

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.06.2025 16:41:28
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078cf1a989dae18a

**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

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 (профиль/специализация) ОП ВО)

2025 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» входит в программу бакалавриата «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и изучается в 7 семестре 4 курса. Дисциплину реализует Департамент ветеринарной медицины. Дисциплина состоит из 4 разделов и 12 тем и направлена на изучение базовой информации о порядке проведения производственного контроля на основе нормативно-технической документации для обретения навыков необходимых для осуществления ветеринарно-санитарной деятельности.

Целью освоения 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.

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	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

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
	ветеринарной службе пищевого сырья и продукции к использованию и определение по результатам такой экспертизы возможности их дальнейшей переработки, обезвреживания, утилизации или уничтожения.	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 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования 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 профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	Учебная практика; Прикладная анатомия животных; Органическая химия; Неорганическая и аналитическая химия; Биологическая физика; Физическая и коллоидная химия; Биология с основами экологии; Цитология, гистология и эмбриология; Вирусология и биотехнология; Ветеринарная микробиология и микология; Биологическая химия; Токсикология с основами фармакологии; <i>Латинский язык - ветеринарная терминология**;</i> Патологическая анатомия; Патологическая физиология; Технология переработки продуктов животноводства;	Практика по контролю качества продукции животноводства; <i>Практика по производственному лабораторному контролю и ветеринарно-санитарной экспертизе**;</i> <i>Практика по отработке инновационных методов ветеринарно-санитарного контроля**;</i>
ПК-6	Способность давать заключение по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы о пригодности подконтрольного	Технология переработки продуктов животноводства; Технология молока и молочных продуктов;	Практика по контролю качества продукции животноводства; <i>Практика по производственному лабораторному контролю и</i>

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	ветеринарной службе пищевого сырья и продукции к использованию и определению по результатам такой экспертизы возможности их дальнейшей переработки, обезвреживания, утилизации или уничтожения.		<i>ветеринарно-санитарной экспертизе**;</i> <i>Практика по отработке инновационных методов ветеринарно-санитарного контроля**;</i>
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.	Ветеринарно-санитарная экспертиза; Технология молока и молочных продуктов; Санитарная микробиология;	Практика по контролю качества продукции животноводства; <i>Практика по производственному лабораторному контролю и ветеринарно-санитарной экспертизе**;</i> <i>Практика по отработке инновационных методов ветеринарно-санитарного контроля**;</i>

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

** - элективные дисциплины /практики

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 образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			7
Контактная работа, ак.ч.	51		51
Лекции (ЛК)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)	34		34
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	75		75
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	18		18
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144	144
	зач.ед.	4	4

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

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для заочной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			7
Контактная работа, ак.ч.	10		10
Лекции (ЛК)	0		0
Лабораторные работы (ЛР)	10		10
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	128		128
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	6		6
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144	144
	зач.ед.	4	4

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)		Вид учебной работы*
Раздел 1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя.	1.1	Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветсанэксперта. Предметная связь с другими дисциплинами. Роль ветсанэкспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.	ЛК, ЛР
Раздел 2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, переработке и хранении.	2.1	Производственный ветеринарный контроль в цехе первичной переработки скота. ПВК при переработке и убое крупного рогатого скота.	ЛК, ЛР
		2.2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном цехе.	ЛК, ЛР
		2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей.	ЛК, ЛР
		2.4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехе СЖК (сухих животных кормов).	ЛК, ЛР
		2.5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом цехе.	ЛК, ЛР
		2.6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в жировом цехе.	ЛК, ЛР
		2.7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в шкуро-консервировочном цехе.	ЛК, ЛР
		2.8	Ветеринарно-санитарный и производственный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов.	ЛК, ЛР
		2.9	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.	ЛК, ЛР
Раздел 3	Ветеринарно-санитарный контроль на рынках.	3.1	Организация ветеринарно-санитарного контроля на продуктовых рынках. Нормативные документы.	ЛК, ЛР
Раздел 4	Порядок и методика ПК за соблюдением СП и выполнением сан-противоэпидемических мероприятий на ПП	4.1	Планирование производственного контроля.	

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	ноутбук, проектор
Лаборатория	Аудитория для проведения лабораторных работ, индивидуальных консультаций,	информационные плакаты

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
	текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием.	
Для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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

Дополнительная литература:

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных полуфабрикатов [Текст] / И.Г. Серегин [и др.] // Вестник Российского университета дружбы народов: Агронотомия и животноводство. - 2015. - № 2. - С. 60 - 67. http://lib.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Rudn_FindDoc&id=445253&idb=0

2. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305255> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

- 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.

- Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211043> (дата обращения: 31.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

<https://mega.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 «Знаниум» <https://znanium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>

- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>

- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>

- Научометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

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

1. Курс лекций 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!**

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Друковский Станислав
Геннадиевич

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Директор департамента
ветеринарной медицины

Должность БУП

Подпись

Ватников Юрий
Анатольевич

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента
ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Кротова Елена
Александровна

Фамилия И.О.