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Общая характеристика и формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллезов. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла. Токсикоинфекций, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей)	7	2	2	1	2
16	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов.	ПК 1.2, ПК 1.4	Ветеринарно-санитарная оценка молока Пастеризация молока, режим и контроль за ее эффективностью. Изменение молока при различных режимах тепловой обработки и последующем хранении. Молочные продукты. Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Ассортимент молочных продуктов, методы исследования и санитарная оценка.	8	2	2	2	2

17	Консервирование мяса высокими и низкими температурами. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов и колбасных изделий.	ПК 1.2	Охлаждение и замораживание мяса. Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потери массы мяса при обработке холодом и хранении. Сроки хранения мяса при различных минусовых температурах. Гигиена хранения мяса и мясопродуктов в холодильниках. Размораживание мяса. Технология производства консервов, вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и других видов колбас. ГОСТы на колбасные изделия. Технология производства грудинки, кореек, окороков и др. Гигиена хранения, упаковки, транспортировки колбас и мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.	8	2	2	2	2
18	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	ПК 1.2, ПК 1.4	Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении. Классификация товарных яиц по ГОСТуам Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.	8	2	2	2	2
19	Состав и свойства молока его первичная переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от больных животных	ПК 1.2	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока наличия в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и т. д. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве. Личная гигиена обслуживающего персонала. Первичная обработка молока в хозяйстве (очистка охлаждение, хранение) и его транспортировка. Требования к заготавливаемому молоку по Техническому регламенту Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.).	8	2	2	2	2
20	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства.	ПК 1.2, ПК 1.4	Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по ГОСТу и действующим Правилам. Фальсификация меда и методы ее распознавания. Санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.	7	2	2	1	2
21	Техническое регулирование и стандартизация сырья и продуктов животного происхождения.	ПК 1.2, ПК 1.4	Сущность технического регулирования и их значение. Категории и виды нормативных документов по техническому регулированию и стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований по техническому регулированию.	7	2	2	1	2

22	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на рынках.	ПК 1.2, ПК 1.4	Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей и фруктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках.	7	2	2	1	2
ИТОГО ЗА 8 СЕМЕСТР				96	20	20	26	30
ИТОГО				153	32	44	27	30

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная аудитория для проведения учебных занятий всех видов (в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, дисциплинарную, междисциплинарную, модульную и практическую подготовку обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Перечень оборудования: Лабораторные столы (10 шт); стулья (20 шт); рабочее место преподавателя; настенная доска; мультимедийная установка; Вытяжной шкаф стенды, муляжи, интерактивная доска Hitachi, видеоокуляры, микроскоп «Иенован», микроскоп «ST-VS-320-Tr-R-4 «Биомед-6» с видеосистемой и демонстрацией на экран, микроскопы «Биомед -2» с окуляром 16х, нож-микротом МК-5, микротом санный МС-2, химреактивы для приготовления влажных и гистопрепаратов, набор инструментов для вскрытия и исследований трупов Н-163, атлас патологий Робинсона и Котрона, микропрепараты по гистологии. Коллекция влажных препаратов патологических органов, стол для вскрытия, комплекс, автоматизированный микроскопии МЕКОС-Ц2, морозильный ларь.

Учебная аудитория для проведения учебных занятий всех видов (в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, дисциплинарную, междисциплинарную, модульную и практическую подготовку обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Перечень оборудования: учебные столы (22 шт); стулья (44 шт); рабочее место преподавателя; доска учебная; Интерактивная доска Hitachi StarBoard F-82; Проектор мультимедийный Viewsonic и системный блок Core в комплексе.

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся. Перечень оборудования: компьютерные столы (15 шт.); стулья (15 шт.); рабочее место преподавателя; рабочая станция (моноблок) Acer Veriton Z4640G (15 шт.) подключенные к сети Интернет и обеспеченные доступом к ЭБС.

