

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 14.09.2023 11:44:02  
Уникальный идентификатор:  
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**  
**«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»  
(Курский ГАУ)**

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологии

Принято  
решением Ученого совета  
Курского ГАУ от «28» июня 2023 г.  
Протокол № 8

Утверждаю  
Ректор Курского ГАУ  
\_\_\_\_\_ А.В. Мусьял  
«28» июня 2023 г.

**Дополнительная профессиональная  
программа повышения квалификации**  
**«Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов  
животного происхождения»**

Курск – 2023г.

**Разработчик (составитель):**

Швец Ольга Михайловна, профессор кафедры ВСЭ и биотехнологии,  
доктор вет. наук, доцент

## **Раздел 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

Обоснование актуальности программы:

дополнительная профессиональная программа разработана в соответствии с

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013г. №499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 ноября 2013г. №1244 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499»;

- Приказом Минобрнауки России от 15.01.2013 № 10 «Об утверждении федеральных государственных требований к минимуму содержания дополнительных профессиональных образовательных программ профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогических работников, а также к уровню профессиональной переподготовки педагогических работников» (зарегистрирован в Минюсте России 12.03.2013 № 27609);

- письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № ВК-1031/06 «О направлении методических рекомендаций-разъяснений по разработке ДПП на основе профессиональных стандартов»;

- Профессиональным стандартом "Специалист по информационным ресурсам", утвержденным Приказом Минтруда России от 08.09.2014 N 629н.

### **1.1. Цель реализации программы**

*совершенствование компетенций, необходимых для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации:*

совершенствование компетенций по проведению ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных.

### **1.2. Планируемые результаты обучения**

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для совершенствования компетенций, указанных в пункте 1.1.:

*слушатель должен знать:*

- нормативно-правовые документы, регламентирующие порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов животного происхождения;

- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований,
- признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения:
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока, молочных продуктов и меда, необходимых лабораторных исследований,
- ветеринарно-санитарную оценку пищевых продуктов;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, необходимых лабораторных исследований.

*слушатель должен уметь:*

- давать ветеринарно-санитарную оценку туш и органов;
- проводить ветеринарно-санитарной экспертизы молока, молочных продуктов и меда;
- пользоваться нормативно-правовыми документами, регламентирующие порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов животного происхождения;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойный осмотр.

**1.3. Категория обучающихся:** лица, имеющие высшее образование по специальности «Ветеринария», направление подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

**1.4. Форма обучения:** очно-заочная

**1.5. Срок освоения программы, режим занятий**

*Срок освоения программы: 72 часа*

*Режим аудиторных занятий – 4 часа в день.*

## Раздел 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПК

### 2.1. Учебный план

№ п/п	Название модулей (разделов) и тем	Всего часов (трудоемкость)	Аудиторные учебные занятия, учебная работа		Внеаудиторная работа	Форма контроля (аттестации)
			Лекции	Практические занятия		
1	Ветеринарные правила убоя животных	8	4		4	
2	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации	8	4		4	
3	ВСЭ при инфекционных заболеваниях, при которых мясо направляют на уничтожение	10	4		6	
4	ВСЭ при инфекционных заболеваниях, при которых мясо направляют на утилизацию	8	4		4	
5	ВСЭ при инфекционных заболеваниях, при которых мясо направляют на обезвреживание	8	2		6	
6	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	8	4		4	

7	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов	6	2		4	
8	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции	6	2		4	
9	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда натурального пчелиного	8	4		4	
	Итоговая аттестация (зачет)	2				2
	Итого	72	30		40	2

