

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

*Аграрно-технологический институт*

*Рекомендовано МССН*

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Наименование дисциплины Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

**Рекомендуется для направления подготовки /специальности**

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Направленность программы (профиль)**

Ветеринарно-санитарная экспертиза

## 1. Цели и задачи дисциплины:

**Целью** дисциплины является формирование знаний у студентов основ ветеринарно-санитарного контроля на всех производственных участках предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности, освоения ими методов и приемов лабораторного анализа животноводческого, рыбного, растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

### Задачи предмета:

- изучить ветеринарно-санитарные правила и технологические процессы переработки животноводческого и рыбного сырья;
- изучить условия промысла диких животных и порядок переработки продуктов их убоя; порядок ветеринарно-санитарного контроля производственных помещений, оборудования, сырья, вспомогательных материалов, различных добавок и готовых мясных, молочных, рыбных продуктов;
- изучить нормативные и законодательные документы по заготовке, переработке, хранению и реализации различных подконтрольных ветслужбой продуктов;
- изучить порядок ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторного анализа животноводческого сырья, продукции и продовольственных товаров на рынке;
- изучить наиболее рациональные и безопасные для потребителя способы обезвреживания сырья и продукции полученных от больных животных и птицы;
- изучить пороки и фальсификации контролируемых полуфабрикатов и готовых мясных, молочных и рыбных продуктов.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана «Дисциплины (модули)».

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	ОПК-1. Способность определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Прикладная анатомия животных Биология Цитология, гистология и эмбриология Основы физиологии	Технология молока и молочных продуктов Управление качеством продуктов биологического происхождения Санитарная микробиология Клиническая диагностика Clinical diagnosis
2	ОПК-2. Способность	Биология	Основы экономики и

	осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.	Основы физиологии Государственный ветеринарный надзор Токсикология с основами фармакологии	менеджмента Общая и ветеринарная экология Технологии откорма Зоогигиена Разведение животных
3	ОПК-3. Способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.	Правоведение Государственный ветеринарный надзор Технология переработки продуктов животноводства Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции	Технология молока и молочных продуктов Управление качеством продуктов биологического происхождения Санитарная микробиология Ветеринарно-санитарный контроль при импорте-экспорте Организация ветеринарно-санитарных лабораторий Инспекционный контроль (аудит) Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
4	ОПК-4. Способность обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.	Прикладная анатомия животных Органическая химия Неорганическая и аналитическая химия Биологическая физика Физическая и коллоидная химия Биология Цитология, гистология и эмбриология Информатика Ветеринарная микробиология, вирусология и микология Основы физиологии Биологическая химия Патологическая анатомия Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Технология переработки продуктов	Курсовая работа "Патологическая анатомия" Математика Общая и ветеринарная экология Управление качеством продуктов биологического происхождения Санитарная микробиология Организация ветеринарно-санитарных лабораторий Математическое обеспечение эксперимента Космические технологии в АПК Зоогигиена Разведение животных Основы интеллектуального труда Ветеринарная санитария

		<p>животноводства Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни Ветеринарно-санитарная экспертиза Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции</p>	
5	<p>ОПК-5. Способность оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.</p>	<p>Прикладная анатомия животных Цитология, гистология и эмбриология Патологическая анатомия Токсикология с основами фармакологии Ветеринарно-санитарная экспертиза</p>	<p>Технология молока и молочных продуктов Санитарная микробиология</p>
6	<p>ОПК-6. Способность идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.</p>	<p>Биология Безопасность жизнедеятельности Государственный ветеринарный надзор Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни Ветеринарно-санитарная экспертиза</p>	<p>Общая и ветеринарная экология Управление качеством продуктов биологического происхождения Санитарная микробиология Ветеринарно-санитарный контроль при импорте-экспорте Организация ветеринарно-санитарных лабораторий Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Космические технологии в АПК Ветеринарная санитария</p>
7	<p>ОПК-7</p>	<p>Информатика Государственный ветеринарный надзор</p>	<p>Курсовая работа "Патологическая анатомия" Математика Планирование и методика эксперимента Ветеринарно-санитарный контроль при импорте-экспорте Организация ветеринарно-санитарных лабораторий Математическое обеспечение</p>

