МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана»
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и организации ветеринарного дела

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
доцент
_____А.В. Дмитриев
«21» мая 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Специальность
36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) подготовки
Ветеринария

Форма обучения
очная/очно-заочная/заочная

Казань – 2026

Составитель: профессор, д.б.н., профессор Юсупова Г.Р.

должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и организации ветеринарного дела «8» апреля 2026 года (протокол № 11)

Заведующий кафедрой:

к.вет.н., доцент Николаев Н.В.

Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана «14» апреля 2026 года (протокол № 10)

Председатель методической комиссии:

д.вет.н., профессор Асрутдинова Р.А.

Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:

Врио директор, к.б.н. Загидуллин Л.Р.

Ф.И.О.

Протокол Ученого совета Института «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана № 21 от «18» апреля 2026 года

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария направленность (профиль) «Ветеринария», обучающийся по дисциплине Б1.В.04 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» должен овладеть следующими результатами:

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней		
ОПК-6.1	Проводит анализ, идентифицированние и осуществляет оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	**Знать**: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб. **Уметь:** проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. **Владеть:** навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности		
ОПК-7.1	Изучает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	**Знать:** современные технические средства и информационные технологии. **Уметь:** использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. **Владеть:** навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.
ПК-4. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения.		

ПК-4.1	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения	**Знать**: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла. **Уметь:** проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения **Владеть:** навыками отбора проб сырья и продуктов животного и растительного происхождения, проведения лабораторных исследований и ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию сырья и продуктов различного происхождения для определения показателей их качества и безопасности, организации обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов и сырья животного и

		растительного происхождения, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.
ПК-4.2	Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.	**Знать** ветеринарно-санитарные требования к обеззараживанию, утилизации и уничтожению мяса и мясной продукции, признанных непригодными для использования. Нормативно-правовые акты РФ, регламентирующие порядок обращения с некондиционной мясной продукцией. Методы и технологии обеззараживания, утилизации и уничтожения мясного сырья. Причины и критерии признания продукции непригодной для использования. Требования безопасности при работе с биологическими отходами. **Уметь** определять необходимость обеззараживания, утилизации или уничтожения мясной продукции. Выбирать и применять соответствующие методы обработки в зависимости от вида и степени опасности продукции. Оформлять документацию в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями. Контролировать соблюдение технологических процессов утилизации и уничтожения. Работать с нормативными документами и руководствами по безопасности пищевой продукции. **Владеть** навыками организации и проведения ветеринарно-санитарных мероприятий при утилизации мясной продукции. Методами контроля за соблюдением законодательства в области ветеринарии и пищевой безопасности. Практическими приемами безопасной работы с биологическими отходами. Навыками составления отчетной и разрешительной документации.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1 «Дисциплины» шифр Б1.В.04. Изучается в 8-9 семестрах, на 4 курсе при очной форме обучения, на 5 курсе при заочной (очно-заочной) форме обучения.

Изучение дисциплины предполагает предварительное освоение следующих дисциплин учебного плана: химии, физики с основами биофизики, анатомии, кормопроизводства, физиологии, и кормлению животных, фармакологии и токсикологии, патофизиологии, патологической анатомии, микробиологии, вирусологии и дисциплин

клинического цикла.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц (з.е.), 288 часов

Таблица 3.1 - Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий, в часах

Вид учебных занятий	Очное обучение		Очно-заочное обучение		Заочное обучение	
	8	9	9	10	7	8
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего, час**)** в том числе:	**53**	**91**	**21**	**21**	**13**	**13**
- лекции, час в том числе в виде практической подготовки (при наличии), час	18	36	8	8	4	4
- лабораторные (практические) занятия, час в том числе в виде практической подготовки (при наличии), час	34	54	12	12	8	8
- зачет, час	1	-	1	-	1	-
- экзамен, час	-	1	-	1	-	1
Самостоятельная работа обучающихся (всего, **час)**	**55**	**62**	**159**	**60**	**131**	**122**
в том числе: -подготовка к лабораторным (практическим) занятиям, час	**34**	**61**	**74**	**40**	**70**	**70**
- работа с тестами и вопросами для самоподготовки, час	**21**	**60**	**85**	**41**	**78**	**73**
- выполнение курсового проекта (работы), час	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
- подготовка к зачету, час	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
- подготовка к экзамену, час	**-**	**27**	**-**	**27**	**-**	**9**
Общая трудоемкость час	**108**	**180**	**180**	**108**	**144**	**144**
з.е.	**3**	**5**	**5**	**3**	**4**	**4**

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Таблица 4.1 - Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ темы	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость, в часах							
		лекции		лабораторные (практические) работы		всего аудиторных часов		самостоятельная работа	
		очно	заочно (очно-заочно)	очно	заочно (очно-заочно)	очно	заочно (очно-заочно)	очно	заочно (очно-заочно)
1	Задачи ветсанэксперизы и роль ветсанэкспертов в охране здоровья людей и профилактике заболевания животных.	2	-	-	-	2	-	8	36
2	Химический состав и физико-химические свойства молока. Санитарная гигиена условий получения доброкачественного молока. ВСЭ молока животных при болезнях. Основы технологии производства и ВСЭ молочных продуктов.	4	2	16	4	20	6	10	18
3	Животные, их транспортиров-ка, предубойное содержание и убой. Технология и гигиена первичной переработки животных. Организация и методика послеубойной экспертизы органов и туш.	4	2	2	2	6	4	18	40

4	Морфология и химия мяса. Изменения в мясе после убоя животных и при его хранении. Фальсификация мяса и мясных продуктов. Использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности для идентификации мяса.	4	2	4	4	8	6	16	20
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных,инвазионных и незаразных болезнях.	18	4	10	6	28	10	24	66
6	ВСЭ продуктов убоя при отравлениях и радиационных поражениях.	4	2	4	2	8	4	4	8
7	Пищевые токсикоинфек-ции и пищевые токсикозы	2	2	4	2	6	4	4	8
8	Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой. Химические и новые способы консервирования мяса и мясопродуктов. Первичная переработка жира-сырца и основы технологии колбас и ветчинно-штучных изделий.	8	4	6	4	14	8	18	30
9	ВСЭ кишечного сырья, субпродуктов ,эндокринного сырья, крови и мехового сырья.	2	2	4	2	6	4	14	20
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, морских млекопитающих и	2	4	4	2	6	6	9	12

	беспозвоночных животных.								
11	Санитарная экспертиза пи -щевых яиц и пчелиного меда.	4	8	4	4	8	12	4	9
12	Порядок проведения ветсанэксперти-зы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках. Использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения.	-	-	8	8	8	8	10	22
	Итого	50	32	66	40	116	72	145	189

Таблица 4.2 - Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам

№	Содержание раздела (темы) дисциплины	Время, ак.час (очно/заочно/очно-заочно)			
		очно		заочно (очно-заочно)	
		всего	в том числе в форме практической подготовки (при наличии)	всего	в том числе в форме практической подготовки (при наличии)
1	**Раздел 1. Задачи ветсанэксперизы и роль ветсанэкспертов в охране здоровья людей и профилактике заболевания животных.**				
Лекции					
1.1	Задачи ветсанэксперизы и роль ветсанэкспертов в охране здоровья людей и профилактике заболевания животных.	2	-	-	-
	Лабораторные и практические работы не предусмотрены				
2	**Раздел 2. Химический состав и физико-химические свойства молока. Санитарная гигиена условий получения доброкачественного молока. ВСЭ молока животных при болезнях. Основы технологии производства и ВСЭ молочных продуктов.**				
Лекции					
2.2	Химический состав и физико-химические свойства молока. Санитарная гигиена	2	-	2	-

	условий получения доброкачественного молока.				
2.3	Основы технологии производства и ВСЭ молочных продуктов.	2	-	-	-
Лабораторные работы					
2.4	Техника безопасности и правила работы на лабораторно-практических занятиях по ветсанэкспертизе продуктов животноводства. Отбор проб молока для анализа и их консервирование. Сенсорная оценка молока. Определение плотности молока.	4	-	2	-
2.5	Изучение свойств белков молока. Определение общего количества белка и лактозы в молоке.	4	-	2	-
2.6	Определение содержания жира в молоке, сливках и кисло-молочных продуктах.	4	-	2	-
2.7	Определение кислотности молока и молочных продуктов. Определение сухого вещества и сухого обезжиренного молочного остатка.	4	-	2	-
	Практические работы не предусмотрены				
3	**Раздел 3. Животные, их транспортиров-ка, предубойное содержание и убой. Технология и гигиена первичной переработки животных. Организация и методика послеубойной экспертизы органов и туш.**				
Лекции					
3.8	ВСЭ молока животных при болезнях.	2	-	2	-
3.9	Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов	2	-	-	-
Лабораторные работы					
3.10	Определение санитарного качества молока.	4	-	2	-
	Практические работы не предусмотрены				
4	**Раздел 4. Морфология и химия мяса. Изменения в мясе после убоя животных и при его хранении. Фальсификация мяса и мясных продуктов. Использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности для идентификации мяса.**				
Лекции					
4.11	Технология и гигиена первичной переработки животных.	2	-	-	-
4.12	Морфология и химия мяса. Изменения в мясе после убоя животных и при его хранении.	2	-	2	-
Лабораторные работы					

4.13	Определение технологических свойств молока	2	-	2	-
4.14	Исследование мяса на свежесть.				
	Практические работы не предусмотрены				
5	**Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных,инвазионных и незаразных болезнях.**				
	Лекции				
5.15	Фальсификация мяса и мясных продуктов. Использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности для идентификации мяса.	2	-	-	-
5.16	Организация и методика послеубойной экспертизы органов и туш.	2	-	2	-
5.17	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.	2	-	2	-
5.18	ВСЭ продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	2	-	2	-
5.19	ВСЭ продуктов убоя животных при незаразных болезнях.	2	-	2	-
	Лабораторные работы				
5.20	Исследование мяса больных животных.	2	-	2	-
5.21	Исследование мяса на цистицеркоз.	2	-	2	-
5.22	Исследование мяса на трихинеллез. Использование современных информационных технологий для идентификации трихинелл.	2	-	2	-
	Практические работы не предусмотрены				
6	**Раздел 6. ВСЭ продуктов убоя при отравлениях и радиационных поражениях.**				
	Лекции				
6.23	ВСЭ продуктов убоя при радиационных поражениях.	2	-	2	-
	Лабораторные работы				
6.24	Определение видовой принадлежности мяса. Использование современных информационных технологий для идентификации мяса.	2	-	2	-
	Практические работы не предусмотрены				
7	**Раздел 7. Пищевые токсикоинфекции и пищевые токсикозы**				
	Лекции				
7.25	ВСЭ продуктов убоя животных при отравлениях.	2	-	2	-

7.26	Пищевые токсикоинфекции и пищевые токсикозы	2	-	2	-
Лабораторные работы					
7.27	Исследование животных жиров	2	-	2	-
7.28	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов	2	-	2	-
	Практические работы не предусмотрены				
8	**Раздел 8. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой. Химические и новые способы консервирова-ния мяса и мясопродуктов. Первичная переработка жира-сырца и основы технологии колбас и ветчинно-штучных изделий.**				
Лекции					
8.29	Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой.	2	-	-	-
8.30	Химические и новые способы консервирования мяса и мясопродуктов.	2	-	-	-
Лабораторные работы					
8.31	Методы исследования рыбы на свежесть.	2	-	2	-
	Практические работы не предусмотрены				
9	**Раздел 9. ВСЭ кишечного сырья, субпродуктов ,эндокринного сырья, крови и мехового сырья.**				
Лекции					
9.32	Первичная переработка жира-сырца и основы технологии колбас и ветчинно-штучных изделий.	2	-	-	-
9.33	ВСЭ кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, крови и мехового сырья.	2	-	2	-
Лабораторные работы					
9.34	Экспертиза яиц и яичных продуктов.	4	-	2	-
	Практические работы не предусмотрены				
10	**Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, морских млекопитающих и беспозвоночных животных.**				
Лекции					
10.35	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	2	-	-	-
Лабораторные работы					
10.36	Экспертиза меда.	4	-	2	-
	Практические работы не предусмотрены				
11	**Раздел 11. Санитарная экспертиза пищевых яиц и пчелиного меда.**				
Лекции					

11.37	Санитарная экспертиза пчелиного меда и продуктов пчеловодства.	2	-	-	-
11.38	Ветсанэкспертиза пищевых яиц.	2	-	-	-
Лабораторные работы					
11.39	Выезд в ЛВСЭ продовольственных рынков. Использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения.	4	-	-	-
11.40	Выезд в Республиканскую вет. лабораторию.	4	-	-	-
	Практические работы не предусмотрены				
12	**Раздел 12. Порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках. Использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения.**				
Лекции					
12.41	Ветсанэкспертиза мяса диких животных	2	-	-	-
12.42	Порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках. Использование современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения.	2	-	-	-
Лабораторные работы					
12.43	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы, применяемые для контроля молока, мяса, рыбы, яиц, меда. Контрольное занятие.	8	-	-	-
	Практические работы не предусмотрены				

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения заданий на практических и лабораторных занятиях, а также выполнения заданий для текущего контроля знаний по завершении изучения темы.

Внеаудиторная самостоятельная работа включает: подготовку к аудиторным занятиям и мероприятиям текущего контроля; завершение заданий, предусматривающих работу с законодательными и нормативными материалами, выполняемых студентами на практических занятиях; подготовку к аттестации по итогам освоения дисциплины.

Самостоятельная работа выполняется студентами в читальных залах библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Все виды самостоятельной работы студентов подкреплены учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций, необходимое программное обеспечение. Студенты имеют контролируемый доступ к ресурсу Интернет.

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. – Казань : Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, 2020. – 184 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения : Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. – Издание 2-е, стереотипное. – Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Издательство "Лань", 2021. – 303 с.
3. Волков, А. Х. Оценка качества и безопасности рыбы и морепродуктов / А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. – Казань : Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, 2020. – 154 с.
4. Микробиологический контроль мяса животных птицы, яиц и продуктов их переработки:учебное пособие/сост. Р.Г. Госманов, А.К. Галиуллин, Ф.М. Нургалиев, А.Х. Волков, Г.Р. Юсупова.- Казань,2016.- 59с. http://e-books.ksavm.senet.ru/
5. Папуниди Э.К., Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведение продуктов убоя птицы / Э.К. Папуниди, А.Х. Волков, О.Т. Муллакаев, Г.Р.Юсупова, Л.Ф. Якупова // Учебное пособие, Казань.- КГАВМ.-2010 г.- 55с.
6. Папуниди Э.К., Физико-химические и Биохимические аспекты производства мяса и мясных продуктов с основами ветеринарно-санитарной экспертизы / Э.К. Папуниди, А.Х. Волков, О.Т. Муллакаев, Г.Р.Юсупова, Л.Ф. Якупова // Учебное пособие, Казань.- КГАВМ.-2011 г.- 111с.
7. Папуниди Э.К., Физико-химические методы исследования / Э.К. Папуниди, А.Х. Волков, Г.Р.Юсупова, Л.Ф. Якупова // Учебное пособие, Казань.- КГАВМ.-2013 г.- 123с .

Примерная тематика курсовых проектов

Не предусмотрено

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Представлен в приложении к рабочей программе дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

7 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная учебная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ;

Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529

2.Товароведная и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов учебное пособие/сост. А.Х. Волков, Л.Ф.Якупова, Э.К. Папуниди, Г.Р. Юсупова.-Казань,2018.- 144с. http://e-books.ksavm.senet.ru/

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов: учебное пособие/сост. А.Х. Волков, Э.К. Папуниди, Г.Р. Юсупова.-Казань,2015. - 116с. http://e-books.ksavm.senet.ru/

Дополнительная литература:

1. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов: учебное пособие/Л.Ф. Якупова, А.Х.Волков, Г.Р.Юсупова, Э.К. Папуниди - Казань,2019.-193с.- http://e-books.ksavm.senet.ru/

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : Сборник тестовых заданий / М. Ф. Боровков, И. Г. Серегин, А. Х. Волков [и др.]. – Казань : Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, 2021. – 292 с.

8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронный каталог ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ - http://lib.ksavm.senet.ru/
2. Электронная библиотека Казанской ГАВМ – http://e-books.ksavm.senet.ru/
3. Научная электронная библиотека e.LIBRARY.RU - http://elibrary.ru (подписка на журналы)
4. База данных «Агропром зарубежом» http:/polpred.com
5. Электронно-библиотечная система «IPRbooks» - http:// http://www.iprbookshop.ru
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» - http://'www.e. lanbook.com
7. Электронная библиотечная система «Юрайт» - https://biblio-online.ru/
8. Электронная библиотечная система «Библиокомплектатор» http://www.bibliocomplectator.ru/
9. Зарубежная база данных реферируемых научных журналов Agris - http: //agris. fao. org/
10. Scopus - https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic
11. Web of Science - http://apps.webofknowledge.com/

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины являются: лекции, лабораторные и практические занятия и самостоятельная работа студентов.

Перечень методических указаний по дисциплине:

1. Волков, Р. А. Санитарная и товарная оценка качества сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Р. А. Волков, А. К. Галиуллин. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2021. — 89 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

URL: https://e.lanbook.com/book/177640 (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / А. Х. Волков, Г. Р. Юсупова, Н. В. Николаев, И. Т. Вафин. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 17 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177641 (дата обращения: 11.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Форма проведения занятия, самостоятельной работы	Используемые информационные технологии	Перечень информационных справочных систем	Перечень программного обеспечения
Лекции Лабораторные практические занятия Самостоятельная работа	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения	**нет**	1. Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций. 2. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office Standard 2016.

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекция	Аудитория для проведения занятий лекционного типа: №118 (1 эт., гл.зд.)
	Аудитория для проведения занятий лекционного типа: №154 (1 эт., гл.зд.),
Лабораторные и практические занятия	Межкафедральная учебная лаборатория, для проведения занятий практического и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего и промежуточного контроля каб.143 (по паспорту No 3. площадь 40,2 м2),
	Аудитория №145 для лабораторно-практических занятий, проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: (по паспорту No5 площадь 53,2 м2),
	Учебная аудитория для проведения занятий практического и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и

	индивидуальных консультаций: ауд.144 (по паспорту No 44 площадь 53 м2),
Самостоятельная работа	Читальный зал библиотеки Института КАВМ им. Н.Э. Баумана для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл. зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.),