

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 05.06.2023 09:16:35  
Уникальный программный ключ:  
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

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

**Аграрно-технологический институт**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

**Рекомендована МСЧН для направления подготовки/специальности:**

#### **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

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

#### **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

2022 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-1	Способность определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	ОПК-1.1 Знает строение и функции основных систем организма животных с учетом видовых особенностей
		ОПК-1.2 Способен прогнозировать ожидаемые нарушения биологического статуса при подозрении на развитие заболеваний
		ОПК-1.3 Умеет определять основные показатели деятельности отдельных систем организма и делать выводы о наличии отклонений от нормативных значений
		ОПК-1.4 Умеет определять основные показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		ОПК-1.5 Владеет навыками отбора образцов биологических жидкостей и тканей для исследований, выполнения лабораторных исследований, интерпретации результатов исследований
ОПК-3	Способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	ОПК-3.1 Знает современные правовые нормы, регулирующие деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы и АПК
		ОПК-3.2 Владеет навыками актуализации правовой информации, в том числе в сфере АПК

		ОПК-3.3 Осуществляет деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК и ветеринарно-санитарной экспертизы
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-4.1 Владеет понятийным и методологическим аппаратом базовых естественных наук на уровне, достаточном для полноценной профессиональной деятельности на современном уровне
		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
ОПК-5	Способность оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Владеет профессиональной терминологией и навыками заполнения документов профессиональной направленности
		ОПК-5.2 Способен использовать современное программное обеспечение и специализированные базы данных для оформления документации в ходе повседневной профессиональной деятельности
ОПК-6	Способность идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ОПК-6.1 Владеет навыками выявления и первичной диагностики незаразных, инфекционных и инвазионных заболеваний
		ОПК-6.2 Знает закономерности возникновения и распространения заболеваний в популяциях животных и предрасполагающие к заболеваниям факторы
		ОПК-6.3 Имеет навыки идентификации возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний, опасных для человека и животных
ОПК-7	Способность понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1 Понимает принципы работы современной компьютерной техники и средств телекоммуникации и умеет использовать ими для решения профессиональных задач
		ОПК-7.2 Пользуется современным специальным программным обеспечением и специализированными базами данных для решения профессиональных задач и выполнения должностных обязанностей

		<p>ОПК-7.3 Знает правила работы с программным обеспечением, используемым для организации систем ветеринарно-санитарного документооборота, учета и отчетности</p> <p>ОПК-7.4 Успешно работает с электронными базами данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, а также с электронными базами данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов питания и сырья для их производства, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>
ПК-1	Способность проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья	<p>ПК-1.1 Способен провести общее клиническое исследование животных, предназначенных к убою и определить их клинический статус</p> <p>ПК-1.2 Способен выявить отклонения от нормативных показателей здоровья убойных животных и определить причины появления этих отклонений</p> <p>ПК-1.3 Способен выявить риски возникновения и распространения инфекционных и инвазионных заболеваний в группе убойных животных в случае выявления нарушений нормативных показателей здоровья у животных, предназначенных к убою</p> <p>ПК-1.4 Способен определить допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра</p> <p>ПК-1.5 Способен оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных</p>
ПК-9	Способность организовать и провести ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	<p>ПК-9.1 Знает порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p> <p>ПК-9.2 Способен организовать и провести ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами на предназначенном для этого рабочем месте</p>

		ПК-9.3 Способен вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции
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, гидробионтов и икры	ПК-8.1 Знает формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении
		ПК-8.2 Знает правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них
		ПК-8.3 Способен оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
		ПК-8.4 Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры
ПК-7	Способность к осуществлению ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого	ПК-7.1 Знает требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к сырью и продукции животного и растительного происхождения, гидробионтам и икре в

	<p>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 гидробионтов и икры на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ПК-7.2 Способен определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>ПК-7.3 Способен определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>ПК-7.4 Способен определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p>
ПК-5	<p>Способность отбирать пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований</p>	<p>ПК-5.1 Владеет методиками отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>ПК-5.2 Владеет методиками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>ПК-5.3 Владеет методиками отбора проб гидробионтов и икры</p> <p>ПК-5.4 Способен отбирать пробы сырья и продукции животного и растительного происхождения для проведения лабораторных исследований</p>
ПК-3	<p>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</p>	<p>ПК-3.1 Способен производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов</p>

		<p>патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p>
		<p>ПК-3.2 Способен производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения</p>
		<p>ПК-3.3 Способен производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи</p>
		<p>ПК-3.4 Способен производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию</p>
		<p>ПК-3.5 Способен производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию</p>
		<p>ПК-3.6 Способен выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса</p>

		и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции и определять на основе выявленных изменений необходимость и программу проведения лабораторных исследований
		ПК-3.7 Способен осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве

### 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 и, практики	Последующие дисциплины/модули, практики
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 Патологическая физиология Технология переработки продуктов животноводства Ветеринарно-санитарная экспертиза Ветеринарно-санитарный контроль продукции	Технология молока и молочных продуктов Санитарная микробиология

		растительного происхождения	
ОПК-3	Способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК	Правоведение Организация ветеринарного дела Технология переработки продуктов животноводства Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения	Технология молока и молочных продуктов Санитарная микробиология Организация лабораторной деятельности Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Клиническая диагностика Clinical diagnosis
ОПК-4	Способность обосновать и реализовать 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 Вирусология, биотехнология Ветеринарная микробиология и микология Основы физиологии Биологическая химия Патологическая анатомия Патологическая физиология Организация ветеринарного дела Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни	Математика Основы экономики и менеджмента Общая и ветеринарная экология Технология кормления продуктивных животных Технология молока и молочных продуктов Зоогигиена Санитарная микробиология Организация лабораторной деятельности Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Animal Health Разведение животных Клиническая диагностика Clinical diagnosis Ветеринарная санитария

		<p>Технология переработки продуктов животноводства Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни Ветеринарно-санитарная экспертиза Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения</p>	
ОПК-5	<p>Способность оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	<p>Информатика Организация ветеринарного дела Ветеринарно-санитарная экспертиза Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения</p>	-
ОПК-6	<p>Способность идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p>	<p>Безопасность жизнедеятельности Организация ветеринарного дела Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Незаразные болезни Ветеринарно-санитарная экспертиза Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения</p>	<p>Общая и ветеринарная экология Организация лабораторной деятельности Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Космические технологии в АПК</p>

ОПК-7	Способность понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Информатика Организация ветеринарного дела Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения	Математика Планирование и методика эксперимента Организация лабораторной деятельности Математическое обеспечение эксперимента Космические технологии в АПК
ПК-9	Способность организовать и провести ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	Прикладная анатомия животных Организация ветеринарного дела Технология переработки продуктов животноводства Ветеринарно-санитарная экспертиза	-
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, гидробионтов и икры	Информатика Организация ветеринарного дела Ветеринарно-санитарная экспертиза Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения	Технология молока и молочных продуктов Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
ПК-7	Способность к осуществлению ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и	Вирусология, биотехнология Ветеринарная микробиология и микология	Технология кормления продуктивных животных Технология молока и молочных продуктов

	<p>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 гидробионтов и икры на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Технология переработки продуктов животноводства Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни Ветеринарно-санитарная экспертиза Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения</p>	<p>Санитарная микробиология Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза</p>
ПК-5	<p>Способность отбирать пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований</p>	<p>Прикладная анатомия животных Цитология, гистология и эмбриология Патологическая анатомия Токсикология с основами фармакологии Ветеринарно-санитарная экспертиза Ветеринарно-санитарный контроль продукции растительного происхождения</p>	<p>Технология молока и молочных продуктов Санитарная микробиология</p>
ПК-3	<p>Способность к проведению ветеринарно-</p>	<p>Прикладная анатомия животных</p>	<p>Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза</p>

	санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	Патологическая анатомия Ветеринарно-санитарная экспертиза	
ПК-1	Способность проводить предубойный ветеринарный осмотр животных для оценки состояния их здоровья.	Прикладная анатомия животных Основы физиологии Патологическая анатомия Инфекционные болезни Паразитарные болезни Хирургические болезни Токсикология с основами фармакологии Незаразные болезни Ветеринарно-санитарная экспертиза	Клиническая диагностика Clinical diagnosis

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» составляет 4 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)			
		7	-	-	-
Контрактная работа, ак.ч.	54	54	-	-	-
в том числе:					
Лекции (ЛК)	18	18	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	36	36	-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	74	74	-	-	-
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	16	16	-	-	-
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b> ак.ч.	<b>144</b>	<b>144</b>	-	-	-

	зач. ед.	<b>4</b>	<b>4</b>	-	-	-
--	----------	----------	----------	---	---	---

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	-	-	-	
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	<b>144</b>	<b>144</b>	-	-	-
	зач. ед.	<b>4</b>	<b>4</b>	-	-	-

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.	15	15	-	-	-	
в том числе:						
Лекции (ЛК)	5	5	-	-	-	
Лабораторные работы (ЛР)	10	10	-	-	-	
Практические/семинарские занятия (СЗ)	-	-	-	-	-	
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	126	126	-	-	-	
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	3	3	-	-	-	
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	<b>144</b>	<b>144</b>	-	-	-
	зач. ед.	<b>4</b>	<b>4</b>	-	-	-

## 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
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	Тема 4.1. Проблемы производственного ветеринарного	ЛК, ЛР

ветеринарно-санитарного контроля	контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы	
----------------------------------	--	--

## 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 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:

[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)

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](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](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](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](http://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/>

