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

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: 28.04.2023
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,
2023 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)
ОПК-1	**Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.**
ОПК-1.3	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
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**
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

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» 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 «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-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 Патологическая анатомия	
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, рыб, экзотических и диких животных Ветеринарная санитария Ветеринарно-санитарная практика Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения Инфекционные болезни Лабораторные методы исследований Паразитарные болезни Технологии переработки продукции животноводства Технологический контроль рыбы и рыбных 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 8 з.е.

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

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		7	8				
Контактная (аудиторная) работа (всего)	104	44	60				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	48	18	30				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	4	1	3				
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-	-				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-	-				
практические занятия (если предусмотрено)	56	26	30				
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	11	5	6				
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	148	64	84				
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	28	12	16				
Часов на контроль:	36	-	36				
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен)	-	ЗаО	Эк				
Общая трудоемкость час	288	108	180				
зач. ед.	8	3	5				

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. Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Цель и задачи дисциплины	
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
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. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.	СР
Тема 1.4 Разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.	ПЗ
Раздел 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке животноводческого сырья	
Тема 2.1 ПВСК при переработке скота. Лабораторный контроль при убое скота и производстве мяса, субпродуктов	ЛК
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.	ПЗ
Тема 2.3 ПВСК при переработке птицы и яйца. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль на птицефабриках.	ЛК
Тема 2.4 ПВСК при промысле и переработки диких промысловых животных и пернатой дичи.	ПЗ
Тема 2.5 ПВСК при промысле и переработки кроликов и нутрий.	ЛК
Тема 2.6 ПВСК в рыбоперерабатывающей промышленности. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль при переработке рыбы и гидробионтов.	СР
Тема 2.7 ПВСК в рыбоперерабатывающей промышленности.	ПЗ
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.	СР

Тема 2.9 Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников.	СР
Раздел 3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на пищевых предприятиях	
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 3.4 Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль. Анализ результатов испытаний готовой продукции.	ЛК
Тема 3.5 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 3.6 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
Раздел 4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов, и переработки эндокринно-ферментного сырья	
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

Тема 4.3 Разработка программы производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные: -требования к оборудованию предприятия, инвентарю, посуде; - требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; - данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; -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; - предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; - порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления); - 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
Раздел 5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках	
Тема 5.1 ПВСК на холодильниках. Ведение учета и отчетности, лабораторный контроль.	ЛК
Тема 5.2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках	ПЗ
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.	СР

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
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: 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?
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. Царегородцева Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 290 с - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/497415
5. 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

6. 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:

- ЭБС Znanium https://znanium.ru
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru
- Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru
- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН http://mega.rudn.ru/MegaPro/Web

2. Базы данных и поисковые системы:

- реферативная база данных SCOPUS http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/
- поисковая система Google https://www.google.ru/
- поисковая система Яндекс https://www.yandex.ru/
- справочная правовая система «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru/

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.