

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий

Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

Рег. № ВСС.03-353

«27» 01 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института ветеринарной
медицины и биотехнологии

Новик Яна Викторовна



ФГОС 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.0.35 «Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли»

Шифр и наименование дисциплины

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Код и наименование направления подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Курс: 2

Семестр: 4

Институт ветеринарной медицины и
биотехнологии

заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]	Семестр
	заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	3/108	4
В том числе,		
Контактная работа	14	4
Занятия лекционного типа	6	4
Занятия семинарского типа	8	4
Самостоятельная работа, всего	94	4
В том числе:		
Курсовой проект / курсовая работа		
Контрольная работа / реферат / РГР	Р	4
Форма контроля экзамен	Э	4

Новосибирск 2026

8022+

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 № 939 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 27.02.2023 № 208).

Программу разработал(и):

Доцент, канд. ветеринар. наук, доцент

(должность)



подпись

О.Ю. Леденева

ФИО

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина **Б1.0.35 «Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли»** в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6):

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-1 способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИПК-1.1 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья	Знать: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья; Уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья; Владеть: навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.
	ИПК-1.2 Осуществляет ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц с\х птицы, рыбы и гидробионтов для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Знать: порядок осуществления ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц с\х птицы, рыбы и гидробионтов для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; Уметь: осуществлять ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц с\х птицы, рыбы и гидробионтов для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; Владеть: навыками осуществления ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц с\х птицы, рыбы и гидробионтов для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.
	ИПК-1.4 Обладает навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для проведения лабораторных исследований	Знать: порядок отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для проведения лабораторных исследований; Уметь: проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и

		молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для проведения лабораторных исследований; Владеть: навыками проведения отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для проведения лабораторных исследований.
	ИПК-1,5 Осуществляет подготовку документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры	Знать: порядок осуществления подготовки документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры; Уметь: осуществлять подготовку документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры; Владеть: навыками осуществления подготовки документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры
	ИПК-1,7 Осуществляет организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	Знать: порядок осуществления организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными; Уметь: осуществлять организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными; Владеть: навыками, осуществлять

		организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.
ПК-2 Способен и готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения	ПК-2.1 Обладает навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности	Знать: проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности; Уметь: проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности; Владеть: навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности
	ИПК-2.2 Обосновывает ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Знать: обоснование ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; Уметь: проводить обоснование ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; Владеть: навыками проведения обоснования ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных

		продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.
ПК-4 Способен проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья и производству готовых продуктов животного и растительного происхождения	ИПК-4,1 Осуществляет контроль санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения	Знать: порядок осуществлять контроль санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения; Уметь: осуществлять контроль санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения; Владеть: навыками, осуществлять контроль санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения.
ПК-5 Способен обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора и составлять производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам	ИПК-5,1 Определяет идентификацию и прослеживает движение от сырья до готовой продукции	Знать: порядок идентификации и прослеживаемости движения от сырья до готовой продукции; Уметь: осуществлять идентификацию и прослеживаемость движения от сырья до готовой продукции; Владеть: навыками, идентификации и прослеживаемости движения от сырья до готовой продукции
	ИПК-5,2 Составляет производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам	Знать: порядок составления производственной документации и установленную отчетность по утвержденным нормам; Уметь: составлять производственную документацию и установленную отчетность по утвержденным нормам; Владеть: навыками, составления производственной документации и установленную отчетность по утвержденным нормам.
	ИПК-5,3 Применяет информационные системы и базы данных при составлении документов отчетов по производственной деятельности	Знать: порядок применения информационных систем и базы данных при составлении документов отчетов по производственной деятельности; Уметь: применять информационные системы и базы данных при составлении документов отчетов по производственной деятельности; Владеть: навыками, применять информационные системы и базы данных при составлении документов отчетов по производственной деятельности.
ПК-6 Способен проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль готовой продукции и сырья животного и	ИПК-6.2 Осуществляет ветеринарно-санитарную оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных	Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых

растительного происхождения, со знанием правил перевозки, хранения и реализации грузов, подконтрольных ветеринарной службе	продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	продуктов, яиц птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований; Уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований; Владеть: навыками, проведения ветеринарно-санитарной оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований
--	---	--

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.0.35 «Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли»** относится к обязательной части.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: биология, патологическая физиология животных, микология, микробиология, основы вирусологии является основой для изучения дисциплин: ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарной санитарии, стандартизация и сертификация, законодательные основы безопасности продуктов питания, санитарные требования и контроль качества продукции.

