



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  
**заочная**

Автор:  
Ст.пр. Сафаров М.М.

**Распределение часов дисциплины**

Курс	4		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Лекции	4	4	4	4
Лабораторные	8	8	8	8
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	92	92	92	92
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

*Старший преподаватель, Сафаров М.М.* \_\_\_\_\_

Рецензент(ы):

*PhD, доцент 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 31.01.2022 протокол № 6.

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
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
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
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Производственно-технологическая практика.
2.2.2	Технология мяса и мясных продуктов (2 часть)
2.2.3	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**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
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
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
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
<b>3.3 Владеть:</b>	
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/	Курс	Часов	Компетенции	Литература	Примечание
1.1	Основные направления изучения ветеринарно-санитарной экспертизы водных биоресурсов, животного сырья /Лек/	4	1	ПК-3	П.6	
1.2	Морфология и химия мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов /Лек/	4	1	ПК-3	П.6	
1.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов /Лаб/	4	2	ПК-3	П.6	
1.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбного сырья /Лек/	4	1	ПК-3	П.6	
1.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбного сырья /Лаб/	4	2	ПК-3	П.6	
1.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбного сырья при инвазионных заболеваниях /Лек/	4	1	ПК-3	П.6	
1.7	Гельминтологическое исследование рыбы /Лаб/	4	2	ПК-3	П.6	
1.8	Методы обезвреживания рыбы при антропоозоонозных болезнях /Лаб/	4	2	ПК-3	П.6	
1.9	Причины естественного автолиза мяса, влияющего на его свежесть /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.10	Ветсанэкспертиза копчёной, вяленой и сушеной рыбы /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбного сырья /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.12	Определение степени свежести мяса рыбы /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.13	Пороки рыбы. Порча продукции. /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.14	Методы органолептического и лабораторного исследований мяса /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.15	Ветсанэкспертиза солёной рыбы и икорных продуктов /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.16	Ветсанэкспертиза рыбных консервов /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.17	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.18	ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	
1.19	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных, /Ср/	4	6	ПК-3	П.6	

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

1. Характеристика пищевых интоксикаций, обусловленных Эшерихия коли, в зависимости от причин возникновения их. Опасность для здоровья потребителя, санитарная оценка мясных продуктов при обнаружении указанных возбудителей и их токсинов.
2. Организация и правила безопасности проведения ветеринарно-санитарных работ по механической очистке, обезжириванию моющими средствами и профилактической дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, помещений, рук работников, санитарной и специальной одежды.
3. Санитарная обработка помещений и технологического оборудования, инвентаря и инструментов.
4. Переработка условно-годного мяса.
5. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.
6. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на мясокомбинате, бойне, убойном пункте.
7. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в ветеринарной лаборатории на рынке.
8. Проведение экспертизы молока и молочных продуктов в условиях молочных заводов и прифермских молочных.
9. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
10. Методы определения свежести мяса. Санитарная оценка мяса различных категорий свежести.

### 5.3. Фонд оценочных средств

Представлен типовыми тестами и вопросами

### 5.4. Перечень видов оценочных средств

Отчеты по лабораторным работам, тесты, рефераты

<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>	
<b>6.1. Рекомендуемая литература</b>	
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/143180">https://e.lanbook.com/book/143180</a>
2.	Ветеринарное законодательство : учебное пособие / составитель О. И. Уланова. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/261518">https://e.lanbook.com/book/261518</a>
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/253553">https://e.lanbook.com/book/253553</a>
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/143180">https://e.lanbook.com/book/143180</a>
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: <a href="https://urait.ru/bcode/511662">https://urait.ru/bcode/511662</a>
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: <a href="https://urait.ru/bcode/517367">https://urait.ru/bcode/517367</a>
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: <a href="https://urait.ru/bcode/519720">https://urait.ru/bcode/519720</a>
<b>6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</b>	
Э1	Национальная база данных законодательства Республики Узбекистан – <a href="https://lex.uz/ru/">https://lex.uz/ru/</a>
Э2	Национальная библиотека имени Алишера Навои - <a href="https://www.natlib.uz/">https://www.natlib.uz/</a>
<b>6.3.1 Перечень программного обеспечения</b>	
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.
<b>6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных</b>	
6.3.2.1	Электронно – библиотечная система «Лань»
6.3.2.2	Образовательная платформа «Юрайт»
6.3.2.3	Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART»
<b>7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>	
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 стулья), стеллажи.
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 микрокопирования, 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.