

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 16.02.2025 13:41:00  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Донецкий национальный университет  
экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»  
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ  
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
ИМЕНИ КОРШУНОВОЙ А.Ф.**

**УТВЕРЖДАЮ**



Проректор по учебно-методической  
работе \_\_\_\_\_ Л.В. Крылова

« 28 » 02 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.14 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И  
МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии  
(код и наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
(код и наименование)

Профиль (магистерская программа) Технология мяса и мясных продуктов  
(название профиля или магистерской программы)

Институт, факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс:

очная форма обучения 3 курс

заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

**Донецк  
2024**

Рабочая программа «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов»

(название учебной дисциплины)

для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов

разработана в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ДОННУЭТ:

- в 2024г для очной формы обучения;
- в 2024г для заочной формы обучения.

Разработчик: Милохова Татьяна Анатольевна, к.т.н., доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

Протокол от "26" 02. 2024 года № 14

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.



К.А. Антошина  
(фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса



И.В. Кошавка  
(фамилия и инициалы)

Дата 26 02 2024 года

Одобрено Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от "28" 02 2024 года № 7

Проректор по учебно-методической работе

Л.В. Крылова

© Милохова Т.А., 2024 год  
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

### 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Количество зачетных единиц -3	Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»	Обязательная часть Б1.В.14	
	Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения		
Модулей - 1	Профиль: Технология мяса и мясных продуктов	<b>Год подготовки:</b>	
Смысловых модулей - 5		3-й	3-й
Общее количество часов -108		<b>Семестр</b>	
	6-й	5-й	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных -2 самостоятельной работы студента -3	Программа высшего образования – программа <b>бакалавриата</b>	<b>Лекции</b>	
		18 час.	6 час.
		<b>Практические, семинарские</b>	
		36 час.	8 час.
		<b>Лабораторные</b>	
		час.	час.
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		26,5 час.	82,7 час.
		<b>Индивидуальные задания</b>	
		5 ТМК	АПР (8)
<b>Форма промежуточной аттестации: (дифференцированный зачет, экзамен)</b>			
экзамен	экзамен		
<b>Примечания.</b>			
1. Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет: для очной формы обучения –54/26,5 для заочной формы обучения – 14/82,7			

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель.** Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов» является формирование знаний, умений и навыков в области заболеваний животных, производства и реализации безопасной продукции на основе действующих нормативных документов.

**Задачи** Основными задачами дисциплины являются:

- изучение основных понятий и правовых аспектов обеспечения контроля и надзора за качеством и безопасностью мясной продукции;
- изучение правил использования условно годного сырья, и сырья подлежащего утилизации;
- приобретение навыков разработки системы контроля за качеством и безопасностью продукции животного происхождения;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) изучения природы инфекционных заболеваний, пищевых отравлений микробной и немикробной природы, инвазионных заболеваний общих для человека и животных.

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» относится к профессиональному циклу базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

**Требования к входным знаниям, умениям, и компетенциям студентов:**

Для освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов» студент должен владеть полученными знаниями при изучении следующих дисциплин: «Микробиология пищевых продуктов отрасли», «Биохимия», «Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья животного происхождения», «Органическая химия».

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов» является предшествующей для таких дисциплин как: «Технология мяса и мясных продуктов», «Безотходная технология переработки сырья животного происхождения», «Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения», «Стандартизация, метрология, сертификация продуктов питания».

## 4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 <sub>ПК-3</sub> Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2 <sub>ПК-3</sub> Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3 <sub>ПК-3</sub> Организует выполнение технологических

операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
---

В результате изучения учебной дисциплины студент должен

**знать:**

- фундаментальные (базовые) понятия, связанные с ветеринарно-санитарной экспертизой мяса и мясной продукции;
- нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов;
- профилактические мероприятия по предотвращению заболеваний людей зооантропонозами.

**уметь:**

- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов;
- осуществлять технологический контроль качества и безопасности мяса и мясной продукции;
- проводить предубойный и послеубойный ветеринарно- санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
- владеть методами распознавания мяса различных видов животных; органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных.

**владеть:**

- навыками технологического контроля качества и безопасности мяса и мясной продукции;
- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины;
- вопросами интерпретации результатов проводимых исследований.