Используемое программное обеспечение: Microsoft Office Professional Plus 2019 (Microsoft Open Value №V6803162 от 15.06.2020 / Лицензионный договор №77-089/1013/20 о передаче прав на использование программ от 05.06.2020); Microsoft Office Professional Plus 2010 (Microsoft Open License №47295003 от 17.08.2010); Microsoft Office Professional Plus 2007 (Microsoft Open License №42906552 от 23.10.2007, Microsoft Open License №43061896 от 22.11.2007, Microsoft Open License №46223838 от 04.12.2009); Microsoft Office Standard 2007 (Microsoft Open License №43061896 от 22.11.2007, Microsoft Open License №46223838 от 04.12.2009); Яндекс Браузер (Freeware); Система КонсультантПлюс (Договор об информационной поддержке №1202/2019, №1503/2019 от 01.10.2019).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами).

Каждый обучающийся обеспечен доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа через электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) Университета путём предварительной регистрации.

Обучающимся предоставлена возможность доступ к информационным ресурсам сети Интернет.

Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1.	Все разделы	Microsoft PowerPoint	Программа подготовки презентаций	Microsoft	2006 (версия Microsoft PowerPoint2007)
2.	Все разделы	Microsoft Word	Текстовый редактор	Microsoft	2006 (версия Microsoft PowerPoint2007)

Учебная литература и ресурсы информационно-образовательной среды университета, включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

а) Основная литература:

1. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для СПО / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 84 с. — ISBN 978-5-507-51316-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/510045>
2. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учебник / А.В. Смирнов. – 3 изд., испр. и доп. - СПб: Гиорд, 2025. – 360 с.
3. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : учебник для СПО / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 188 с. — ISBN 978-5-507-51057-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/501653>
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 304 с. — ISBN 978-5-507-52310-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447299>

б) дополнительная литература:

1. Контроль санитарного и гигиенического состояния объектов животноводства и кормов : учебное пособие / составители Г. Г. Колтун, В. В. Подвалова. — Уссурийск : Приморский ГАТУ, 2025. — 152 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/510861>
2. Проведение санитарно – просветительской деятельности : учебное пособие / составители А. А. Кожушко, Д. В. Капралов. — Уссурийск : Приморский ГАТУ, 2025. — 151 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/515221>
3. Мещеряков, О. Ю. Организация работы по оформлению ветеринарно-сопроводительных документов в ФГИС «Меркурий» : методические указания / О. Ю. Мещеряков, А. В. Пчельников, О. П. Бокарева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2024. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/457949>
4. 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 978-5-507-47885-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>
5. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9631-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198515>.

Учебно-методические материалы:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 304 с. — ISBN 978-5-507-52310-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447299>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимые для освоения дисциплины:

Для подготовки к лабораторным занятиям и выполнения самостоятельной работы студенты могут использовать следующие Интернет-ресурсы:

1. <http://fsvps.ru> Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <http://www.mcsc.ru/> Официальный сайт Министерства сельского хозяйства
3. <https://vetexpert.pro/> Портал «Ветеринарная экспертиза».
4. <http://www.gost.ru> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
5. <http://www.kodeks.ru> Электронный фонд нормативных документов «Кодекс».
6. <https://standartgost.ru/> Открытая база ГОСТов и других нормативных документов.
7. <https://znaytovar.ru/> Портал «Товароведение и экспертиза товаров».
8. <http://www.allvet.ru> Портал «Ветеринарная медицина».
9. Электронно-библиотечная система РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева (далее ЭБС) сайт www.library.timacad.ru
10. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»
- <https://cyberleninka.ru/>
11. Сетевая электронная библиотека аграрных вузов
- <https://e.lanbook.com/books>

Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
2. ГОСТ Р 51232-98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества.
3. ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия;
4. ГОСТ EN 1672-2-2012 Оборудование для обработки пищевых продуктов. Основные принципы. Часть 2. Гигиенические требования;
5. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса мясной продукции" (ТР ТС 034/2013).
6. "Перечень заразных болезней, при которых снятие шкур с павших животных запрещается" <http://lawru.info/dok/1968/07/19/n1190093.htm>
7. "Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению или убою» <http://lawru.info/dok/1968/07/19/n1190093.htm>
8. НТП-АПК 1.10.07.002-02 Нормы технологического проектирования ветеринарных объектов для городов и иных населенных пунктов ГОСТ Р 55333-2012 Консервы мясорастительные. Технические условия;
9. ГОСТ 12.2.124-2013 Система стандартов безопасности труда. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности;
10. ГОСТ 12.2.135-95 Оборудование для переработки продукции в мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Общие требования безопасности, санитарии и экологии;

11. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
12. СанПиН 2.1.7.1287-03 Почва, очистка населенных мест, бытовые и промышленные отходы, санитарная охрана почвы.
13. СанПиН 2.1.7.1287-03 Почва, очистка населенных мест, бытовые и промышленные отходы, санитарная охрана почвы.
14. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 25.12.2025)

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к изучению ПМ.02. Проведение профилактических, диагностических и лечебных мероприятий МДК 02.01 Методики диагностики и лечения заболеваний животных является освоение:

-общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла: анатомия и физиология домашних животных, основы микробиологии, латинский язык в ветеринарии, основы зоотехнии.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обучение по программе профессионального модуля осуществляют преподаватели дисциплин профессионального учебного цикла ППСЗ, а также преподаватели профильных кафедр, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Вопросы к экзамену

1. Транспортировка убойных животных гоном и автотранспортом. Значение ее для получения качественных мясных продуктов.
2. Приемка животных на мясоперерабатывающих предприятиях. Организация и значение предубойного содержания, ветосмотр животных.
3. Транспортные болезни убойных животных и их профилактика. Ветсаноценка туш животных, погибших от случайных причин (электротока, молнии, теплового удара, утопления и др.).
4. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным. Товарная характеристика.
5. Технология и ветсанэкспертиза мясных консервов.
6. Ветсанэкспертиза мяса при загаре. Санитарная оценка и профилактика.
7. Порядок приема, гигиены хранения и ветсанэкспертиза продуктов на холодильниках.
8. Ботулизм и его профилактика
9. Пищевые заболевания небактериального происхождения и их профилактика.
10. Пищевые заболевания бактериального происхождения и их профилактика.
11. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов.
12. Трихинеллез. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя.
13. Источники получения холода для консервирования продуктов. Устройство ледяных складов.
14. Технология вытопки и физико-химические показатели пищевых топленых жиров.
15. Лимфатическая система и ее значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Топография лимфоузлов у свиней.
16. В каких случаях проводится бактериологическое исследование мяса схема исследования.
17. Организация послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов в убойно-разделочном цехе и ее значение.
18. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.
19. Схема холодильной установки ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов на холодильнике.
20. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо. Обосновать причины.
21. Способы разделки, категории упитанности и методика послеубойной ветсанэкспертизы тушек и органов птиц.
22. Классификация пищевых заболеваний и их характеристика.
23. Дезинфекция транспорта используемого при перевозках убойных животных.

24. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл - возбудителей пищевых токсикоинфекций.
25. Способы оглушения животных и их сравнительная характеристика.
26. Ветсанэкспертиза и оценка, туш и органов при роже свиней.
27. Технология и ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных.
28. Методы определения мяса больных животных.
29. Оборудование и санитарные требования к убойно-разделочному цеху.
30. Созревание мяса. Сущность и значение.
31. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при чуме свиней.
32. Методы обескровливания животных. Влияние степени обескровливания на качество мяса. Определение степени обескровливания.
33. Ветсанэкспертиза и оценка мяса при ослизнении и поражении плесенью.
34. Устройство механизированного мясокомбината. Ветсантребования к помещениям цехов.
35. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.
36. Организация и особенности ветсанэкспертизы мяса диких животных.
37. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе.
38. Устройство стационарного и полевого убойных пунктов и ветеринарно-санитарные требования к ним.
39. Категории мяса по термическому состоянию и гигиеническая характеристика их.
40. Методы исследования мяса на доброкачественность.
41. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства.
42. Транспортировка убойных животных по железной дороге и задачи ветслужбы. Обработка вагонов после выгрузки животных и сырья животного происхождения.
43. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по свежести.
44. Категории упитанности мяса различных животных и принципы разрубки мяса различных животных на торговые сорта
45. Причины возникновения токсикоинфекций сальмонеллезного характера.
46. Микрофлора характеристики мяса при гниении.
47. Мероприятия при обнаружении сибирязвенной туши в убойно-разделочном цехе.
48. Морфология и химия мяса.
49. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе.
50. Задачи ветслужбы на мясоперерабатывающих предприятиях.
51. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.
52. Первичная переработка свиней на мясокомбинатах и рабочие места ветсанэкспертизы продуктов убоя.
53. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов и других продуктов при ящуре.
54. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.
55. Цистицеркоз, ветсанэкспертиза и оценка туш и органов.
56. Клеймение мяса на мясокомбинатах, в хозяйствах и лабораториях ветсанэкспертизы рынков, значение его.
57. Первичная переработка мелкого рогатого скота на мясокомбинатах и рабочие места ветсанэкспертизы, требования к ним.
58. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.
59. Отличие мяса здоровых животных от больных, павших и убитых в агональном состоянии.
60. Источники обсеменения мяса микрофлорой и профилактика.
61. Ветсанэкспертиза, оценка туш и органов при гемоспоридиозах, фасциозе, эхинококкозе.
62. Отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.
63. Способы консервирования мяса и гигиеническая характеристика их.
64. Технология и ветсанэкспертиза колбасных изделий.
65. Ветсанэкспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе.
66. Методы определения микробного обсеменения молока и их характеристика. Определение количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов.
67. Определение микробов группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.
68. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных туберкулезом.
69. Использование молока от животных, реагирующих на туберкулез и бруцеллез.
70. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока.