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (заочная): **Б1.0.35 «Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли»**

Таблица 2. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	Семестр №6					
1.	Производственный ветеринарный контроль и основы технологии убоя и переработки скота, птицы, сбора и обработки эндокринно-ферментного сырья на мясокомбинатах, птицекомбинатах, бойнях и убойных пунктах.	1	2	11	14	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
2.	Производственный ветеринарный контроль и основы технологии обработки субпродуктов, производства пищевых топленых жиров, крови и продуктов переработки крови на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.		2	11	13	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6

3.	Производственный ветеринарный контроль и основы технологии обработки кишечного сырья, первичной перопухового сырья, консервирования шкур животных и производства кормовой муки, жиров для кормовых и технических целей.	1		11	12	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
4.	Производственный ветеринарный контроль холодильной обработки, хранения и оценки качества мяса и мясопродуктов.	1		11	12	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
5.	Производственный ветеринарный контроль производства колбасных изделий, продуктов из мяса животных и птицы, полуфабрикатов и мясных консервов.	1	2	11	14	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
6.	Производственный ветеринарный контроль, классификация, биохимические и физико-химические свойства молока, основы технологии обработки молока и производства молочных продуктов.	1	2	10	13	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
7.	Производственный ветеринарный контроль, основы технологии производства рыбы, рыбной продукции и требования безопасности к рыбо-перерабатывающим предприятиям	1	-	11	12	ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6
	Реферат			9	9	
	Экзамен			9	9	
	Итого:	6	8	94	108	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных, практических, самостоятельной работы, реферата.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем

1. Производственный ветеринарный контроль и основы технологии убоя и переработки скота, птицы, сбора и обработки эндокринно-ферментного сырья на мясокомбинатах, птицекомбинатах, бойнях и убойных пунктах

Правила приемки-сдачи скота, производственный ветеринарный контроль предубойного содержания скота и птицы, процесса убоя скота, оглушения животных, обескровливания, отделения головы от туши животных, съемки шкуры, шпарки свиных туш, разделки, зачистки туш ветеринарное и товароведческое клеймения, оценки качества боенской обработки туш животных, сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья. Производственный ветеринарный контроль процесса убоя птицы: электрооглушения, убоя и обескровливания, удаления оперения, потрошения, зачистки и формовки тушек. Требования качеству и безопасности готовой продукции мяса птицы.

2. Производственный ветеринарный контроль и основы технологии обработки субпродуктов, производства пищевых топленых жиров, крови и продуктов переработки крови на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.

Классификация субпродуктов. Производственный ветеринарный контроль операций обработки шерстных, мякотных, мясокостных и слизистых субпродуктов, Производственная номенклатура жира-сырца, ветеринарные и технологические требования к качеству и безопасности жира-сырца, используемого при

производстве пищевых топленых жиров. Требования к качеству и безопасности топленого животного жира, дефекты жиров и причины их возникновения, производственный контроль процесса производства топленых животных жиров. Подготовка к вытопке, измельчение, выплавка, очистка жира, упаковка. Определение качества пищевых топленых жиров. Органолептические исследования. Химические исследования жиров. Ветеринарные и технологические требования к качеству и безопасности крови и продуктам ее переработки. Пищевая кровь: характеристика, требования, контроль качества. Производственный контроль технологических процессов по стадиям производства. Определение качества крови и продуктов ее переработки

3. Производственный ветеринарный контроль и основы технологии обработки кишечного сырья, первичной перо-пухового сырья, консервирования шкур животных и производства кормовой муки, жиров для кормовых и технических целей.

Номенклатура кишечного сырья и фабриката. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности кишечного сырья. Основы технологии обработки кишечного сырья, способы консервирования, оценки качества консервированного кишечного сырья-фабриката

Классификация шкур. Ветеринарно-санитарные требования при съемке шкур, обработке, посоле консервировании шкур, способы консервирования шкур животных, клеймение и определение качества консервированных шкур упаковки, маркировки и хранения.