Календарный учебный график для программ ПК свыше 36 ч

№ п/п	Наименование модулей, разделов модулей и вид работ, в том числе:	1 учебная неделя (дни)						2 учебная неделя (дни)						
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	
1	Ветеринарные правила убой животных	4												
2	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убой (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации		4											
3	ВСЭ при инфекционных заболеваниях, при которых мясо направляют на уничтожение			4										
4	ВСЭ при инфекционных заболеваниях, при которых мясо направляют на утилизацию				4									
5	ВСЭ при инфекционных заболеваниях, при которых мясо направляют на обезвреживание				2									
6	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов					4								
7	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов					2								
8	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции							2						
9	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда натурального пчелиного							4						
	Итоговая аттестация (вид)											2		

## 2.3. Рабочая программа

№ п/п	Виды учебных занятий, учебных работ	Содержание	Планируемые результаты обучения по программе (знать/уметь)
Тема 1 Ветеринарные правила убой животных	Лекция (4 ч)	Нормативная документация. Допуск животных к убою. Порядок предубойного осмотра. Требования к организации процесса убой .	<b>Знать:</b> порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
	Самостоятельная работа (4 ч)	Структура и содержание нормативных документов	<b>Знать:</b> порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
Тема 2 Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убой (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации	Лекция (4 ч)	Нормативная документация; Назначение ветеринарно-санитарной экспертизы; Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы; Ветеринарное клеймение	<b>Знать</b> Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убой, пищевому мясному сырью, мясной продукции; Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов
	Самостоятельная работа (4 ч)	Изучение нормативной документации	<b>Знать</b> Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убой, пищевому мясному сырью, мясной продукции; Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов
Тема 3 ВСЭ при инфекционных заболеваниях, при которых мясо	Лекция (4 ч)	Характеристика возбудителя, предубойная и послеубойная	<b>Знать:</b> признаки патоморфологических (анатомо-морфологических)

направляют на уничтожение		послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при сибирской язве, ящуре, туляремии, АЧС.	изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения. Порядок предупреждения заболеваний людей зооантропонозными болезнями, передающимися через пищевое сырье и продукты убоя
	Самостоятельная работа (6 ч)	Анализ источников литературы и нормативных документов	Знать: признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения.
Тема 4 ВСЭ при инфекционных заболеваниях, при которых мясо направляют на утилизацию	Лекция (4 ч)	Характеристика возбудителя, предубойная и послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при классической чуме свиней, ЭМКАРЕ, актиномикозе	Знать: признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения. Порядок санитарной оценки туш и органов
	Самостоятельная работа (4ч)	Анализ источников литературы и нормативных документов	Знать: признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения. Порядок санитарной оценки туш и органов
Тема 5. ВСЭ при инфекционных	Лекция (2 ч)	Характеристика возбудителя,	Знать: признаки патоморфологических

заболеваниях, при которых мясо направляют на обезвреживание		предубойная и послеубойная и послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при болезни Ауески, пастереллезе, РРСС . ,	(анато- морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения. Порядок санитарной оценки туш и органов
	Самостоятельная работа ( 6 ч)	Анализ источников литературы и нормативных документов	Знать: признаки патоморфологических (анато- морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного происхождения. Порядок санитарной оценки туш и органов
Тема 6. Ветеринарные прави ла назначения и проведения ветеринарно- санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках	Лекция (4ч)	Порядок назначения и проведения ветеринарно- санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	<b>Знать:</b> порядок отбора проб и методики исследования
	Самостоятельная работа (4ч)	Анализ источников литературы и нормативных документов	<b>Знать:</b> нормативные документы, регламентирующие порядо к ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов
Тема 7. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно- санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации"	Лекция (2ч)	Порядок назначения и проведения ветеринарно- санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции	<b>Знать:</b> порядок отбора проб и методики исследования
	Самостоятельная работа (4ч)	Анализ источников литературы и нормативных документов	<b>Знать:</b> нормативные документы, регламентирующие порядо к ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции

Тема 8. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации	Лекция (2ч)	Порядок назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции	<b>Знать:</b> Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
	Самостоятельная работа (4ч)	Анализ источников литературы и нормативных документов	<b>Знать:</b> нормативные документы, регламентирующие порядок ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции
Тема 9. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда натурального пчелиного	Лекция (4ч)	Порядок назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда натурального пчелиного	<b>Знать:</b> Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
	Самостоятельная работа (4ч)	Анализ источников литературы и нормативных документов	<b>Знать:</b> нормативные документы, регламентирующие порядок ветеринарно-санитарной экспертизы меда натурального пчелиного

### **Раздел 3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ СЛУШАТЕЛЕЙ**

Самостоятельная работа играет значимую роль в изучении дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (далее – ДППК) «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов животного происхождения». Содержание самостоятельной работы установлено по каждой изучаемой теме (см. Рабочая программа).

В рамках ДППК «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов животного происхождения» работа слушателей организуется в следующих формах:

- работа с конспектом лекции;
- изучение вопросов, выносимых за рамки лекционных занятий (перечень см. в настоящих методических рекомендациях);
- подготовка к итоговому тестированию.

Рекомендуемый ниже режим самостоятельной работы позволит обучающимся глубоко разобраться во всех изучаемых вопросах, активно участвовать в дискуссиях на лекционных занятиях и в конечном итоге успешно сдать итоговую аттестацию по ДППК «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов животного происхождения».

*Работу с конспектом лекции* целесообразно проводить непосредственно после ее прослушивания. Она предполагает перечитывание конспекта, внесение в него, по необходимости, уточнений, дополнений, разъяснений и изменений. Необходимым является глубокое освоение содержания лекции и свободное владение им, в том числе использованной в ней терминологией.

*Подготовка к итоговому тестированию* предусматривает повторение лекционного материала, основных терминов, а также вопросов, вынесенных для самостоятельного изучения.

#### **Формы самоконтроля**

Самоконтроль является обязательным элементом самостоятельной работы по ДППК «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов животного происхождения». Одной из важных задач обучения способам и приемам самообразования является формирование у слушателей умения самостоятельно контролировать и адекватно оценивать результаты своей учебной деятельности и на этой основе управлять процессом овладения знаниями. Овладение умениями самоконтроля приучает обучающихся к планированию учебного труда, способствует углублению их внимания, памяти и выступает как важный фактор развития познавательных способностей.

Самоконтроль учит ценить свое время, позволяет вовремя заметить и исправить свои ошибки.

Формы самоконтроля могут быть следующими:

- устный пересказ текста лекции и сравнение его с содержанием конспекта лекции;

- составление плана, тезисов, формулировок ключевых положений текста по памяти;
- пересказ с опорой на графики и таблицы.

Самоконтроль учебной деятельности позволяет слушателю оценивать эффективность и рациональность применяемых методов и форм умственного труда, находить допускаемые недочеты и на этой основе проводить необходимую коррекцию своей познавательной деятельности.

### Тематический план по самостоятельной работе

№ разделов и тем	Наименование разделов и тем	Самостоятельная работа
1	<b>Тема 1.</b> Ветеринарные правила убоя животных	4
2	<b>Тема 2.</b> Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации	4
3	<b>Тема 3.</b> ВСЭ при инфекционных заболеваниях, при которых мясо направляют на уничтожение	6
4	<b>Тема 4.</b> ВСЭ при инфекционных заболеваниях, при которых мясо направляют на утилизацию	4
5	<b>Тема 5.</b> ВСЭ при инфекционных заболеваниях, при которых мясо направляют на обезвреживание	6
6	Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	4
7	<b>Тема 7.</b> Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов	4
8	<b>Тема 8.</b> Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции	4
9	<b>Тема 9.</b> Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда натурального пчелиного	4
<b>Итого</b>		<b>40</b>

### **Форма контроля преподавателя:**

- включение заданий на проверку качества освоения самостоятельного изучения содержания ДППК в тестовые задания для тестирования;
- включение вопросов по самостоятельному изучению содержания ДППК в перечень вопросов для подготовки к итоговой аттестации;
- просмотр и оценка самостоятельно подготовленных студентами докладов и мультимедийных презентаций.

