

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного
учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»**

Учебно-научный департамент
биомедицинских, ветеринарных и
экологических направлений
Кафедра ветеринарной медицины и
ветеринарно-санитарной экспертизы

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 28.03.2022
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

"Ветеринарно-санитарная экспертиза"

(наименование дисциплины)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

36.03.01 ""

(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)

Сочи,
2020 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является формирование у специалиста системных знаний, умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы на основе рационального и комплексного использования всех составных компонентов контроля ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животного происхождения, реализации, выполнения норм и правил, обеспечивающих высокое качество сырья и продуктов переработки, безопасности её для потребителя, а также высокое качество соответствующих услуг.

Изучение Ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности в целом направлен на подготовку специалиста к производственно-технологической деятельности; к решению им профессиональных задач, способного на основе теоретических знаний и практических навыков обеспечить контроль ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животного происхождения

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» 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	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
ОПК-1.1	Определяет биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
ОПК-1.2	Определяет биологический статус, нормативные показатели для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения
ОПК-1.3	Осуществляет лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений
ОПК-1.4	Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-1.1	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
ПК-1.2	Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов растительного происхождения, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения, определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений
ПК-1.3	Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к обязательной части блока Б1.О ОП ВО.

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

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

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины, практики*	Последующие дисциплины, практики*
-------------	---------------------------------	---	--

ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Анатомия животных Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях Биологическая химия Биология Биофизика Ветеринарная вирусология и биотехнология Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения Генетика и селекция Инфекционные болезни Курсовая работа "Анатомия животных" Курсовая работа "Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения" Общепрофессиональная практика Основы физиологии Патологическая анатомия животных Патологическая физиология	
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Ветеринарно-санитарная практика Внутренние незаразные болезни Курсовая работа "Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения" Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов Токсикология с основами фармакологии Цитология, гистология и эмбриология	

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

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет 6 з.е.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для формы обучения - очной.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		7	8				
Контактная (аудиторная) работа (всего)	84	36	48				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	42	18	24				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	3	1	2				
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
практические занятия (если предусмотрено)	42	18	24				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	7	3	4				
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	96	72	24				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	18	14	4				
Часов на контроль:	36	-	36				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	ЗаО	Эк				
Общая трудоемкость час зач. ед.	216	108	108				
	6	3	3				

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

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

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*
Содержание раздела (темы)	
Раздел 1. Предмет и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, связь с другими науками	
Тема 1.1 Предмет, история развития и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, связь ее с другими науками.	ЛК
Тема 1.2 Транспортировка животных на мясокомбинаты. Санитарная обработка транспортных средств и категории транспорта.	ЛК
Тема 1.3 Правила оформления документов на сдаваемый для убоя скот.	ПЗ
Тема 1.4 Правила предубойного осмотра при приемке убойных животных. Скотобаза. Особенности проведения производственного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы на сан. бойне.	СР
Раздел 2. Характеристика убойных животных. Убойный вес, убойный выход	
Тема 2.1 Породы крупного рогатого скота, овец, свиней, птиц, кроликов их убойный вес, убойный выход и качество мяса.	ЛК
Тема 2.2 Правила содержания убойных животных. Принципы профилактики травматизма и стресс-факторов.	ПЗ
Тема 2.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при паразитарных болезнях, опасных для человека (цистицеркоз, трихинеллез, токсоплазмоз и др.), и не опасных для человека (гемоспоридиозы, аскаридиозы, гиподерматозы и др.).	СЗ

Раздел 3. Химический состав мяса. Влияние различных факторов на качество мяса	
Тема 3.1 Химический состав мяса различных видов убойных животных.	ЛК
Тема 3.2 Зависимость качества мяса от породы, пола, возраста, условий кормления и содержания.	ЛК
Тема 3.3 Химические составы мяса	СР
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных заболеваниях	
Тема 4.1 Заболевания, при которых запрещен убой животных на мясо.	ЛК
Тема 4.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при тимпании, бронхопневмонии, гастритах, эндометритах, беломышечной болезни, травмах, ожогах, отравлениях, удушье, поражении эл.током, пораженных кислотами и щелочами.	ПЗ
Тема 4.3 Определение мяса, полученного от больных и убитых в агональном состоянии животных	ПЗ
Тема 4.4 ВСЭ при переработке кроликов и нутрий Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса кроликов и нутрий.	СР
Лептоспироз, пастереллез. Туляремия, столбняк и ботулизм	СР
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при при инфекционных заболеваниях общих для нескольких видов животных	
Тема 5.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных заболеваниях общих для нескольких видов животных	ЛК
Тема 5.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза при заболеваниях: сибирская язва, ящур. Туберкулез, бруцеллез. Бешенство, болезнь Ауески.	ПЗ
Тема 5.4 Лейкоз, некробактериоз. Сальмонеллезы, колибактериоз.	ПЗ
Тема 5.5 ВСЭ при промышленном производстве промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных, мяса дичи и морских млекопитающих.	СР
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях жвачных животных	
Тема 6.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях жвачных животных	ЛК
Тема 6.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза при заболеваниях: эмфизематозный карбункул, чума крупного рогатого скота. Браздот, копытная гниль.	ПЗ
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях свиней	
Тема 7.1 Чума (классическая и африканская), рожа свиней. Дизентерия, грипп свиней. Инфекционный атрофический ринит, гемофилезная плевропневмония.	ПЗ
Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях лошадей	
Тема 8.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях лошадей	ПЗ
Тема 8.2 Сап. Мыт, инфекционная анемия лошадей.	СР
Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц	
Тема 9.1 Ньюкаслская болезнь, грипп. Пуллороз, болезнь Марека.	ПЗ
Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов	
Тема 10.1 Миксоматоз. Геморрагическая септицемия.	ПЗ

Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях	
Тема 11.1 Финноз, трихинеллез. Фасциоз, дикроцелиоз. Ценуроз, пироплазмоз. Эхинококкоз, диктиокаулез.	ПЗ
Промежуточная аттестация	
Промежуточная аттестация	Экзамен

* - ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия; СР – самостоятельная работа.

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)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Quad-Core, монитор LCD 17" ACER, проектор BenQ MS521P; проекционный экран Lumen Master Picture, имеется выход в интернет	Операционная система Windows 10 Pro Схема лицензирования per-device, номер лицензии 87846770 от 27.05.19 по гос.контракту №31907740983 на ПО ООО "БалансСофт Проекты»; Office Professional 2007 45747882, 46074549 Акт приема-передачи №АПП-95 от 17.07.09 по гос.контракту № 69-09 на программное обеспечение ООО "Микро Лана", Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный 1752-150211-132016 Акт приема-передачи №275 от 21.12.09 по гос.контракту № 83-09 на программное обеспечение ООО "Виста".
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая; автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 8Gb; (SSD 250 GB/HDD 500 GB); Видеокарта NVIDIA 1050TI 4G, проектор EPSON EB-W05, проекционный экран Lumen Master Picture, имеется выход в интернет	
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42", автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Quad-Core, оперативная память объемом не менее 4Гб; HD 500 gb), имеется выход в интернет	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Реутова Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013. - 95 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=2793>
2. Кунаков А.А., Серегин И. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2011. - 400 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=23848>
3. Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 176 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=73511>
4. Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 60 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=74930>
5. Трубина И.А., Скорбина Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2017. - 49 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=314648>
6. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов [Электронный ресурс]: Справочная литература. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 366 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=346038>
7. Кунаков А.А., Уша Б.В., Кальницкая О.И., Авылов Ч.К., Гламаздин И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 234 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=352226>
8. Кунаков А.А., Уша Б.В., Кальницкая О.И., Авылов Ч.К., Гламаздин И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 234 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358555>
12. Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 476 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152644>
14. Мижевкина А. С., Савостина Т. В., Лыкасова И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 84 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/165815>
17. Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 560 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/168459>
19. Савостина Т. В., Мижевкина А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 188 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/169776>
21. Савостина Т. В., Мижевкина А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 96 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/173067>
22. Савостина Т. В., Мижевкина А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 112 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/175514>

23. Трубина И. А., Скорбина Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2017. - 48 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484951>

24. Стадникова С. В., Богатова О. В., Догарева Н. Г., Топурия Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: практикум. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2013. - 208 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259369>

Дополнительная литература:

9. Реймер В.А. Птицеводство [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 389 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=384989>

10. Антипова Л. В., Антипов С. С., Титов С. А. Биотехнология пищи: физические методы [Электронный ресурс]: Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 210 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/496227>

11. Пронин В. В., Фисенко С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для во. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143135>

13. Кузнецов А. Ф., Стекольников А. А., Алемайкин И. Д., Батраков А. Я., Белова Л. М., Белопольский А. Е., Гаврилова Н. А., Данко Ю. Ю., Донская Т. К., Ещенко И. Д., Конопатов Ю. В., Кудряшов А. А., Кузьмин В. А., Лунегова И. В., Нечаев А. Ю., Племяшов К. В., Рожков К. А., Скопичев В. Г., Смирнов А. В. Крупный рогатый скот: содержание, кормление, болезни: диагностика и лечение [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 752 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/153699>

15. Кузнецов А. Ф., Лунегов А. М., Рожков К. А., Лунегова И. В. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 508 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167467>

16. Латыпов Д. Г., Муллакаев О. Т., Залялов И. Н. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 456 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167468>

18. Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Безина И. В., Солянская И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 304 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/168797>

20. Пронин В. В., Фисенко С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/171871>

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>
- Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>
- ЭБС Znanium.com <http://znanium.com>

2. Базы данных и поисковые системы:

- справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>
- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>
- поисковая система Google <https://www.google.ru/>
- реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevier.com/locate/scopus/>

Обучение по дисциплине/модулю инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) осуществляется преподавателем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательной функции и с ОВЗ по слуху предусматривается сопровождение лекций и практических занятий мультимедийными средствами, раздаточным материалом.

Для студентов с ОВЗ по зрению предусматривается применение технических средств усиления остаточного зрения, а также предусмотрена возможность разработки аудиоматериалов.

По данной дисциплине/модулю обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться как в аудитории, так и дистанционно с использованием возможностей электронной информационно-образовательной среды и электронной почты.

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

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 «» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

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