



Филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования «Астраханский
государственный технический университет» в Ташкентской
области Республики Узбекистан

ФАКУЛЬТЕТ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель исполнительного директора

_____ Д.С. Джумонов

**Рабочая программа дисциплины
Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направление

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль Продукты питания животного происхождения и водных
биоресурсов

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

очная

Автор:

Ст.пр. Сафаров М.М.

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	17			
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Итого ауд.	64	64	64	64
Контактная работа	64	64	64	64
Сам. работа	44	44	44	44
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

Старший преподаватель, Сафаров М.М. _____

Рецензент(ы):

PhD, Юлдашев А.А _____

Рабочая программа дисциплины
Ветеринарно-санитарная экспертиза

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов

утвержденного учёным советом вуза от 21.01.2021 протокол № 5.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Водные биоресурсы и технологии

Протокол от 27.08. 2022 г. № 1

Зав. кафедрой Амантурдиев Г.Б.

Председатель УМС Джумонов Д.С.

Протокол от 27.08.2022 г. №1

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС _____ Д.С. Джумонов
Протокол № 4 от 26.08.2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Водные биоресурсы и технологии

Протокол от 25.08.2023 г. № 11
Зав. кафедрой Амантурдиев Г.Б.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС
_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Водные биоресурсы и технологии

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Амантурдиев Г.Б.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС
_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Водные биоресурсы и технологии

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Амантурдиев Г.Б.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС
_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Водные биоресурсы и технологии

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Амантурдиев Г.Б.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1	Целью дисциплины является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении ветеринарного контроля на предприятиях по переработке продуктов из сырья животного происхождения
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.04
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Введение в профессию
2.1.2	Общие принципы переработки сырья животного происхождения и водных биоресурсов
2.1.3	Методы исследований сырья и пищевых продуктов
2.1.4	Микробиология в отрасли
2.1.5	Санитария и гигиена в отрасли
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Микробиологический контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов
2.2.2	Производственно-технологическая практика.
2.2.3	Технология мяса и мясных продуктов
2.2.4	Производственный контроль производства продуктов животного происхождения и водных биоресурсов
2.2.5	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-3: Способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

Знать:

Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использовании
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания

Уметь:

Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано

Владеть:

Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	особенности диагностики инфекционных и инвазионных болезней водных биоресурсов, животного сырья
3.1.2	эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний
3.1.3	устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов
3.1.4	ветеринарно-санитарную оценку рыбы и рыбопродуктов при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях
3.2	Уметь:
3.2.1	оценивать состояние водных биоресурсов, животного сырья

3.2.2	проводить комплекс ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии
3.3 Владеть:	
3.3.1	методиками ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов, животного сырья
3.3.2	методикой компрессорного исследования рыбы на описторхоз;
3.3.3	методиками органолептического и физико-химического исследования водных биоресурсов, животного сырья, поступающего на производство продуктов питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
1.1	Основные направления изучения ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов, животного сырья /Лек/	6	4	ПК-3	П.6	
1.2	Морфология и химия мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов /Лек/	6	4	ПК-3	П.6	
1.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов /Лаб/	6	4	ПК-3	П.6	
1.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбного сырья /Лек/	6	4	ПК-3	П.6	
1.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбного сырья /Лаб/	6	4	ПК-3	П.6	
1.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбного сырья при инвазионных заболеваниях /Лек/	6	4	ПК-3	П.6	
1.7	Гельминтологическое исследование рыбы /Лаб/	6	4	ПК-3	П.6	
1.8	Методы обезвреживания рыбы при антропоозоонозных болезнях /Лаб/	6	4	ПК-3	П.6	
1.9	Причины естественного автолиза мяса, влияющего на его свежесть /Лек/	6	4	ПК-3	П.6	
1.10	Ветсанэкспертиза копчёной, вяленой и сушеной рыбы /Лаб/	6	4	ПК-3	П.6	
1.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбного сырья /Лек/	6	4	ПК-3	П.6	
1.12	Определение степени свежести мяса рыбы /Лаб/	6	4	ПК-3	П.6	
1.13	Пороки рыбы. Порча продукции. /Лек/	6	4	ПК-3	П.6	
1.14	Методы органолептического и лабораторного исследований мяса /Лаб/	6	4	ПК-3	П.6	
1.15	Ветсанэкспертиза солёной рыбы и икорных продуктов /Лек/	6	4	ПК-3	П.6	
1.16	Ветсанэкспертиза рыбных консервов /Лаб/	6	4	ПК-3	П.6	
1.17	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения /Ср/	6	6	ПК-3	П.6	
1.18	ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях /Ср/	6	6	ПК-3	П.6	
1.19	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных, /Ср/	6	6	ПК-3	П.6	

