

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе дисциплин

философия, иностранный язык, латинский, культурология, психология и педагогика, русский и культура речи, история

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Безопасность жизнедеятельности»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: формирование профессиональной культуры безопасности (нозологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

1.2. Задачи дисциплины: приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков при внедрении инновационных проектов; овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества; формирование культуры безопасности, экологического сознания и рискориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды при разработке корпоративной стратегии рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека; формирование культуры профессиональной безопасности, способностей идентификации опасности и оценивания рисков в вопросах разработки и внедрения инновационных проектов; готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере корпоративной и конкурентной стратегии организации; мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности; способностей для аргументированного обоснования своих решений точки зрения безопасности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.Б.3 Дисциплина базовую (обязательные) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 7 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по: основам медицинских знаний, валеологии, экологии, информационным технологиям, паразитарным болезням, введению в специальность, токсикологии, инфекционным болезням. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОК-9 <i>1 этап</i>	готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций на производстве, последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<i>Знать</i>	основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций на производстве, последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
		<i>Уметь</i>	пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций на производстве, последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
		<i>Владеть</i>	основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных чрезвычайных ситуаций на производстве, последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

4. Содержание дисциплины:

Безопасность жизнедеятельности, основные понятия, термины и определения. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности. Физиология труда и комфортные условия жизнедеятельности. Трудовая деятельность человека. Обеспечение комфортных условий жизнедеятельности. Воздействие негативных факторов на человека и среду обитания. Правовые и организационные основы обеспечения БЖД. Чрезвычайные ситуации и их последствия.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕТ (108 часа).

6. Формы контроля: зачет.

латинский, культурология, психология и педагогика, русский и культура речи, история

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Правовые основы профессиональной деятельности»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: изучение основ российского права, формирование знания правовых и этических норм, использование их в профессиональной деятельности. Основная цель правовой подготовки обучающихся состоит в формировании правовой культуры будущих кадров как одного из важнейших факторов повышения в целом качества современного высшего образования.

1.2. Задачи дисциплины: дать будущим бакалаврам необходимые для их работы теоретические знания о правах и обязанностях личности, основах российского права; сформировать у студентов практические навыки по поиску необходимых нормативно-правовых актов; выработать умение применять правовые знания в своей профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.Б.9 Дисциплина базовую (обязательные) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 6 семестре. Освоение курса «Правовые основы профессиональной деятельности» основывается на знаниях, приобретенных при изучении дисциплин: «История», «Философия». Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» тесно связана с большинством последующих дисциплин: «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Судебная ветеринарная медицина».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОК-4 <i>I этап</i>	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	<i>Знать</i>	основные уровни и формы права; особенности правовых норм и правовых отношений; правового положения граждан и юридических лиц как субъектов права.
		<i>Уметь</i>	анализировать юридические факты и возникающие в связи с ним правоотношения; принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с нормами права.
		<i>Владеть</i>	навыками применения законодательства, регулирующего деятельность при решении практических задач.

4. Содержание дисциплины:

«Основы права» как наука и учебная дисциплина. Правовой статус человека и

гражданина. Правовое государство и гражданское общество. Понятие и сущность права. Норма права и правовые отношения. Законность и правопорядок в современном обществе. Правомерное поведение, правонарушение и юридическая ответственность. Международное право как особая система права. Основы конституционного права Российской Федерации. Основы гражданского права Российской Федерации. Основы уголовного права Российской Федерации. Основы административного права Российской Федерации. Основы трудового права Российской Федерации. Основы экологического права Российской Федерации. Законодательство в области защиты государственной тайны и информации.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 2 ЗЕТ (72 часа).

6. Формы контроля: зачет.

Экономика, организация основы маркетинга в перерабатывающей промышленности

Математика

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Биологическая химия»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель дисциплины: дать студентам теоретические, методологические и практические знания, формирующие современную биохимическую основу для освоения профилирующих учебных дисциплин и выполнения основных профессиональных задач.