Производственная номенклатура и характеристика технического сырья. Ветеринарно-санитарные и технологические требования к качеству и безопасности сырья, правила приемки, помещения для приемки и переработки сырья при производстве животных кормов. Контроль производственного процесса: подготовка сырья к переработке, тепловая обработка сырья. Очистка жира. Прессование шквары, обработка сухой шквары и кормовой муки, упаковка. Маркировка и хранение. Требования к качеству готовой продукции. Определение качества кормовой муки: отбор проб, органолептическая оценка, физико-химические исследования.

4. Производственный ветеринарный контроль холодильной обработки, хранения и оценки качества мяса и мясопродуктов.

Классификация мяса по термическому состоянию. Ветеринарно-санитарное и технологическое значение режима холодильной обработки и хранения. Подготовка холодильных камер, правильное размещение мяса и субпродуктов. Процесс охлаждения. Замораживание мяса и субпродуктов. Хранение охлажденного и мороженого мяса. Контроль размораживания мяса. Оценка свежести мяса. Отбор проб, органолептическая оценка свежести мяса. Химические исследования мяса. Оценка степени свежести мяса птицы. Контрольно-измерительные приборы

5. Производственный ветеринарный контроль производства колбасных изделий, продуктов из мяса животных и птицы, полуфабрикатов и мясных консервов.

Ветеринарно-санитарные требования при входном контроле основного сырья и вспомогательных материалов. Ветеринарно-санитарные и технологические требования к качеству сырья и тары. Подготовка сырья вспомогательных

материалов и тары перед использованием. Производственно-ветеринарный контроль по стадиям технологической обработки: приема и подготовки сырья, разделки туш и полутуш, обвалки и жиловки, посола мяса, измельчения, составления фарша, шприцевания и вязки батонов, при термической обработке, охлаждении, копчении и сушке, упаковывания и хранения колбасных изделий.

Мясные полуфабрикаты, классификация, требования к мясному сырью, идущему на изготовление полуфабрикатов. Производственно-ветеринарный и технологический контроль процесса производства полуфабрикатов, режимов производства, качества готовой продукции.

Мясные консервы, товарная номенклатура, ветеринарно-санитарная и товароведческая характеристика основного и вспомогательного сырья. Виды тары, используемые при производстве консервов. Прием и контроль сырья и тары. Производственный ветеринарный контроль по стадиям технологической обработки, фасование и закатка, стерилизация термостатная выдержка, сортировка и упаковывание. Условия и сроки хранения. Виды дефектов консервов. Определение качества консервов. Оценка внешнего вида банок. Определение состояния внутренней поверхности банок. Органолептические исследования консервов. Химические исследования консервов.

6. Производственный ветеринарный контроль, классификация, биохимические и физико-химические свойства молока, основы технологии обработки молока и производства молочных продуктов.

Товароведная классификация молока и молочных товаров, ветеринарно-санитарные требования, биохимические, физико-механические свойства молока. Молоко других видов животных: характеристика, пищевая ценность, химический состав и использование. Требования к качеству и безопасности молока, производственный ветеринарный контроль при обработке молока и производстве молочных продуктов. Фальсификация молока и методы ее обнаружения. Пороки молока, причины возникновения и методы обнаружения. Первичная обработка молока. Основные технологические операции – сбор и транспортирование, контроль качества и учета количества, очистка, охлаждение и хранение молока. Механическая обработка молока Нормализация молока Гомогенизация молока Тепловая обработка молока Розлив, фасование и упаковывание молока и молочных продуктов Общие технические требования к молоку питьевому. Экспертиза качества молока Классификация и ассортимент сливок питьевых Общие технические требования к сливкам питьевым Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование. Сроки реализации. Основы технологии производства сливок питьевых. Фальсификация сливок, причины их возникновения и методы ее обнаружения. Жидкие кисломолочные продукты. Классификация и ассортимент жидких кисломолочных продуктов. Общие технические требования к жидким кисломолочным продуктам. Пороки кисломолочных напитков. Фальсификация жидких кисломолочных продуктов. Экспертиза качества жидких кисломолочных продуктов. Творог и творожные изделия, масло сливочное, сыры сычужные твердые, плавленые, кисломолочные сыры, классификация и ассортимент изделий. Технические требования. Технология производства. Пороки фальсификация и экспертиза качества молочных продуктов. Технология молочных консервов. Виды молочных консервов и применяемое сырье. Технологический процесс производства молочных консервов. Требования к качеству молочных консервов.

Пороки молочных консервов. Молочно-белковые концентраты, классификация, технология производства молочно-белковых концентратов Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение, требования к качеству молочно-белковых концентратов, экспертиза.

