

**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**

**"Производственный ветеринарно-санитарный контроль"**

(наименование дисциплины)

**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)

Сочи,  
2021 г.

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является формирование у будущего специалиста профессиональных компетенций и углубленных знаний по вопросам ветеринарно-санитарного контроля сырья животного и растительного происхождения, на основе теоретических знаний и практических навыков обеспечить контроль ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животного и растительного происхождения, реализации, выполнения норм и правил, обеспечивающих высокое качество сырья и продуктов переработки, безопасности её для потребителя, а также высокое качество соответствующих услуг.

Задачи дисциплины:

- уметь производить ветеринарно-санитарную экспертизу, производственный - лабораторный контроль, оценку поступающего на переработку животноводческого сырья и выпускаемых готовых продуктов.
- определять основные характеристики состава и свойств продуктов, пользоваться современными методами контроля технологических операций, качества сырья и готовой продукции;
- иметь представление о путях совершенствования технологических процессов.
- уметь организовать работу коллектива исполнителей, принимать управленческие решения в условиях различных мнений;
- уметь формировать цели проекта (программы) решения задач, критериев и показателей достижения целей, построения структуры их взаимосвязей, выявлять приоритеты решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;
- должен уметь организовать и эффективно осуществлять входной контроль качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции;
- должен уметь эффективно использовать материалы, оборудование, соответствующие алгоритмы и программы расчетов параметров технологического процесса;
- должен уметь проводить стандартные и сертификационные испытания сырья и готовой продукции;
- должен уметь осуществлять технический контроль и управлять качеством производимой продукции;
- должен уметь анализировать состояние и динамику показателей качества объекта деятельности
- организация и эффективное осуществление входного контроля качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции;
- эффективно использовать материалы, оборудование, соответствующие алгоритмы и программы расчетов параметров технологических процессов

## 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)
<b>ОПК-1</b>	<b>Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</b>
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
<b>ПК-2</b>	<b>Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач</b>
ПК-2 .1	Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных.
ПК-2 .2	Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
ПК-2 .3	Проводит 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-2 .4	Осуществляет обобщение научной информации отечественного и зарубежного опыта, участвует во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-2 .5	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
ПК-2 .6	Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья растительного происхождения при решении профессиональных задач
ПК-2 .7	Применяет современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1.В 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, 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 безопасность пищевых продуктов и сырья животного и растительного происхождения Биологическая химия Биология Ветеринарная вирусология и биотехнология Ветеринарно-санитарная экспертиза 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	

ПК-2	Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач	Анатомия животных Болезни птиц и рыб Болезни экзотических и диких животных Ветеринарная санитария Ветеринарно-санитарная практика Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения Внутренние незаразные болезни Инфекционные болезни Лабораторные методы исследований Паразитарные болезни Технологии переработки продукции животноводства Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов Технология молока и молочных продуктов Технология убоя животных и переработки мясопродуктов	
------	--	---	--

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

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

Общая трудоемкость дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» составляет 7 з.е.

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

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		9	2				
<b>Контактная (аудиторная) работа (всего)</b>	28	28	34				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	10	10	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
практические занятия (если предусмотрено)	18	18	34				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	3	3	-				
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	211	211	4				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	41	41	-				
Часов на контроль:	13	13	18				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/экзамен)	-	ЗаО	Эк				
Общая трудоемкость час зач. ед.	252	252	56				
	7	7	-				

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/МОДУЛЯ

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

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ	Вид учебной работы*
Содержание раздела (темы)	
<b>Раздел 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Цель и задачи дисциплины</b>	
Тема 1.1 Нормативно-техническая база ПВСК. Разработка Программ производственного контроля на предприятиях различных отраслей: мясной, молочной, рыбной промышленности.	ЛК
Тема 1.2 Разработка программы производственного контроля устанавливает единую систему организации и осуществления производственного контроля с учетом функций управления должностных лиц и направлена на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.	СР

<p>Тема 1.3 Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции. Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.</p>	<p>СР</p>
<p><b>Раздел 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке животноводческого сырья</b></p>	
<p>Тема 2.1 ПВСК при переработке скота. Лабораторный контроль при убое скота и производстве мяса, субпродуктов</p>	<p>ЛК</p>
<p>Тема 2.2 ПВСК на предприятиях молочной промышленности, его особенности в связи с вступлением в действие ТР ТС «Молоко и молочная продукция». Организация лабораторного контроля при приемке сырья и по ходу технологического процесса.</p>	<p>ПЗ</p>
<p>Тема 2.3 ПВСК при переработке птицы и яйца. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль на птицефабриках.</p>	<p>ЛК</p>
<p>Тема 2.4 ПВСК при промысле и переработки диких промысловых животных и пернатой дичи</p>	<p>ПЗ</p>
<p>Тема 2.5 ПВСК при промысле и переработки кроликов и нутрий</p>	<p>ЛК</p>
<p>Тема 2.6 ПВСК в рыбоперерабатывающей промышленности. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль при переработке рыбы и гидробионтов.</p>	<p>СР</p>
<p>Тема 2.7 ПВСК в рыбоперерабатывающей промышленности.</p>	<p>ПЗ</p>
<p>Тема 2.8 Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений</p>	<p>СР</p>
<p>Тема 2.9 Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний. Организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников</p>	<p>СР</p>