1.2. Задачи дисциплины:

- сформировать современные представления о химических превращениях веществ, необходимых для успешного изучения комплекса последующих дисциплин, создающих фундаментальную научную и практическую подготовку бакалавра в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- формирование систематизированных знаний о механизме влияния физико-химических процессов для понимания биологических процессов и явлений;
- изучение механизмов и взаимосвязи различных этапов метаболических превращений в организме человека и животных, определение их роли в решении актуальных проблем в биологической промышленности, сельском хозяйстве и медицине;
- приобретение навыков по качественному и количественному исследованию продуктов животноводства, а также жидкой среды организма.
- сформировать у студентов навыки проведения химического эксперимента, умение оформлять полученные экспериментальные данные и делать правильные выводы на основании сопоставления экспериментальных данных и теоретических знаний;
- способствовать совершенствованию планирования и организации самостоятельной работы студентов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Блок Б1.Б.12 Дисциплина вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается во 3 семестре. К исходным требованиям, необходимым для изучения данной дисциплины, относятся знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения неорганической и аналитической химии, органической и физической химии, Основ физиологии, цитологии, гистологии,

эмбриологии. Дисциплина «Биологическая химия» формирует у студентов необходимый фундамент химических знаний, необходимых для решения дальнейших профессиональных задач в области связанной с санитарией, медициной, биохимией, биофизикой, биотехнологией, генной инженерией, экологией и охраной окружающей среды. Дисциплина «Биологическая химия» предшествует изучению следующих дисциплин: Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии, Лабораторная диагностика, Клиническая диагностика, Токсикология, Методы иммунологических исследований, Теоретическая и практическая иммунология, Экспертиза мяса птицы и птицепродуктов, Изменение животноводческих продуктов в процессе хранения, Кормовые растения и др.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формированию знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2 1 этап	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов	Знать	теоретические основы статической и динамической биохимии; общие методы биохимического анализа: физические, химические и физико-химические; строение, свойства и обмен природных органических и биологически активных соединений: белков, жиров, углеводов, ферментов, нуклеиновых кислот и гормонов; общие закономерности обмена веществ и энергии в организме; особенности метаболизма у сельскохозяйственных животных; принципы управления биохимическими процессами в организме; основные приемы проведения анализа и принципы работы основных приборов, используемых в анализе; основные правила техники безопасности.
		Уметь	составлять схемы основных биохимических процессов; отобрать пробу для качественного и количественного анализа биологического объекта; подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации важнейших классов биогенных соединений; ряда природных объектов; проводить расчеты количественного содержания компонентов и отклонений их

			<p>от допустимых норм;</p> <p>документировать проведение экспертных и лабораторных исследований;</p> <p>применять изученные методы исследования веществ к анализу кормов растительного и животного происхождения, продукции животноводства;</p> <p>соблюдать правила по технике безопасности при работе в химической лаборатории</p>
		Владеть	<p>понятийно-терминологическим аппаратом биологической химии;</p> <p>навыками химического эксперимента, основными синтетическими и аналитическими методами получения и исследования химических веществ и реакций в биохимии;</p> <p>навыками и умениями проведения математической обработки экспериментальных данных;</p> <p>применять полученные знания для постановки и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>
ПК-12 1 этап	способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования	Знать	<p>сущность основных химических и физико-химических методов анализа применяемых биохимии;</p> <p>способы создания и совершенствования методов биохимии, возможности использования с позиций современной науки.</p>
		Уметь	<p>пользоваться приборами для физических и физико-химических методов анализа (рефрактометрии, фотометрии, поляриметрии, хроматографии и др.);</p> <p>работать с основными приборами, используемыми при анализе реальных объектов;</p> <p>понимать аналитический сигнал и уметь его получить при проведении аналитических реакций;</p> <p>проводить анализ вещества, применяя систематический или дробный анализ;</p> <p>самостоятельно приобретать новые знания.</p>
		Владеть	<p>биохимическими и аналитическими методами определения азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ,</p>

			<p>ферментов;</p> <p>техникой и методикой выполнения различных операций анализа: отделение осадка от раствора, фильтрование, центрифугирование, взвешивание, титрование;</p> <p>навыками работы на современной учебно-научной аппаратуре при проведении химических экспериментов;</p> <p>методами регистрации и обработки результатов химических экспериментов.</p>
--	--	--	---

4. Содержание дисциплины.