## 5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Смысловой модуль 1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы

**Тема 1.** Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе.

**Тема 2.** Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.

### Содержательный модуль 2. Ветеринарно- санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо.

**Тема 3.** Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных.

**Тема 4.** Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных

**Тема 5.** Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных

**Тема 6.** Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого и мелкого скота

**Тема 7.** Технология убоя и первичной переработки птицы

**Тема 8.** Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы

### Содержательный модуль 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.

**Тема 9.** Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства

**Тема 10.** Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов. Клеймение и маркировка мяса.

**Тема 11.** Лимфатическая система и ее значение

**Содержательный модуль 4. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий**

**Тема 12.** Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.

**Содержательный модуль 5. Ветеринарно- санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии**

**Тема 13.** Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях

**Тема 14.** Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах, при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами.

**6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Название смысловых модулей и тем	Количество часов												
	очная форма обучения						Заочная форма обучения						
	всего	в том числе					все го	в том числе					
		л	п	лаб.	инд.	с.р.с		л	п	лаб.	инд.	с.р.с	
<b>Смысловой модуль 1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы</b>													
Тема 1. Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе.	4	1	2			1	6	1					3
Тема 2. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.	4	1	2			1	7						
<b>Итого по смысловому модулю</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4</b>			<b>2</b>	<b>13</b>	<b>1</b>	<b>-</b>				<b>6</b>
<b>Смысловой модуль 2. Ветеринарно- санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо</b>													
Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных.	6	1	2			1	7	1					6
Тема 4. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке	6	1	2			1	7		1				

животных												
Тема 5. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных	6	1	2			2	6					6
Тема 6. Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого и мелкого скота	7	2	2			2	7		1			6
Тема 7. Технология убоя и первичной переработки птицы	8	2	2			2	6					6
Тема 8. Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы	8	2	2			2	6					6
<b>Итого по смысловому модулю</b>	<b>41</b>	<b>9</b>	<b>12</b>			<b>10</b>	<b>39</b>	<b>1</b>	<b>2</b>			<b>36</b>
<b>Смысловой модуль 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.</b>												
Тема 9. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства	8	2	2			2	7	1	1			6

Тема 10. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов. Клеймение и маркировка мяса.	9		2			2	6					6
Тема 11. Лимфатическая система и ее значение	8	1	4			2	6					8
<b>Итого по смысловому модулю</b>	<b>25</b>	<b>3</b>	<b>8</b>			<b>6</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>1</b>			<b>20</b>
<b>Смысловой модуль 4. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий</b>												
Тема 12. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.	10	2	4			4	9	1	1			6
<b>Итого по смысловому модулю</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>4</b>			<b>4</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>1</b>			<b>6</b>
<b>Смысловой модуль 5. Ветеринарно- санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии</b>												
Тема 13. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях	10	1	4			2	12		2			7
Тема 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах, при отравлениях	10,7	1	4			2,5	11,7	2				7,7

животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами.												
<b>Итого по смысловому модулю</b>	20,7	2	8			4,2	23,7	2	4			14,7
<b>Всего по смысловым модулям</b>	104,7	18	36			26,5	104,7	6	8			
<b>Каттэк</b>	0,4				0,4		0,4				0,4	
<b>КЭ</b>	2				2		2				2	
<b>Катт</b>	0,9				0,9		0,9				0,9	
<b>СРэк</b>	24,2				24,2							
<b>ИК</b>												
<b>Контрольная</b>							8				8	
<b>Всего часов</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>36</b>		<b>27,5</b>	<b>26,5</b>	<b>108</b>	<b>6</b>	<b>8</b>		<b>11,3</b>	<b>82,7</b>

## 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	4	
2	Организация и методика проведения предубойного осмотра животных	4	1
3	. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных	4	1
4	Организация и методика проведения послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота и свиней.	4	1
5	Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого и мелкого скота	4	1
6	Особенности проведения послеубойного осмотра туш и органов мелкого рогатого скота, лошадей, кроликов, нутрий и домашней птицы	4	1
7	Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.	4	1
8	Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при	4	2

	инфекционных болезнях		
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах	4	
	Итого	36	8