			эксперимента Космические технологии в АПК
8	ПК-1. Способность проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья.	История Основы физиологии Патологическая анатомия Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни	Клиническая диагностика Clinical diagnosis
9	ПК-3. Способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	Прикладная анатомия животных Патологическая анатомия Ветеринарно-санитарная экспертиза	Курсовая работа "Патологическая анатомия" Технология молока и молочных продуктов Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
10	ПК-5. Способность отбирать пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.	животных Цитология, гистология и эмбриология Патологическая анатомия Токсикология с основами фармакологии Ветеринарно-санитарная экспертиза	Технология молока и молочных продуктов Санитарная микробиология
11	ПК-7. Способность к осуществлению ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей, оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также оценки возможности	Ветеринарная микробиология, вирусология и микология Патологическая анатомия Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Технология переработки продуктов животноводства Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни Ветеринарно-санитарная экспертиза	Технологии откорма Технология молока и молочных продуктов Управление качеством продуктов биологического происхождения Санитарная микробиология Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

	транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции	
12	ПК-8. Способность оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	Информатика Государственный ветеринарный надзор Ветеринарно-санитарная экспертиза Ветеринарная стандартизация и сертификация продукции	Технология молока и молочных продуктов Управление качеством продуктов биологического происхождения Ветеринарно-санитарный контроль при импорте-экспорте Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
13	ПК-9. Способность организовать и провести ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.	Прикладная анатомия Технология переработки продуктов животноводства Ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарная санитария

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формировании следующих компетенций:

ОПК-1. Способность определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

ОПК-2. Способность осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

ОПК-3. Способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК.

ОПК-4. Способность обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач.

ОПК-5. Способность оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.

ОПК-6. Способность идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

ОПК-7

ПК-1. Способность проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья.

ПК-3. Способность к проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.

ПК-5. Способность отбирать пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.

ПК-7. Способность к осуществлению ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей, оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также оценки возможности транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

ПК-8. Способность оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

ПК-9. Способность организовать и провести ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- ветеринарно-санитарные правила и технологические процессы переработки животноводческого и рыбного сырья;
- условия промысла диких животных и порядок переработки продуктов их убоя;
- порядок ветеринарно-санитарного контроля производственных помещений, оборудования, сырья, вспомогательных материалов, различных добавок и готовых мясных, молочных, рыбных продуктов;
- нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности;
- базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач;

- нормативные и законодательные документы по заготовке, переработке, хранению и реализации различных подконтрольных ветслужбой продуктов;
- порядок ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторного анализа животноводческого сырья, продукции и продовольственных товаров на рынке;
- наиболее рациональные и безопасные для потребителя способы обезвреживания сырья и продукции полученных от больных животных и птицы;
- пороки и фальсификации контролируемых полуфабрикатов и готовых мясных, молочных и рыбных продуктов.

**Уметь:**

- контролировать гигиену всех производственных участков на предприятия по переработке мяса, молока, рыбы, на продовольственных и оптовых рынках;
- организовать лабораторный анализ животноводческого сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовых продуктов на перерабатывающих предприятиях, а также продовольственных товаров на рынках;
- проводить ветсанэкспертизу и лабораторный контроль, а также научно-обоснованную оценку поступающего на переработку или на рынок животноводческого сырья, продукции, различных добавок и выпускаемых готовых продуктов;
- составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам;
- выявить и идентифицировать фальсификации мясных, молочных, рыбных и растительных продуктов.

**Владеть:**

- работой с нормативной документацией и требованиями ветеринарно-санитарного контроля;
- планированием и организацией проведения внутреннего производственного контроля и инспекции предприятия;
- навыками проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- решением основных вопросов, связанных с санитарным контролем заготовки, транспортировки, хранения, переработки и реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- организацией, планированием и контролем ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора;
- навыками проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;
- выполнением государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях и при реализации на рынках.