Строение, свойства и обмен природных органических и биологически активных соединений: белков, жиров, углеводов, ферментов, нуклеиновых кислот и гормонов. Общие закономерности обмена веществ и энергии в организме. Сущность основных химических и физико-химических методов анализа применяемых биохимии. Способы создания и совершенствования методов биохимии, возможности использования с позиций современной науки.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕТ (108 часов).

6. Формы контроля: зачет.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли

(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Биология»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: формирование у студентов биологического мышления и целостного естественнонаучного мировоззрения, представления о закономерности взаимодействия живых организмов с окружающей средой, пути оптимизации этих взаимоотношений с целью сохранения биосферы Земли; изучение структурно-функциональных особенностей, размножения, закономерностей развития основных групп животных в сравнительно-анатомическом, сравнительно функциональном, филогенетическом и эволюционном аспектах с учетом их практического значения.

1.2. Задачи дисциплины: изучение строения и жизнедеятельности основных групп животных, биотических, абиотических и антропогенных факторов, регулирующих распространение животных и их адаптацию к изменившимся условиям среды; сформировать знания о закономерностях индивидуального развития, исторического развития животного мира, формирования экосистем, видообразования, общих закономерностей филогенеза и морфофизиологических закономерностей эволюции; объяснение основных механизмов эволюционного процесса; раскрытие закономерностей функционирования, развития, устойчивости и динамики надорганизменных систем; изучение современных проблем взаимодействия общества и природы, причинно-следственных связей, квалифицированно оценивать их характер и последствия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.Б.13 Дисциплина базовой (обязательной) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 1 семестре. Биология является одной из первых дисциплин, формирующих мировоззрение; для ее изучения необходимо знание общебиологических дисциплин в объеме среднего образования и латинского языка. Освоение курса «Биология» основывается на знаниях, приобретенных при изучении школьного курса биологии, а также дисциплин: «Экология», «Зоология». Дисциплина «Биология» является базовой, на которой строится большинство последующих дисциплин: «Основы физиологии», «Анатомия животных», «Цитология, гистология, эмбриология», «Валеология», «Микробиология», «Ветеринарная микробиология и микология», «Сравнительная физиология животных», «Фитопатология», «Протозоология», «Молекулярная биотехнология с основами геной инженерии», «Прикладная молекулярная биология с основами геной инженерии». Кроме того, она формирует клиническое мышление для таких дисциплин, как «Внутренние незаразные болезни», «Паразитарные болезни».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2 1 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-4 1 этап	способность применять на практике базовые	<i>Знать</i>	теорию и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

4.Содержание дисциплины:

Биология – предмет, задачи, методы. Биологические особенности основных видов животных. Происхождение и развитие многоклеточных. Классификация, морфология и физиология плоских и круглых червей. Теории происхождения жизни на Земле. Морфологическая и химическая организация клетки. Деление клеток. Формы изменчивости организмов. Клонирование. Генная инженерия. Движущие силы эволюции, естественный отбор, видообразование. Происхождение и эволюция человека. Секвенирование генома человека. Антропогенез.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 7 ЗЕТ (252 часа).

6.Формы контроля: экзамен

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Основы физиологии»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1.Цель изучения дисциплины: овладение знаниями о функциях нормального здорового организма, принципами понимания механизма действия того или иного лекарственного вещества, анализа изменения деятельности органов и систем при действии биологически активных веществ, что связано с практической деятельностью, а также является основой для изучения последующих дисциплин.