1.20	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов /Ср/	6	6	ПК-3	П.6	
1.21	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда, яиц, /Ср/	6	6	ПК-3	П.6	
1.22	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, растительных продуктов на продовольственном рынке /Ср/	6	6	ПК-3	П.6	
1.23	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы, кроликов /Ср/	6	4	ПК-3	П.6	
1.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов на продовольственных рынках /Ср/	6	4	ПК-3	П.6	
	Зачет	6		ПК-3	П.6	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Требования к организации рабочего ВСЭ мяса и продуктов убоя животных и птицы.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш на финальной точке убоя и переработки крупного рогатого скота.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш на финальной точке убоя и переработке свиней.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза на финальной точке убоя и переработки мелкого рогатого скота.
5. Основные требования по регистрации и учету результатов послеубойной ветсанэкспертизы мяса птицы.
6. Производственно-ветеринарный контроль при производстве охлажденного мяса.
7. Оценка мяса в зависимости от его санитарного состояния (степени порчи).
8. Производственно-ветеринарный контроль при изготовлении колбасных изделий.
9. Оценка колбасных изделий в зависимости от их санитарного состояния (степени порчи), привести данные своего или близлежащего комбината.
10. Производственно-ветеринарный контроль при производстве мясных консервов
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационном поражении животных.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое.
13. Характеристики пищевых интоксикаций в зависимости от причин возникновения (стафилококковые токсикозы).
14. Характеристика пищевых интоксикаций в зависимости от причин возникновения (ботулизм).
15. Характеристика пищевых интоксикаций в зависимости от причин возникновения (микотоксикозы), опасность их для здоровья потребителя, санитарная оценка мясных продуктов при обнаружении указанных возбудителей и их токсинов.
16. Дезинфекция и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
17. Дератизация и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
18. Контроль качества дезинфекции.
19. Промышленная, производственная и личная гигиена.
20. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности.

5.2. Темы письменных работ

Не предусмотрены

5.3. Фонд оценочных средств

Типовые тесты:

- С какого возраста можно забивать животных на мясо? а) с 14 дней
 б) с 1 месяца
 в) с 2 суток
 г) С одного года

- Что изучает ветеринарно – санитарная экспертиза? а) деятельность организма и отдельных органов;
 б) методы санитарно – гигиенических исследований пищевых продуктов и сырья животного происхождения;
 в) методы расчета затрат на лечение продуктивных животных;
 г) инвазионные болезни и методы их лечения

- Убой животных запрещен после вакцинации против сибирской язвы и бешенства в течении: а) 7 дней
 б) 10 дней
 в) 18 дней
 г) 14 дней

- Назовите оболочки стенки сердца - а) эпикард, миокард, эндокард б) эндометрий, эндокардий, миокардит
 в) эпикард, эндометрий, миокард; г) периметрий, миокард, эндокард

5.4. Перечень видов оценочных средств

Отчеты по лабораторным работам, тесты

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
6.1. Рекомендуемая литература	
1.	Будаева, А. Б. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских промысловых беспозвоночных животных : учебно-методическое пособие / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, А. В. Борхолоева. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2018. — 122 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143180
2.	Ветеринарное законодательство : учебное пособие / составитель О. И. Уланова. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261518
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / составители А. В. Красников [и др.]. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2022. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-464-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/253553
4.	Будаева, А. Б. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских промысловых беспозвоночных животных : учебно-методическое пособие / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, А. В. Борхолоева. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2018. — 122 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143180
5.	<i>Писменская, В. Н.</i> Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для вузов / В. Н. Писменская, Е. М. Ленченко, Л. А. Голицына. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 292 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07289-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511662
6.	Пищевая микробиология: эмерджентные зоонозы : учебное пособие для вузов / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11126-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517367
7.	<i>Счисленко, С. А.</i> Инфекционные болезни рыб : учебное пособие для вузов / С. А. Счисленко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 225 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13787-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519720
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	Сайт правовой информации Республики Узбекистан https://lex.uz
Э2	Национальная база данных законодательства Республики Узбекистан – www.lex.uz
Э3	Национальная библиотека имени Алишера Навои - www.natlib.uz
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security – антивирусная программа
6.3.1.2	AdobeReader - программа для просмотра документов в формате pdf.
6.3.1.3	Google Chrome - браузер.
6.3.1.4	Moodle - Образовательный портал ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «АГТУ» В ТАШКЕНТСКОЙ ОБЛАСТИ РЕСПУБЛИКИ
6.3.1.5	Mozilla FireFox - браузер.
6.3.1.6	Microsoft 365 - программное обеспечение для работы с электронными документами.
6.3.1.7	7-zip - архиватор.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Электронно – библиотечная система «Лань»
6.3.2.2	Образовательная платформа «Юрайт»
6.3.2.3	Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART»
6.3.2.4	Национальная база данных законодательства Республики Узбекистан – www.lex.uz
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, контактной работы, в том числе проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: рабочие места студентов: столы, стулья. Рабочее место преподавателя: стол, стул. Аудиторная доска; и/или компьютерный класс, оснащенный компьютерами в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой, мышкой

7.2	Помещение для хранения учебного оборудования
7.3	Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования. Рабочие места сотрудников (столы и
7.4	Помещения для СРС, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет, которые обеспечивают доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам, периодическим изданиям, в Образовательный портал филиала ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан.
7.5	Аудитория для лабораторных работ имеет необходимое лабораторное оборудование: микроскоп, лабораторную и химическую посуду, рН-метр, лабораторную центрифугу, препараты для микроскопирования, раздаточный материал, наглядные материалы

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Сафаров М. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Методические указания по выполнению самостоятельной работы обучающихся для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, Филиал АГТУ, 2022. – URL: <https://portal.astutr.uz/>.
2. Сафаров М. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Методические указания по выполнению лабораторных работ обучающимися по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, Филиал АГТУ, 2022. – URL: <https://portal.astutr.uz/>.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению

В филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт филиала имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на образовательном портале.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении лабораторных занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата

В филиале в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении лабораторных занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.