## **Раздел 4. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ** **Тестовые задания (оценка знаний)**

### **Вариант 1**

#### **Выберите один или несколько правильных ответов**

1. Ветеринарно-санитарной экспертизе подлежит:
  - а) переработанная пищевая продукция животного происхождения перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза;
  - б) переработанная пищевая продукция животного происхождения перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза;
  - в) вся продукция животного происхождения.
2. В случае если при доставке партии продуктивных животных на мясоперерабатывающее предприятие фактическое наличие голов не соответствует количеству, указанному в ветеринарном документе, такая партия:
  - а) помещается в карантинное помещение до установления причин несоответствия;
  - б) возвращается владельцу;
  - в) направляется на убой на санитарной бойне.
3. В случае если в партии продуктивных животных при доставке на мясоперерабатывающее предприятие обнаружены трупы продуктивных животных такая партия:
  - а) помещается в карантинное помещение до установления диагноза;
  - б) возвращается владельцу;
  - в) направляется на убой на санитарной бойне.
4. Согласно требованиям ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) нутровка туш крупного рогатого скота после окончания процесса обескровливания производится:
  - а) не позднее чем через 30 минут;

- б) не позднее чем через 45 минут;
- в) не позднее чем через 2 часа.

5. Согласно требованиям ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) разделка туш, их обвалка и жиловка осуществляются при температуре воздуха:

- а) не выше плюс 4 °С;
- б) не выше плюс 12 °С;
- в) не выше плюс 16 °С.

6. Согласно требованиям ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) неидентифицированные продукты убоя, находящиеся на производственном объекте:

- а) подлежат утилизации;
- б) возвращают владельцу;
- в) помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований.

7. По требованиям ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» для мяса и мясных продуктов в парном мясе бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г/см<sup>3</sup>):

- а) 0,01 г.;
- б) 0,1.;
- в) 1 г.

8. По требованиям ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» в мясе и мясной продукции сальмонеллы не допускаются в продукте массой:

- а) 25 г.;
- б) 35 г.;
- в) 45 г.

9. По требованиям ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» в полуфабрикатах мясных рубленых (охлажденных, замороженных) допустимый уровень плесени:

- а) не более 300 КОЕ/г;
- б) не более 500 КОЕ/г;
- в) не более 600 КОЕ/г;
- г) не более 700 КОЕ/г.

10. В случае отсутствия санитарной бойни убой продуктивных животных, направляемых для санитарного убоя:

- а) не допускается, животные возвращаются владельцу;
- б) допускается вместе с другими продуктивными животными;

в) допускается в специально отведенные дни или в цехе первичной переработки продуктивных животных в конце смены при удалении из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых продуктивных животных.

### **Перечень вопросов для итоговой аттестации**

1. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и ее социальное и экономическое значение.
2. Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
3. Отдел производственного ветеринарного контроля, его структура и функции.
4. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.
5. Ветеринарно-санитарный контроль при сдаче-приемке убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Предубойное содержание животных.
6. Организация и цель послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.
7. Топография лимфоузлов головы убойных животных.
8. Топография лимфоузлов внутренних органов убойных животных.
9. Топография лимфоузлов туши убойных животных.
10. Методика ветсанэкспертизы головы убойных животных.
11. Методика ветсанэкспертизы внутренних органов убойных животных.
12. Методика ветсанэкспертизы туш убойных животных.
13. Ветеринарное клеймение продуктов убоя животных на мясокомбинатах.
14. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больного скота на мясокомбинатах, методы лабораторного контроля мяса.
15. Органолептические и лабораторные методы определения мяса больных животных.
16. Порядок приема на переработку и ветсанэкспертиза мяса при экстренном убое животных.
17. Способы обеззараживания и пути реализации мяса при убое больных животных.
18. Возбудители пищевых токсикоинфекций и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
19. Возбудители пищевых токсикозов бактериального происхождения и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
20. Ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Дезактивизация продуктов животноводства.

Итоговая аттестация осуществляется в форме *тестирования* после освоения всех тем программы и подтверждается оценкой «зачет» или «незачет»

Итоговая аттестация оформляется итоговыми (зачетными) ведомостями, в которых отражают результат эффективности обучения слушателей и принимают решение о выдаче слушателям, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, удостоверения о повышении квалификации.

## **Раздел 5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПК**

### **5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы**

#### **Перечень основной, дополнительной литературы и Интернет-ресурсов**

##### **Основная литература:**

1 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. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 476 с . – URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>. – ISBN 978-5-8114-6848-5. – Текст : электронный.

##### **Дополнительная литература**

1 Об утверждении Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации (с изменениями на 18 ноября 2022 года) : Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 28.04. 2022 года N 269 // Электронный фонд правовой и нормативно–технической информации Консорциум Кодекс : сайт. -

URL: <https://docs.cntd.ru/document> (дата обращения: 03.03.2023). – Текст электронный.

2 Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках (с изменениями на 24 мая 2022 года) : Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 28.06. 2022 года N 421 // Электронный фонд правовой и нормативно–технической информации Консорциум Кодекс : сайт. - URL: (дата обращения: 03.03.2023). – Текст электронный.

3 Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации (с изменениями на 15 июля 2022 года): Приказ Министерства сельского

хозяйства Российской Федерации от 24.11. 2023 года N 793 // Электронный фонд правовой и нормативно–технической информации Консорциум Кодекс : сайт. - URL: (дата обращения: 03.03.2023). – Текст электронный.

4 Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации : Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 24.11. 2023 года N 794 // Электронный фонд правовой и нормативно–технической информации Консорциум Кодекс : сайт. - URL: (дата обращения: 03.03.2023). – Текст электронный.

4 Об утверждении ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда натурального пчелиного, перги и молочка маточного пчелиного, предназначенных для переработки и реализации : Приказ Министерства сельского хозяйства РФ от 18 октября 2022 г. N 713// Электронный фонд правовой и нормативно–технической информации Консорциум Кодекс : сайт. - URL: (дата обращения: 03.03.2023). – Текст электронный

5 Шахбазова О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. –Персиановский : Донской ГАУ, 2020. – 143 с. –URL: <https://e.lanbook.com/book/148581>.–Текст : электронный.

## **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Интернет-портал [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://vetexpert.pro>

2. Правовые и нормативные и документы по вопросам ветеринарии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cap.ru/home/65/aris/bd/vetzac/document>

3. Профессиональный сайт мясной промышленности [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.meat-club.ru>

### **5.2. Материально-техническое обеспечение программы**

Указывается перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дополнительной профессиональной программы:

- компьютерное и мультимедийное оборудование;

Наименование специальной аудитории, кабинета	Вид занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения
--	-------------	---

<p>Учебная аудитория 304</p>	<p>Лекции</p>	<p>Экран-1  Проектор-1  Ноутбук «Lenovo» -  1MicrosoftWindowsVistaBusinessRussianUpgradeAcademicOPENNoLevel, операционная система, номер лицензий 42500048, количество лицензий 60 (2007 г.)  MicrosoftOfficeProfessionalPlus 2007 RussianAcademicOPENNoLevel, пакет прикладных программ, номер лицензии 45035958 количество лицензий 20, номер лицензии (2009 г.);  Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level, пакетприкладныхпрограмм, номерлицензии 42500048 количестволицензий 60 (2007 г.)  MozillaFirefox – браузер (свободное ПО)  SumatraPDF - программа просмотра и печати PDF- файлов (свободное ПО)  7-zip – архиватор (свободное ПО)  FAR-Manager Свободное ПО)  Kaspersky Endpoin tSecurity – антивирусная программа, номер лицензии 205E-180703-121941-653-237,</p>
------------------------------	---------------	--