### 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	2	3	4
	- не предусмотрены		

### 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения. Государственные и межгосударственные стандарты на животных мясо: ГОСТ 7686-88 Кролики для убоя. Технические условия Межгосударственный стандарт ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отруба	2	6
2	Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы. Основы технологии и Ветеринарно- санитарная экспертиза пищевых жиров. Основы технологии и ветеринарно- санитарная экспертиза субпродуктов. Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели. Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования при приемке и переработке больной птицы. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.	10	36
3	Определение видовой принадлежности мяса промысловых животных. Пороки мяса влияющие на его санитарную оценку	2	20
4	. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчино-штучных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.	2	6
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях лошадей. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях овец и коз Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях кроликов Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях нутрий	4,2	14,7
Итого		26,5	82,7

## **10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ**

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

## **11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ**

### **Вопросы к контрольной работе**

1. Основные требования при оформлении ветеринарной сопроводительной документации.
2. Определение видовой принадлежности мяса.
3. Методы определения свежести мяса
4. Методы определения мяса больных животных
5. Значение лимфатической системы при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: актиномикозе, столбняке.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся через продукты убоя: злокачественном отеке, бешенстве.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозах.

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эмкаре и пастереллезе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при медленных инфекциях.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при транспортных болезнях животных.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при незаразных болезнях животных.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при отравлениях животных.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при радиационных поражениях животных.
19. Пищевые токсикоинфекции.
20. Пищевые токсикозы.
21. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.
22. Понятие об условно годном мясе и мясопродуктах, методы их обезвреживания.
23. Порядок ввоза и использования импортной продукции животного происхождения.
24. Ветеринарно-санитарные правила промышленной переработки импортного сырья.
25. Транспортировка скоропортящихся продуктов.
26. Ветеринарное клеймение мяса.

## 12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения\*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- текущий модульный контроль	40	40
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	60
<b>Итого за семестр</b>	<i>100</i>	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- контрольная работа	40	40
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	60
<b>Итого за семестр</b>	<i>100</i>	

### Вопросы к экзамену

1. Предмет, задачи и история становления отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы

2. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к боенским предприятиям мясной промышленности.
3. Животные как сырьё мясной промышленности и ветеринарные требования предъявляемые к ним.
4. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке убойных животных.
5. Сопроводительная документация при транспортировке убойных животных.
- 6 Ветеринарно-санитарные требования при приёмке и размещении убойных животных.
7. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке крупного рогатого скота.
8. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке свиней.
9. Ветеринарно-санитарные требования, к предприятиям перерабатывающим больных животных и птицу.
10. Ветеринарно-санитарные требования при приёмке и переработке больных животных.
11. Ветеринарно-санитарные требования при закупке, транспортировке, приёмке и переработке кроликов и нутрий.
12. Ветеринарно-санитарные требования при закупке, транспортировки, приёмки и переработки домашней птицы.
13. Обезвреживание продуктов убоя больных животных и личная гигиена работников занятых их переработкой.
14. Порядок сдачи-приемки животных на предприятия мясной промышленности
15. Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам и порядок обеззараживания транспортных средств после перевозки животных.
16. Организация и проведение предубойного осмотра свиней.
17. Организация и проведение предубойного осмотра мелких продуктивных животных и домашней птицы.
18. Клеймение мяса убойных животных и птицы.
19. Лимфатическая система убойных животных и её значение для ветсанэкспертизы
20. Исследования мяса на трихинеллёз методом переваривания мышечной ткани в искусственном желудочном соке.
21. Маркировка мяса убойных животных.
22. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.
23. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров.
25. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах.
- Требования к рабочим местам ветсанэкспертизы.
26. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза при диктикаулёзе, фасциолёзе, лингватулёзе, метастронгилёзе, дикроцелиозе.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и других гидробионтов.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях птиц и кроликов.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезнях опасных для человека
31. Преимущества консервирования скоропортящихся продуктов животного происхождения низкими температурами с использованием искусственного холода.
32. Подмораживание мяса. Способы, условия и их оценка.
33. Процессы, происходящие в мясе при охлаждении.
34. Параметры процесса охлаждения мяса, влияющие на развитие микроорганизмов.
35. Способы и режимы охлаждения.
36. Способы сокращения потерь при охлаждении мяса.
37. Изменение свойств мяса и мясных продуктов при замораживании.
38. Классификация мяса по термическому состоянию.
39. Способы и режимы процесса размораживания мяса.
40. Режимы подмораживания мяса, и его хранения.

41. Изменение свойств мяса и мясных продуктов при замораживании.
42. Недостатки традиционных методов размораживания мяса.
43. Перспективные методы размораживания мяса и их сравнительная характеристика.
44. Влияние замораживания мяса на микроорганизмы.
45. Способы и режимы замораживания мяса.