71. Использование молока от больных животных и вакцинированных против сибирской язвы.
72. Показатели сортового молока и их характеристика.
73. Контроль степени пастеризации молока и молочных продуктов.
74. Первичная обработка молока и ее значение.
75. Пороки молока и их причины. Методы распознавания.
76. Использование молока из хозяйств, карантинированных по ящуру.
77. Диетическое значение кисломолочных продуктов и ветсанэкспертиза их на продовольственных рынках.

78. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных эмкарсом, бешенством, маститом.
79. Состав молока в зависимости от породы, кормления, периода лактации, заболевания животных и гигиеническое значение.
80. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним.
81. Методика ветсанэкспертизы молока. Показатели, характеризующие его сортность.
82. Источники обсеменения молока микроорганизмами и микрофлора молока.
83. Назначение и организация работы в лабораториях ветсанэкспертизы продовольственных рынков.
84. Санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.
85. Характеристика показателей натурального меда и методы определения их.
86. Фальсификация меда и методы выявления ее.
87. Ветсанэкспертиза рыбы. Болезни рыб, возбудители которых опасны для человека.
88. Ветсанэкспертиза яиц.
89. Ветсанэкспертиза мяса и молока при отравлениях животных и их оценка.
90. Сущность технического регулирования и стандартизации и их роль в обеспечении безопасности и качества продуктов животноводства.
91. Категории и виды нормативных документов по техническому регулированию и стандартизации и их назначение.
92. Государственный надзор за внедрением и соблюдением технических регламентов и стандартов в животноводстве.
93. Контроль безопасности и качества продуктов животноводства и его роль в охране здоровья и жизни людей.
94. Ветсанэкспертиза грибов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.2. Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль процессов производства продукции животноводства.	Контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований на всех этапах производства: при содержании животных, кормлении, доении, первичной обработке молока, транспортировке. Проверку санитарного состояния оборудования, инвентаря, помещений, а также транспортных средств на предмет соответствия нормам. Отбор проб кормов, воды, навоза, помета, смывов и соскобов для лабораторных исследований. Разработку рекомендаций по оптимизации ветеринарно-санитарного состояния объектов на основе результатов контроля. Оформление результатов проведённых проверок. Контроль соблюдения правил сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов и ветеринарных препаратов.	Текущая аттестация: Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии Промежуточная аттестация: диффер. зачет
ПК 1.4. Организовывать работы по ветеринарно-санитарным исследованиям продукции животного и растительного происхождения.	Проводит предубойный осмотр животных; Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки мяса и мясной продукции; Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки молока и молочной продукции; Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы и рыбной продукции; Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки непищевого сырья животного происхождения. Выполняет операции по отбору образцов крови, молока, мочи, фекалий; оформляет документацию на отобранные пробы. Проводит операции по упаковке и подготовке отобранных проб к транспортировке; Осуществляет подбор лабораторного оборудования для исследования проб; Знает режимы и последовательность лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб; Знает назначение и сущность используемого лабораторного метода.	Текущая аттестация: Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии Промежуточная аттестация: диффер. зачет