

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.01.2025 19:06:39
Уникальный программный идентификатор:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

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

Аграрно-технологический институт

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промышленных животных

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/ специальности:

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(код и наименование направления подготовки/ специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

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

(наименование (направленность) ОП ВО)

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «**Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных**» является формирование у студентов теоретических знаний, практических навыков и умений по санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки продуктов промысловых.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «**Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных**» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ПК-1	Способность к выработке решений и профессиональным действиям в области контроля соответствия сырья и продуктов животного и растительного происхождения установленным требованиям безопасности продукции и процессов её производства.	ПК-1.1 Знает установленные требования в области ветеринарно-санитарной безопасности производства продуктов животного происхождения и контроля производственных процессов на различных типах предприятий.
		ПК-1.2 Владеет современными методами контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения для выявления их соответствия установленным требованиям безопасности.
		ПК-1.3 Пользуется отраслевыми стандартами в области контроля качества и безопасности процессов производства пищевой продукции.
		ПК-1.4 Способен разрабатывать систему контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
ПК-3	Способность организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов	ПК-3.1 Знает особенности экспорта и импорта разных групп продуктов, подконтрольных ветеринарно-санитарному надзору
		ПК-3.2 Способен оформлять и контролировать документацию по импорту-экспорту

		подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов
		ПК-3.3 Владеет методикой и навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и проведения ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ПК-3.4 Способен организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов
ПК-7	Способность организовать лабораторный контроль безопасности сырья и готовой продукции на различных типах предприятий	ПК-7.1 Знает государственные стандарты и нормативно-правовую базу в области ветеринарно-санитарной оценки и лабораторного контроля на различных типах предприятий
		ПК-7.2 Способен разработать порядок лабораторного контроля на различных типах предприятий.
		ПК-7.3 Способен внедрять новые методы лабораторного контроля с учетом совершенствования лабораторной базы и изменений установленных требований.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины.

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики	Последующие дисциплины/модули, практики
ПК-1	Способность к выработке решений и профессиональным действиям в области контроля соответствия	Безопасность пищевого сырья и продукции Морфо-химический контроль продуктов	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов

	сырья и продуктов животного и растительного происхождения установленным требованиям безопасности продукции и процессов её производства.	убоя при переработке и хранении Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств	Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения
ПК-3	Способность организовывать деятельность по ветеринарно-санитарному контролю мясных, молочных, рыбных и других продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства	Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения
ПК-7	Способность организовать лабораторный контроль безопасности сырья и готовой продукции на различных типах предприятий	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении Ветеринарно-санитарная оценка	

		продуктов убоя при незаразных заболеваниях Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства	
--	--	---	--

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных» составляет 3 зачетных единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
		3	-	-	-
Контрактная работа, ак.ч.	34	34	-	-	-
в том числе:					
Лекции (ЛК)	17	17	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17	17	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	60	60	-	-	-
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	14	14	-	-	-
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	108	-	-
	зач. ед.	3	3	-	-

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
		4	-	-	-
Контрактная работа, ак.ч.	36	36	-	-	-
в том числе:					
Лекции (ЛК)	18	18	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	18	18	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	62	62	-	-	-
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	10	10	-	-	-
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	108	108	-	-

	зач. ед.	3	3	-	-	-
--	----------	---	---	---	---	---

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1 Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы
Раздел 1. Учебный курс «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных»	Тема 1.1. Введение. Дикie звери и птицы, добываемые на мясо	ЛК, СЗ
Раздел 2. Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких животных	Тема 2.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных	ЛК, СЗ
	Тема 2.2. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных при отдельных болезнях.	ЛК, СЗ
	Тема 2.3. Дополнительная продукция промысла диких животных	ЛК, СЗ
Раздел 3. Болезни диких животных, опасные для человека	Тема 3.1. Бактериальные и вирусные инфекции.	ЛК, СЗ
Раздел 4. Болезни диких животных, не опасные для человека	Тема 4.1. Бактериальные и вирусные инфекции.	ЛК, СЗ
Раздел 5. Нормативно-правовое обеспечение при промысле и ветеринарно-санитарной экспертизе диких животных.	Тема 5.1 Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.	ЛК, СЗ
Раздел 6. Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению.	Тема 6.1. Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению.	ЛК, СЗ

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материала для освоения дисциплины (при необходимости)
Семинарские	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа.	-
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	-

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>

Дополнительная литература:

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871>
2. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-

- санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451>
3. Идентификация мяса и органов разных видов животных : учебно-методическое пособие / Д.В. Никитченко, В.Е. Никитченко, И.Г. Серегин. - Электронные текстовые данные. - Москва : РУДН, 2020. - 20 с. - ISBN 978-5-209-10296-
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=493427&idb=0
 4. Нормативно-правовые и этические аспекты ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения : учебное пособие / И.Г. Серегин, Г.П. Дюльгер. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург : Квадро, 2020. - 240 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-94-
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487737&idb=0
 5. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя : учебное пособие / Л. В. Резниченко, С. Н. Водяницкая, С. Б. Носков [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5698-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/145850>

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН - ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Лань» <http://eZlanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост» <http://www.trmost.com/>

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля*:

1. Курс лекций по дисциплине «**Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных**».
2. Семинарский практикум по дисциплине «**Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных**».

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «**Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных**» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Друковский С.Г.

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Департамент ветеринарной медицины

Наименование БУП

Подпись

Ватников Ю.А.

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Друковский С.Г.

Фамилия И.О.