

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.05.2023 14:19:46
Уникальный программный идентификатор:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

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

Аграрно-технологический институт

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/ специальности:

36.03.01 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

(наименование (направленность) ОП ВО)

2023 г

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «**Производственный ветеринарно-санитарный контроль**» 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.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «**Производственный ветеринарно-санитарный контроль**» 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)
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.	ОПК-4.2 Владеет профессиональной понятийной и методологической базой для решения широкого спектра общепрофессиональных задач.
		ОПК-4.3 Владеет методами решения задач с использованием современных технологий и приборно-инструментальной базы.
ПК-5	Способность методически верно отбирать пробы и проводить необходимые лабораторные исследования подконтрольного сырья и продукции биологического происхождения с целью установления их безопасности и соответствия требованиям нормативных документов.	ПК-5.1 "Владеет методиками отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры".
		ПК-5.2 Знает основные показатели безопасности и методы их определения, требования к проведению лабораторных исследований при осуществлении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством.
		ПК-5.3 Способен пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами

		измерений при проведении лабораторных исследований сырья и продукции животного и растительного происхождения, гидробионтов и икры.
		ПК-5.4 Знает формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.
ПК-6	Способность давать заключение по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы о пригодности подконтрольного ветеринарной службе пищевого сырья и продукции к использованию и определение по результатам такой экспертизы возможности их дальнейшей переработки, обезвреживания, утилизации или уничтожения.	ПК-6.1 Знает порядок проведения и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и продукции на различных типах предприятий.
		ПК-6.2 Способен методически обоснованно определять порядок использования или уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для пищевых, кормовых, технических целей на основании проведенной экспертизы (оценки) и необходимых дополнительных исследований.
		ПК-6.4 Способен методически обоснованно определять порядок использования или уничтожения, транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основании проведенной экспертизы (оценки) и необходимых дополнительных исследований.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «**Производственный ветеринарно-санитарный контроль**» относится к обязательной части блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «**Производственный ветеринарно-санитарный контроль**».

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

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики	Последующие дисциплины/модули, практики
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в	Патологическая анатомия	-

	<p>профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.</p>	<p>Патологическая физиология Технология переработки продуктов животноводства</p>	
ПК-5	<p>Способность методически верно отбирать пробы и проводить необходимые лабораторные исследования подконтрольного сырья и продукции биологического происхождения с целью установления их безопасности и соответствия требованиям нормативных документов.</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения</p>	<p>Технология молока и молочных продуктов Санитарная микробиология</p>
ПК-6	<p>Способность давать заключение по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы о пригодности подконтрольного ветеринарной службе пищевого сырья и продукции к использованию и определению по результатам такой экспертизы возможности их</p>	<p>Технология переработки продуктов животноводства Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения</p>	<p>Технология молока и молочных продуктов</p>

	дальнейшей переработки, обезвреживания, утилизации или уничтожения.		
--	---	--	--

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» составляет 4 зачетные единицы.

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

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
		7	-	-	-
Контрактная работа, ак.ч.	51	51	-	-	-
в том числе:					
Лекции (ЛК)	17	17	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	34	34	-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	73	73	-	-	-
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	20	20	-	-	-
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144	144	-	-
	зач. ед.	4	4	-	-

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

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
		7	-	-	-
Контрактная работа, ак.ч.	18	18	-	-	-
в том числе:					
Лекции (ЛК)	-	-	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	18	18	-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	116	116	-	-	-
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	10	10	-	-	-
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144	144	-	-
	зач. ед.	4	4	-	-

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ЗАОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)			
		7	-	-	-
Контрактная работа, ак.ч.	5	5	-	-	-

В том числе:					
Лекции (ЛК)	-	-	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	5	5	-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	136	136	-	-	-
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	3	3	-	-	-
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144	144	-	-
	зач. ед.	4	4	-	-

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1 Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы
Раздел 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя и вылова	Тема 1.1. Роль ветсанэкспертизы в деле охраны здоровья людей и животных	ЛК, ЛР
	Тема 1.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях, инвазионных болезнях, незаразных болезнях, отравлениях	ЛК, ЛР
	Тема 1.3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных	ЛК, ЛР
	Тема 1.4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое птицы и пернатой дичи и производстве птицепродуктов	ЛК, ЛР
	Тема 1.5. Производственный ветеринарный контроль при промысле рыбы и других гидробионтов, лабораторный анализ рыбы и рыбной икры.	ЛК, ЛР
	Тема 1.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных и морских млекопитающих, лабораторный анализ продуктов промысла диких животных.	ЛК, ЛР
Раздел 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, переработке и хранении	Тема 2.1. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном и консервном производстве	ЛК, ЛР
	Тема 2.2. Производственный контроль получения и сдачи молока на молокозаводах.	ЛК, ЛР

	Тема 2.3. Производственный ветеринарный контроль при переработке кроликов и нутрий, лабораторный анализ мяса грызунов, кроликов и нутрий	ЛК, ЛР
	Тема 2.4. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов.	ЛК, ЛР
	Тема 2.5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках	ЛК, ЛР
Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль на рынках	Тема 3.1. Госветнадзор и организация лабораторного надзора на продуктовых рынках	ЛК, ЛР
	Тема 3.2. Ветеринарно-санитарный контроль при реализации сельскохозяйственных и диких промысловых животных.	ЛК, ЛР
	Тема 3.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного и животного происхождения в лабораториях рынков	ЛК, ЛР
Раздел 4. Проблемы производственного ветеринарно-санитарного контроля	Тема 4.1. Проблемы производственного ветеринарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы	ЛК, ЛР

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)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	-

Лаборатория	Аудитория для проведения лабораторных работ, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием.	- Информационные плакаты - Стол лаборанта - Микроскоп бинокулярный многоцелевой ХС90 - Лабораторная посуда - Гистологические препараты
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. 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>
2. Серегин И.Г. Производственный и ветеринарно-санитарный контроль при переработке продукции овецводства : 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:
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487746&idb=0
3. Серегин И.Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных холодильниках : учебное пособие / И.Г. Серегин, Г.П. Дюльгер, Н.И. Кульмакова. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург : Квадро, 2020. - 224 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-93-7-
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487742&idb=0

Дополнительная литература:

1. Гертман, А. М. Радиационный контроль на продовольственных рынках : учебное пособие для вузов / А. М. Гертман, Л. Н. Кузьмина, Н. М. Колобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-8497-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/197478>
2. 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.
3. Серегин И.Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов : учебное пособие / И.Г. Серегин, Н.И. Дунченко. - Электронные

текстовые данные. - Санкт-Петербург : Квадро, 2020. - 404 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-60-8-
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487745&idb=0

4. Серегин И.Г. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных : учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Л.Б. Леонтьев. - Электронные текстовые данные. - Санкт-Петербург : Квадро, 2020. - 207 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 978-5-906371-63-6-
http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=487726&idb=0

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 «**Производственный ветеринарно-санитарный контроль**».

2. Лабораторный практикум по дисциплине «**Производственный ветеринарно-санитарный контроль**».

* - 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 **«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»** 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

Кротова Е.А.

Фамилия И.О.