<b>Раздел 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на пищевых предприятиях</b>	
Тема 3.1 ПВСК при производстве колбасных изделий, организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации	ЛК
Тема 3.2 ПВСК при производстве мясных консервов: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации.	ПЗ
Тема 3.3 Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль. Анализ результатов испытаний готовой продукции.	ЛК
Тема 3.4 ПВСК при производстве колбасных изделий, продуктов из говядины и свинины: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль. Анализ результатов испытаний готовой продукции.	СР
Тема 3.5 ПВСК при производстве мясных консервов: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль. Анализ результатов испытаний готовой продукции.	СР
<b>Раздел 4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов, и переработки эндокринно-ферментного сырья</b>	
Тема 4.1 ПВСК в кормопроизводстве: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации.	ЛК
Тема 4.2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов, и переработки эндокринно-ферментного сырья ПВСК в кормопроизводстве: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации.	ПЗ

<p>Тема 4.3 Разработка программы производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к оборудованию предприятия, инвентарю, посуде;</li> <li>- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;</li> <li>- данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;</li> <li>- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;</li> <li>- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);</li> <li>- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.</li> <li>- требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.</li> </ul>	<p>СР</p>
<p><b>Раздел 5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках</b></p>	
<p>Тема 5.1 ПВСК на холодильниках. Ведение учета и отчетности, лабораторный контроль.</p>	<p>ЛК</p>
<p>Тема 5.2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках</p>	<p>ПЗ</p>
<p>Тема 5.3 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках Ведение учета и отчетности, лабораторный контроль. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках. Порядок ВСЭ и лабораторного анализа животноводческого сырья и продовольственных продуктов на продовольственных рынках.</p>	<p>СР</p>

Тема 5.4 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; - периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; - меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных. - требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.	СР
<b>Промежуточная аттестация</b>	
Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой
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: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, монитор LCD не менее 24", Интерактивная панель 86" / проектор Epson; проекционный экран / Телевизор LED 43", 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; интерактивная панель 86", доска аудиторная меловая; автоматизированные рабочие места - компьютер: процессор мощностью не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 8 ГБ, память SSD 250 ГБ/HDD 1 ТБ, видеокарта NVIDIA 1050TI 4ГБ; монитор LCD не менее 24"; имеется выход в интернет	

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED 65", автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i3, оперативная память объемом не менее 6 ГБ; SSD 250 ГБ/HDD 1 ТБ), имеется выход в интернет	
--	--	--

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Основная литература:*

1. Ганина В. И., Борисова Л. А. Производственный контроль молочной продукции : Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 248 с. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=372371>
2. Мальцева О. Ю., Мещерякова О. Л., Корнеева О. С., Шуваева Г. П., Чусова А. Е. Производственный контроль предприятий отрасли: лабораторный практикум : учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. - 97 с. - Текст : электронный. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482014>
3. Соколова О. Я. Производственный контроль молока и молочных продуктов : учебное пособие. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012. - 195 с. - Текст : электронный. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270299>
4. Соколова О. Я. Производственный контроль молока и молочных продуктов : учебное пособие. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012. - 195 с. - Текст : электронный. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270299>
5. Мальцева О. Ю., Мещерякова О. Л., Корнеева О. С., Шуваева Г. П., Чусова А. Е. Производственный контроль предприятий отрасли: лабораторный практикум : учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. - 97 с. - Текст : электронный. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482014>

### *Дополнительная литература:*

1. Сидоренко О.Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 164 с. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=370773>
2. Сон К.Н., Родин В.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения : Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 208 с. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=370773>
3. Царегородцева Е. В. Биохимия мяса : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 165 с - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/bcode/497416>
4. Никитин И. Н., Трофимова Е. Н., Ключникова А. И. Коммуникации в сфере ветеринарии : . - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 156 с. - Текст : электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/169266>
5. Никитин И. Н., Никитин А. И. Организация государственного ветеринарного надзора : . - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 460 с. - Текст : электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/184157>

*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://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>
- Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>
- ЭБС Znanium <https://znanium.ru>

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.elsevierscience.ru/products/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 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

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