**4. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

**Очная форма обучения**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7	-	-	-
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	52	52	-	-	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	18	18	-	-	-



<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	36	36	-	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	44	44	-	-	-
<b>Контроль</b>	10	10	-	-	-
Общая трудоемкость	час	108	108	-	-
	зач.ед.	3	3	-	-

#### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7	-	-	-
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	18	18	-	-	-
В том числе:	-	-	-	-	-
<i>Лекции</i>	-	-	-	-	-
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Семинары (С)</i>	-	-	-	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	18	18	-	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	80	80	-	-	-
<b>Контроль</b>	10	10	-	-	-
Общая трудоемкость	час	108	108	-	-
	зач.ед.	3	3	-	-

#### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7	-	-	-
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	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	-	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	90	90	-	-	-
<b>Контроль</b>	3	3	-	-	-
Общая трудоемкость	час	108	108	-	-
	зач.ед.	3	3	-	-

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветсанэксперта. Предметная связь с другими дисциплинами. Роль ветсанэкспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.</li> <li>- Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных.</li> <li>- Производственный ветеринарный контроль при промысле рыбы и других гидробионтов, лабораторный анализ рыбы и рыбной икры.</li> <li>- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и морских млекопитающих,</li> </ul>

		<p>лабораторный анализ продуктов промысла диких животных.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убойе птицы и пернатой дичи и производстве птицепродуктов.</li> <li>- Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убойа птицы при инфекционных болезнях, инвазионных болезнях, незаразных болезнях, отравлениях.</li> </ul>
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, переработке и хранении.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном и консервном производстве.</li> <li>- Производственный контроль получения и сдачи молока на молокозаводах.</li> <li>- Производственный ветеринарный контроль при переработке кроликов и нутрий, лабораторный анализ мяса грызунов, кроликов и нутрий.</li> <li>- Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов.</li> <li>- Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.</li> </ul>
3	Ветеринарно-санитарный контроль на рынках.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Госветнадзор и организация лабораторного надзора на продуктовых рынках.</li> <li>- Ветеринарно-санитарный контроль при реализации сельскохозяйственных и диких промысловых животных.</li> <li>- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного и животного происхождения в лабораториях рынков.</li> </ul>
4	Проблемы производственного ветеринарно-санитарного контроля.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проблемы производственного ветеринарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы.</li> </ul>

## 5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семин.	СРС	Контр.	Всего часов
1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убойа.	5		10		10	2	27
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, переработке и хранении.	6		12		20	3	41
3.	Ветеринарно-санитарный контроль на рынках.	4		10		10	3	27
4.	Проблемы производственного ветеринарно-санитарного контроля.	3		4		4	2	13

### Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семин.	СРС	Контр.	Всего часов
1.	Производственный	-		4		20	2	26

	ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя.							
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, переработке и хранении.	-		8		36	3	47
3.	Ветеринарно-санитарный контроль на рынках.	-		4		20	3	27
4.	Проблемы производственного ветеринарно-санитарного контроля.	-		2		4	2	8

### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина.	СРС	Контр.	Всего часов
1.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя.	1		2		22	1	26
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, переработке и хранении.	2		5		40	1	48
3.	Ветеринарно-санитарный контроль на рынках.	1		2		22	1	26
4.	Проблемы производственного ветеринарно-санитарного контроля.	1		1		6		8

### 6. Лабораторный практикум

#### Очная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)
1	1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветсанэксперта. Предметная связь с другими дисциплинами. Роль ветсанэкспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.	2
2		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных.	2
3		Производственный ветеринарный контроль при промысле рыбы и других гидробионтов, лабораторный анализ рыбы и рыбной икры.	2
4		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и морских млекопитающих, лабораторный анализ продуктов промысла диких животных.	2

5		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убойе птицы и пернатой дичи и производстве птицепродуктов.	1
6		Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов уоя птицы при инфекционных болезнях, инвазионных болезнях, незаразных болезнях, отравлениях.	1
7	2	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном и консервном производстве.	2
8		Производственный контроль получения и сдачи молока на молокозаводах.	2
9		Производственный ветеринарный контроль при переработке кроликов и нутрий, лабораторный анализ мяса грызунов, кроликов и нутрий.	3
10		Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов.	2
11		Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.	3
12	3	Госветнадзор и организация лабораторного надзора на продуктовых рынках.	4
13		Ветеринарно-санитарный контроль при реализации сельскохозяйственных и диких промысловых животных.	3
14		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного и животного происхождения в лабораториях рынков.	3
15	4	Проблемы производственного ветеринарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы.	4