1.2. Задачи дисциплины: приобретение знаний в области строения клеток, тканей и тела человека, топографии органов и систем органов;приобретение знаний в области базисных физиологических процессов, протекающих на молекулярно-клеточном уровне, организации функциональных систем, поддерживающих относительное постоянство внутренней среды организма;приобретение знаний в области особенностей протекания физиологических процессов на этапах онтогенетического развития организма;обучение важнейшим методам анализа физиологических механизмов на различных уровнях организации живого, работы функциональных систем, обеспечивающих поддержание гомеостаза, позволяющим давать общую оценку результатов исследований физиологического состояния человека,обучение навыкам научного исследования механизмов действия биологически активных веществ;формирование навыков изучения

научной литературы и официальных статистических обзоров; формирование навыков общения с коллективом.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.Б.14 Дисциплина базовую (обязательные) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 2 семестре. «Основы физиологии» тесно связаны с дисциплинами морфологического профиля: анатомией, цитологией, гистологией, эмбриологией, так как структура и функция взаимно обуславливают друг друга. Освоение курса «Основы физиологии» основывается на знаниях, приобретенных при изучении дисциплин: «Биология», «Анатомия животных», «Зоология», «Экология». Дисциплина «Основы физиологии» является базовой, на которой строится большинство последующих дисциплин: «Паразитарные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Ведение в специальность», «Патологическая физиология животных», «Сравнительная физиология животных», «Внутренние болезни животных», «Инфекционные болезни», «Животноводство с основами зоогигиены», «Теоретическая и практическая иммунология», «Методы иммунологических исследования», «Птицеводство».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-1 <i>1 этап</i>	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<i>Знать</i>	методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Уметь</i>	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Владеть</i>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-2 <i>1 этап</i>	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества

	санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения		сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-4 <i>I этап</i>	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	теорию и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

4. Содержание дисциплины:

Общая характеристика физиологии с основами анатомии как науки. Общая физиология ЦНС. Гуморальная регуляция функций человека. Физиология форменных элементов. Системы организма: дыхание, пищеварение, выделение. Обмен веществ и терморегуляция. Сенсорные системы. Условные и безусловные рефлексы. Поведение человека. Высшие психические функции.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 5 ЗЕТ (180 часа).

6. Формы контроля: экзамен

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза *направление подготовки (специальность)*

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Анатомия животных»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: дать студентам основополагающие морфологические знания о функционирующем, развивающемся и приспособляющемся организме.

1.2. Задачи дисциплины: общеобразовательная задача заключается в углубленном ознакомлении студентов со строением организма животных и дает фундаментальное биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля, прикладная задача освещает вопросы, касающиеся функциональной, эволюционной и клинической анатомии и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков врачебного мышления, специальная задача состоит в ознакомлении студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в анатомии для решения проблем животноводства и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.Б.15 Дисциплина базовой (обязательной) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 1 семестре. Освоение курса «Анатомия животных» основывается на знаниях, приобретенных при изучении школьного курса биологии, а также дисциплин: «Экология», «Зоология», «Зоология сельскохозяйственных животных». Дисциплина «Анатомия животных» является базовой, на которой строится большинство последующих дисциплин: «Паразитарные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Ведение в специальность», «Патологическая физиология животных», «Сравнительная физиология животных», «Внутренние болезни животных», «Лабораторная и клиническая диагностика», «Патологическая анатомия животных», «Инфекционные болезни», «Животноводство с основами зоогигиены»

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2	готовность	Знать	лабораторный и производственный

1 этап	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения		ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-4 1 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	морфологические особенности строения сельскохозяйственных и домашних животных
		<i>Уметь</i>	применять знания морфологических особенностей сельскохозяйственных и домашних животных при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять знания морфологических особенностей сельскохозяйственных и домашних животных при решении профессиональных задач

4.Содержание дисциплины:

Введение в предмет. Основные закономерности строения и развития организма. Аппарат движения. Учение о скелетных мышцах. Кожа и её производные. Учение о внутренних органах. Органы пищеварения. Системы организма: дыхательная, пищеварительная, выделительная. Обмен веществ и терморегуляция. Условные и безусловные рефлексy. Высшие психические функции.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 6 ЗЕТ (216 часа).

6.Формы контроля: экзамен

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Патологическая анатомия животных»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: выработка у студентов логического мышления, способности анализировать последовательность развития патологических изменений в больном организме, что является основой клинического понимания общих принципов профилактики болезней и лечения больных.