### 13. . РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

*Пример для экзамена*

Текущее тестирование и самостоятельная работа								Общее количество баллов по смысловым модулям	Итоговый тест (экзамен)	Сумма баллов
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3		Смысловой модуль N 4,5				
T1	T2	T1,2,3	T4,5,6	T1,2	T3	T1	T1,2	40	60	100
5	5	5	5	5	5	5	5			

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;

T1, T2, T3... T6 – темы смыслового модуля №2;

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля №3.

T1, T1, T2, – темы смыслового модуля №4,5.

#### Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации

## 14. РЕКОМЕНДОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основная:

1. Шленская, Т. В. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие / Т. В. Шленская, Е. В. Журавко. – Москва: КолосС, 2006. – 183 с.
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно- санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф.Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко.-СПб.:Лань,2013.-476 с.
3. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Товароведение», «Технология продукции и организация общественного питания» / Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов и др. ; ред. В. М. Позняковский . – 2-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016 . – Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ .

### Дополнительная:

1. Сенченко, Б. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения / Б. С. Сенченко . – Ростов на Дону : МарТ, 2001. – 704с.
2. Сахариянов, А. Ж. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственных животных при радиационных поражениях : методические указания для проведения практических занятий по дисциплине радиационная экспертиза продуктов и сырья животных со студентами 5В120200 - «Ветеринарная санитария» и по дисциплине ветеринарная радиобиология со студентами специальности 5В120100 - «Ветеринарная медицина» / А. Ж. Сахариянов, К. М. Ромашев. — Алматы : Нур-Принт, 2014. — 26 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/69071.html>
3. Милохова Т.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. оч. и заоч. форм обучения / Т.А. Милохова; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве. — Донецк: [ДонНУЭТ], 2020 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
4. Хлебников, В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / В. И. Хлебников ; авт.: Желебова, И. А., Криштафович, В. И. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К., 2008. - 130 с.
5. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов : учеб. / В. М. Позняковский. – 3-е изд., испр. и доп. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2002. – 556 с.
6. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: учеб.пособие для студ.вузов / В. М. Позняковский . - Новосибирск : Изд-во Новосиб.ун-та, 2001. - 526с.
7. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учеб. пособие / В. А. Доценко. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2003. – 516 с.
8. Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учеб. пособие / А. В. Смирнов. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. – 335 с.
9. Милохова Т.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Текст]: метод. указания для самостоятельного изучения курса для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов: Т.А. Милохова, - Донецк: ДонНУЭТ, 2023 г. - 41с.

## 15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. [http://cyberleninka.ru./](http://cyberleninka.ru/) Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [И.А. Приставко, А.С. Минич]. – Электрон. текстовые дан. – [Весник: журнал Томского государственного педагогического университета» 2010].
2. [http://cyberleninka.ru./](http://cyberleninka.ru/) Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [А.А Русинович ]. – Электрон. текстовые дан. – [Горки: УО «БЕЛОРУССКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ» научный журнал «Животноводство и ветеринарная медицина» 2013].
3. <http://catalog.donnuet.education/> Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 2011].

## **16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры ТОППИ имени Коршуновой А.Ф. (проектор, ноутбук).

## **17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>ФИО педагогического(научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики</b>	<b>Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)</b>	<b>Должность, ученая степень, ученое звание</b>	<b>Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации</b>	<b>Сведения о дополнительном профессиональном образовании<sup>1</sup></b>

<p>Милохова Татьяна Анатольевна</p>	<p>По основному месту работы</p>	<p>Должность - доцент, кандидат технических наук</p>	<p>Высшее специальность «Технология питания» квалификация: инженер- технолог диплом кандидата наук КА № 000282</p>	<p>1 Удостоверение о ПК №771802830023, 27.05.2022 Работа в электронной информационно-образовательной среде. 16 часов. ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва 2. Удостоверение о ПК №612400026483, 21.09.2022 Преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение. 24 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 3. Удостоверение о ПК №612400039023, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки. Промышленная экология и биотехнологии 36 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 4. Удостоверение о ПК № 800400005439, 18.11.2024г. Современные информационные технологии в</p>
---	--	--	--	---

				образовательной среде. 36 часа. ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган- Барановского, г.Донецк
--	--	--	--	---