7. Производственный ветеринарный контроль, основы технологии производства рыбы, рыбной продукции и требования безопасности к рыбоперерабатывающим предприятиям

Основы технологии охлажденной, мороженной, соленой сушеной рыбной продукции. Изменения, происходящие в рыбе при охлаждении и хранении. Требования к качеству сырья и готовой продукции, дефекты сырья и готовой продукции. Способы посола и процессы при просаливании и хранении соленой продукции. Понятие о созревании соленой рыбы. Применение вкусовых и ароматических веществ при посоле. Виды пресервов, технология производства пресервов различного ассортимента. Требования к качеству соленой рыбной продукции и пресервов, Технология сушеной, вяленой, провесной и копченой рыбной продукции Классификация способов сушки, копчения рыбы и морепродуктов. Процессы при обезвоживании и копчении. Консервирующие факторы, обеспечивающие сохранность вяленой продукции и продукции холодного. Требования к качеству готовой продукции, виды наиболее типичных дефектов. Технология рыбных консервов и консервов из морепродуктов разных ассортиментных групп. Виды предварительной термической обработки полуфабриката рыбы и морепродуктов при производстве консервов. Производство кормовой продукции из рыбы. Способы производства кормовой рыбной муки и технического жира. Требования к качеству кормовой муки и технического жира. Требования к сырью и готовой продукции. Требования к хранению и транспортировке кормовой муки, дефекты и пороки качества. Требования к сырью и готовой продукции. Особенности использования кормовой и технической продукции из рыбы.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

- ✓ 1. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2025. — 140 с. (ЭБС Лань)
- ✓ 2. 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. Боровкова. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. (ЭБС Лань)

4.2. Список дополнительной литературы

- ✓ 1. Куракин, М. С. Технологический контроль на предприятиях питания : учебное пособие / М. С. Куракин, Н. Г. Костина. — Кемерово : КемГУ, 2024. — 107 с. (ЭБС Лань)

2. Технология кисломолочных продуктов : учебное пособие для вузов / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 148 с. (ЭБС Лань)

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2	Аграрная российская информационная система	http://aris.ru/
3	Единый сервисный портал Минсельхоза России	http://service.mcx.ru/Home/RegistersAndRegisters
4	Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	http://www.fsvps.ru/
5	Государственная информационная система в сфере ветеринарии: Ветис	http://vetrf.ru/
6	Электронная библиотечная система издательства «Лань»	www.e.lanbook.com
7	Научная электронная библиотека eLibrary.ru	www.eLibrary.com
8	Электронно-библиотечная система издательства «Инфра-М»	www.znaniy.com

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) и самостоятельной работы

1. Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли: метод. указания/ Новосиб. гос. аграр. унт. Институт вет. мед и биотехнологии: сост. В.М. Фомин.— Новосибирск, 2024.—36 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Использование видеопроекторов для демонстрации видеофильмов и презентаций по биологической безопасности продуктов животного происхождения.

Таблица 4. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Кол-во ключей	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	1	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	1	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	1	Mozilla Public License
4.	Почтовый клиент Thunderbird	1	Mozilla Public License

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1	Видеофильмы	Производственный ветеринарный контроль процессов. Анализ рисков, корректирующие мероприятия	От 10 мин. 20
2	Презентации	Согласно темам лекций (табл. 2).	Количество слайдов различное в каждой лекции

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
НК-322	НК-322 Учебная аудитория для проведения практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Проектор стационарный, экран проекционный, доска ученическая, шкаф с музейными препаратами (3шт, влажных препарата 23шт), комплект ученической мебели (столы 14шт, стулья 25шт, стол препод. 1шт, стул препод. 1шт), раковина.
НК-316	НК-316 Учебная аудитория для проведения практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Проектор стационарный, экран проекционный, стационарный компьютер, доска ученическая, стенд (2шт), комплект ученической мебели (столы 18шт, стулья 30шт, стол препод. 1шт, стул препод. 1шт).

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине **Б1.0.35 «Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли»** используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

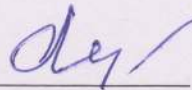
7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО
Университет биотехнологий, протокол от «25» 12 2025 № 8

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры
протокол от «14» 01 2026 № 8

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

Леденева О.Ю.

ФИО

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)



подпись

Аракхатова А.А.

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университет биотехнологий,
протокол от « » №

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университет биотехнологий,
протокол
от « » 20 №

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО