

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Российский университет дружбы народов»

Аграрно-технологический институт

Рекомендовано МСЧН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины **Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов**

Рекомендуется для направления подготовки /специальности

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность программы (профиль)

Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения по санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки продуктов рыбоводства, по основам технологии и стандартизации при производстве.

Задачи предмета:

- осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу на различных этапах технологического цикла производства продуктов рыбоводства,
- понимать и оценивать механизмы развития болезней в организме рыб,
- устанавливать морфологические признаки болезни.

2. Место дисциплины в структуре ОП ВО:

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана «Дисциплины (модули)», «Дисциплины по выбору».

В таблице №1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица №1.

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
1	Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных (ОПК 1).	Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов
2	Способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса (ОПК 3).	Ветеринарная санитария на предприятиях Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и	Ветеринарно-санитарные меры и оформление документов Государственный ветеринарный надзор на подведомственных объектах Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов Производственная

		<p>продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Химическая безопасность пищи</p>	<p>практика</p>
3	<p>Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов (ОПК 4).</p>	<p>Ветеринарная санитария на предприятиях Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Химическая безопасность пищи</p>	<p>Программные статистические комплексы Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов Производственная практика</p>
4	<p>Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК 5).</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Деловой иностранный язык Иностранный язык (факультатив) Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте Химическая безопасность пищи</p>	<p>Ветеринарно-санитарные меры и оформление документов Государственный ветеринарный надзор на подведомственных объектах Информационные технологии в пищевой промышленности Программные статистические комплексы Деловой иностранный язык Иностранный язык (факультатив) Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов Производственная практика</p>
5	<p>Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и</p>	<p>Ветеринарная санитария на предприятиях</p>	<p>Ветеринарно-санитарные меры и оформление документов</p>

	распространения болезней различной этиологии (ОПК 6).	Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Организация государственного ветеринарного надзора при импорте и экспорте	Государственный ветеринарный надзор на подведомственных объектах Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов
6	Способность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и региональными законодательными актами и нормативами (ПК 2).	Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов	Государственный ветеринарный надзор на подведомственных объектах Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов Производственная практика Преддипломная практика
7	Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации (ПК 4).	Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Деловой иностранный язык Иностранный язык (факультатив) Химическая безопасность пищи	Ветеринарно-санитарные меры и оформление документов Деловой иностранный язык Иностранный язык (факультатив) Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов Производственная практика Преддипломная практика
8	Способность и готовность принимать участие в разработке технических регламентов по	Молекулярная биотехнология и генная инженерия	Ветеринарно-санитарные меры и оформление документов

	безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных (ПК 8).	Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов	Государственный ветеринарный надзор на подведомственных объектах
9	Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК 9).	Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов Химическая безопасность пищи	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов Производственная практика Преддипломная практика
10	Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий (ПК 12)	Молекулярная биотехнология и генная инженерия Ветеринарно-санитарная экспертиза и биологическая безопасность пищевого сырья и продукции Контроль безопасности пищевых продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК 1. Способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных.

ОПК 3. Способность осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

ОПК 4. Способность использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.

ОПК 5. Способность оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.

ОПК 6. Способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.

ПК 2. Способность осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с международными требованиями, государственными стандартами, федеральными и региональными законодательными актами и нормативами

ПК 4. Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации

ПК 8. Способность и готовность принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лекарственных препаратов и кормов для животных

ПК 9. Способность проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ПК 12. Способность участвовать в разработке и внедрении передовых методик в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии в экспертную и производственную деятельность организаций и предприятий

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- методы ветеринарно-санитарной экспертизы, основные нормативные документы по ветеринарно-санитарной экспертизе;
- нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- положение о госветнадзоре на перерабатывающих предприятиях;
- основы технологии и гигиены переработки рыб;
- морфологию, химию, и товароведение мяса рыбы и рыбных продуктов. методы современного исследования качества мяса рыбы;
- ветеринарно-санитарную оценку продуктов рыбоводства при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях;
- ветеринарно-санитарную оценку рыбопродукции.

Уметь:

- проводить лабораторное исследование мяса рыбы и рыбных продуктов;

- организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;
- проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- проводить лабораторное исследование яиц.

Владеть:

- конкретными теоретическими знаниями по дисциплине;
- навыками абстрактного мышления, анализа, синтеза;
- современными методами и способами лабораторной диагностики.
- техникой исследования рыб и рыбной продукции;

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы.

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	54	-	54	-	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	18	-	18	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	36	-	36	-	-
Самостоятельная работа (всего)	8	-	8	-	-
Контроль	10	-	10	-	-
Общая трудоемкость час	72	-	72	-	-
зач.ед.	2	-	2	-	-

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	36	-	36	-	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	18	-	18	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	18	-	18	-	-
Самостоятельная работа (всего)	26	-	26	-	-
Контроль	10	-	10	-	-
Общая трудоемкость час	72	-	72	-	-
зач.ед.	2	-	2	-	-

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Аудиторные занятия (всего)	15	-	15	-	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	5	-	5	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	10	-	10	-	-
Самостоятельная работа (всего)	47	-	47	-	-

Контроль		10	-	10	-	
Общая трудоемкость	час	72	-	72	-	-
зач.ед.		2	-	2	-	-

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)
1.	Виды рыб и методы исследования.	Виды рыб. Методы исследования.
		Санитарно-гигиенические требования при вылове, транспортировке, хранении и реализации рыбы.
		Определение видовой принадлежности важнейших семейств промысловых рыб.
		Отбор проб и подготовка к анализу живой, парной, остывшей, охлажденной и мороженой рыбы.
		Лабораторные методы определения свежести гидробионтов.
2.	Диагностические исследования болезней рыб.	Болезни рыб.
		Виды диагностических исследований болезней рыб.
		Патологоморфологическое исследование.
		Радиологическое исследование.
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских рыб и икры.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей морской рыбы.
		Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы.
		Ветеринарно-санитарная экспертиза свежемороженой рыбы.
		Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы.
		Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы.
		Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.
4.	Ветеринарный надзор на предприятиях	Организация и порядок ветеринарного надзора (контроля) на предприятиях по разведению, добыче, производству, переработке, хранению и реализации морской, пресноводной рыбы и других гидробионтов.

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Виды рыб и методы исследования.	4	-	9	-	2	3	18
2.	Диагностические исследования болезней рыб.	4	-	9	-	2	2	17
3.	Ветеринарно-санитарная	5	-	9	-	2	3	19

	экспертиза морских рыб и икры.							
4.	Ветеринарный надзор на предприятиях.	5	-	9	-	2	2	18

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Виды рыб и методы исследования.	4	-	5	-	7	2	18
2.	Диагностические исследования болезней рыб.	4	-	5	-	7	3	19
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских рыб и икры.	5	-	5	-	7	3	20
4.	Ветеринарный надзор на предприятиях.	5	-	3	-	5	2	15

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контроль	Всего часов
1.	Виды рыб и методы исследования.	1	-	2	-	10	2	15
2.	Диагностические исследования болезней рыб.	1	-	2	-	10	2	15
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских рыб и икры.	2	-	4	-	17	4	27
4.	Ветеринарный надзор на предприятиях.	1	-	2	-	10	2	15

6. Лабораторный практикум

Очная форма обучения

п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	Виды рыб и методы исследования	Виды рыб. Методы исследования. Санитарно-гигиенические требования при вылове, транспортировке, хранении и реализации рыбы. Определение видовой принадлежности важнейших семейств промысловых рыб. Отбор проб и подготовка к анализу живой, парной, остывшей, охлажденной и мороженой рыбы. Лабораторные методы определения свежести гидробионтов.	9
2.	Диагностические исследования болезней рыб	Болезни рыб. Виды диагностических исследований болезней рыб. Патологоморфологическое исследование.	9

		Радиологическое исследование. Гельминтологическое исследование.	
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских рыб и икры	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей морской рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежемороженой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.	9
4.	Ветеринарный надзор на предприятиях	Организация и порядок ветеринарного надзора (контроля) на предприятиях по разведению, добыче, производству, переработке, хранению и реализации морской, пресноводной рыбы и других гидробионтов.	9

Очно-заочная форма обучения

п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	Виды рыб и методы исследования	Виды рыб. Методы исследования. Санитарно-гигиенические требования при вылове, транспортировке, хранении и реализации рыбы. Определение видовой принадлежности важнейших семейств промысловых рыб. Отбор проб и подготовка к анализу живой, парной, остывшей, охлажденной и мороженой рыбы. Лабораторные методы определения свежести гидробионтов.	5
2.	Диагностические исследования болезней рыб	Болезни рыб. Виды диагностических исследований болезней рыб. Патологоморфологическое исследование. Радиологическое исследование. Гельминтологическое исследование.	5
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских рыб и икры	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей морской рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежемороженой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.	5
4.	Ветеринарный надзор на предприятиях	Организация и порядок ветеринарного надзора (контроля) на предприятиях по разведению, добыче, производству, переработке, хранению и	3

		реализации морской, пресноводной рыбы и других гидробионтов.	
--	--	--	--

Заочная форма обучения

п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	Виды рыб и методы исследования	Виды рыб. Методы исследования. Санитарно-гигиенические требования при вылове, транспортировке, хранении и реализации рыбы. Определение видовой принадлежности важнейших семейств промысловых рыб. Отбор проб и подготовка к анализу живой, парной, остывшей, охлажденной и мороженой рыбы. Лабораторные методы определения свежести гидробионтов.	2
2.	Диагностические исследования болезней рыб	Болезни рыб. Виды диагностических исследований болезней рыб. Патологоморфологическое исследование. Радиологическое исследование. Гельминтологическое исследование.	2
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза морских рыб и икры	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей морской рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежемороженой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.	4
4.	Ветеринарный надзор на предприятиях	Организация и порядок ветеринарного надзора (контроля) на предприятиях по разведению, добыче, производству, переработке, хранению и реализации морской, пресноводной рыбы и других гидробионтов.	2

7. Практические занятия (семинары)

Не предусмотрено.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

- Персональный компьютер.
- Мультимедийное оборудование.

9. Информационное обеспечение дисциплины

а) Программное обеспечение:

- Windows 7 Ultimate
- Microsoft Office.
- Adobe Acrobat.

в) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. www.cnshb.ru,
2. www.elibrary.ru,
3. www.vet.purdue.edu,
4. www.glossary.ru,
5. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>
6. <http://www.uchvuz.ru>
7. <http://www.veterinarka.ru>
8. www.allvet.ru
9. <https://www.medlit.biz>
10. <http://effect3.ru>
11. <https://cyberleninka.ru/>

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства – М.: «КолосС» - 2010. – 335 с.
2. Лыкасова И.А., Крыгин В.А., Безина И.В., Солянская И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум. - 2-е изд. - СПб.: Лань, 2015. - 304 с.
3. Сон К.Н., Родин В.И., Беспанев Э.В. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения. - 1-е изд. - СПб.: Лань, 2013. - 416 с.

б) дополнительная литература:

1. Серегин И.Г., Боровиков М.Ф., Никитченко В.Е. «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках» Учебное пособие. И: «Гиард», 2005г. 465 с.
2. Пронин В.В. Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие - 3-е изд. - СПб.: Издательство "Лань", 2018. – 240 с. http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=464867&idb=0
3. Чепурной И.П. «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров». Учебник. М: из-во «Дашков и К», 2007. – 460 с
4. Серегин И.Г., Кальницкая О.И., Боровиков М.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий.» Учебное пособие . М: МГУПБ, 2005 Г. 96 С.
5. РАГС - РОССИЙСКИЙ АРХИВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов // <http://www.rags.ru> URL: <http://www.rags.ru> РОССИЙСКИЙ АРХИВ ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ (РАГС), СНиП и образцов юридических документов _ Сайт РАНХиГС (РАГС, АНХ)
6. Кунаков А.А., Серегин И.Г., Таланов Г.А., Заболита А.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. Учебник. - М: «КолосС», 2007, 342 с.
7. Мотовилов К.Я., Булатов А.П., Позняковский В.М., Кармацких Ю.А., Ланцева Н.Н. Экспертиза кормов и кормовых добавок. - 4-е изд. - СПб.: Лань, 2013. - 560 с.

8. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. - 1-е изд. - СПб.: Лань, 2012. - 560 с.
9. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. - 1-е изд. - СПб.: Лань, 2010. - 384 с.
10. Пименов М. Ю. Мёд. Товароведческая характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза. Учебное пособие. – М.: Аквариум-Принт, 2015. – 128 с.

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Учебный процесс складывается из взаимосвязанных и взаимодополняющих видов учебной работы студента: лекционных и лабораторных занятий, самостоятельной работы.

К основным видам самостоятельной работы студентов относятся: изучение учебной литературы и законспектированных лекционных материалов; ознакомление с дополнительной литературой, а также публикациями периодических изданий и сети Интернет.

Целью самостоятельной работы является освоение теоретического материала по изучаемой дисциплине, а также углубление и расширение знаний по пройденному материалу.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе проведения занятий путём наблюдения за развитием практических навыков студентов. В ходе занятий студенты должны продемонстрировать умение применять полученные знания в решении практических задач.

В ходе обучения рекомендуется предусмотреть консультации.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в виде зачёта по результатам балльно-рейтинговой системы оценки знаний.

12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза и товарная оценка рыбы и рыбных продуктов» (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН

Разработчики:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Друковский С.Г.

Руководитель программы:

Профессор департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Никитченко В.Е.

Директор департамента
ветеринарной медицины

(подпись)

Ватников Ю.А.