#### Очно-заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)
1	1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветсанэксперта. Предметная связь с другими дисциплинами. Роль ветсанэкспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.	1
2		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных.	1
3		Производственный ветеринарный контроль при промысле рыбы и других гидробионтов, лабораторный анализ рыбы и рыбной икры.	1
4		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя диких промысловых животных и морских млекопитающих, лабораторный анализ продуктов промысла диких животных.	1
5		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убойе птицы и пернатой дичи и производстве птицепродуктов.	1

6		Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях, инвазионных болезнях, незаразных болезнях, отравлениях.	
7	2	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном и консервном производстве.	2
8		Производственный контроль получения и сдачи молока на молокозаводах.	1
9		Производственный ветеринарный контроль при переработке кроликов и нутрий, лабораторный анализ мяса грызунов, кроликов и нутрий.	2
10		Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов.	1
11		Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.	2
12	3	Госветнадзор и организация лабораторного надзора на продуктовых рынках.	2
13		Ветеринарно-санитарный контроль при реализации сельскохозяйственных и диких промысловых животных.	1
14		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного и животного происхождения в лабораториях рынков.	1
15	4	Проблемы производственного ветеринарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы.	2

### Заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)
1	1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветсанэксперта. Предметная связь с другими дисциплинами. Роль ветсанэкспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.	
2		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных.	1
3		Производственный ветеринарный контроль при промысле рыбы и других гидробионтов, лабораторный анализ рыбы и рыбной икры.	
4		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и морских млекопитающих, лабораторный анализ продуктов промысла диких животных.	
5		Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое птицы и пернатой дичи и производстве птицепродуктов.	1
6		Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях, инвазионных болезнях, незаразных болезнях, отравлениях.	

7	2	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном и консервном производстве.	1
8		Производственный контроль получения и сдачи молока на молокозаводах.	1
9		Производственный ветеринарный контроль при переработке кроликов и нутрий, лабораторный анализ мяса грызунов, кроликов и нутрий.	1
10		Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов.	1
11		Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.	1
12	3	Госветнадзор и организация лабораторного надзора на продуктовых рынках.	2
13		Ветеринарно-санитарный контроль при реализации сельскохозяйственных и диких промысловых животных.	
14		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного и животного происхождения в лабораториях рынков.	
15	4	Проблемы производственного ветеринарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы.	1

### 7. Практические занятия (семинары)

Не предусмотрены.

### 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

- Персональный компьютер.
- Мультимедийное оборудование.
- Микротом.
- Микроскопы.
- Столы для проведения аутопсии.

### 9. Информационное обеспечение дисциплины

#### а) Программное обеспечение:

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

#### б) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

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

10. <http://effect3.ru>
11. <https://cyberleninka.ru/>

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

### а) основная литература

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серков. - СПб: Лань, 2013. – 480 с.
2. Серегин Иван Георгиевич. **Производственный и ветеринарно-санитарный контроль при переработке продукции овцеводства** : учебное пособие / И.Г. Серегин, Ю.А. Юлдашбаев. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург : Квадро, 2020. - 316 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-57-5 : 885.17.  
[http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn\\_FindDoc&id=487746&idb=0](http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487746&idb=0)

### б) дополнительная литература

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных полуфабрикатов [Текст] / И.Г. Серегин [и др.] // Вестник Российского университета дружбы народов: Агронимия и животноводство. - 2015. - № 2. - С. 60 - 67.  
[http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn\\_FindDoc&id=445253&idb=0](http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=445253&idb=0)
2. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учеб. пос. / Сост. В.Г. Урбан; под ред. Е.С. Воронина. – СПб.: Изд. «Лань», 2010. – 384 с.
3. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве [Текст] : Учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. - М. : Изд-во РУДН, 2018. - 144 с. : ил. - ISBN 978-5-209-08465-5 : 96.84.
4. Бессарабов Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. - СПб. : Издательство "Лань", 2012. - 352 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1328-7.  
[http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn\\_FindDoc&id=465242&idb=0](http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=465242&idb=0)

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

1. И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных и птицы. Учебное пособие. / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко – М.: РУДН, 2010 – 381 с.
2. Кальсина О.И. Безопасность пищевой продукции. Учебно-методическое пособие. - Киров: Вятская ГСХА, 2014. - 144 с.

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

*Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» (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)

Ватников Ю.А.

**Директор департамента  
ветеринарной медицины**

\_\_\_\_\_

(подпись)

Ватников Ю.А.