1.2. Задачи дисциплины: изучение: причин возникновения болезней, закономерностей их развития и исхода болезней; причин, механизмов и общих закономерностей типовых патологических процессов встречающихся при развитии тех или иных болезней. Выявление и раскрытие общих законов по которым развивается болезнь.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.Б.16 Дисциплина базовую (обязательные) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 5, 6 семестре. Освоение курса «Патологическая анатомия животных» основывается на знаниях, приобретённых при изучении дисциплин: «Биология», «Основы физиологии», «Анатомия животных», «Внутренние болезни животных», «Паразитарные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Патологическая физиология животных», «Сравнительная физиология животных», «Лабораторная и клиническая диагностика». Дисциплина «Патологическая анатомия животных» тесно связана с большинством последующих дисциплин: «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», Судебная ветеринарная медицина».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-1 3 этап	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать	поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		Уметь	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных

			и сетевых технологий
		<i>Владеть</i>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2 2 этап	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Уметь</i>	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ПК-2 3 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества

			сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-4 3 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-7 3 этап	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

			труда
--	--	--	-------

4. Содержание дисциплины:

Предмет патанатомия. Смерть, посмертные изменения. Некроз. Гангрена. Расстройства крово- и лимфообращения. Общее учение о нарушении обмена веществ. Внеклеточные диспротеинозы. Общее учение о воспалении. Экссудативное воспаление. Смешанное воспаление. Патоморфология печени, мочеполовой и нервной системы. Болезни, вызываемые бактериями, клостридиями. Рожа. Пастереллез животных. Сальмонеллез телят, поросят, птиц. Сальмонеллезный аборт кобыл, овец. Эмкар. Браздот. Инфекционная анаэробная энтеротоксемия. Сап. Пара-туберкулез. Туберкулез животных. Туберкулез млекопитающих и птиц. Чума свиней, птиц. Ящур, оспа, бешенство, Болезнь Ауески. Респираторный микоплазмоз, ИРТ-ПВВ, хламидиоз. Аспергиллез, кандидамикоз, стахиботриотоксикоз лошадей, фузариотоксикоз, эймериоз, дизентерия свиней, аскаридоз свиней, аскаридоз птиц, стронгилятозы овец, крупного рогатого скота.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 6 ЗЕТ (216 часа).

6. Формы контроля: экзамен.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Микробиология»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: освоение студентами теоретических основ и закономерностей взаимодействия микро- и макроорганизма, практических навыков по методам профилактики, микробиологической, молекулярно-биологической иммунологической диагностики, основным направлениям лечения инфекционных и оппортунистических болезней.

1.2. Задачи дисциплины: формирование у студентов общих представлений о строении и функционировании микробов как живых систем, их роли в экологии и способах деконтаминации, включая основы дезинфектологии и техники стерилизации; освоение студентами представлений о закономерностях взаимодействия организма человека с миром микробов; изучение принципов и приёмов интерпретации полученных результатов при проведении микробиологических, молекулярно-биологических и иммунологических исследований биологических жидкостей, вирусосодержащих материалов и чистых культур микробов; обучение студентов методам проведения профилактических мероприятий по предупреждению бактериальных, грибковых, паразитарных и вирусных болезней; изучение основных направлений лечения инфекционных и оппортунистических болезней человека (бактериальных, грибковых, паразитарных, вирусных); формирование у студентов навыков работы с научной литературой; ознакомление студентов с принципами организации работы в микробиологической лаборатории, с мероприятиями по охране труда и технике безопасности; формирование у студентов представлений об условиях хранения химических реактивов и лекарственных средств.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.Б.17 Дисциплина базовую (обязательные) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 3 семестре. Микробиология является одной из первых дисциплин, формирующих мировоззрение; для ее изучения необходимо знание общебиологических дисциплин в объеме среднего образования и латинского языка. Освоение курса «Микробиология» основывается на знаниях, приобретенных при изучении дисциплин: «Основы физиологии», «Внутренние болезни животных», «Цитология, гистология, эмбриология», «Основы медицинских знаний», «Зоология», «Экология». Дисциплина «Микробиология» является базовой, на которой строится большинство последующих дисциплин: «Паразитарные болезни», «Экспертиза мяса и мясопродуктов», «Ведение в специальность», «Технология молока и молочных продуктов», «Ветеринарная микробиология и микология», «Лабораторная и клиническая диагностика», «Токсикология», «Инфекционные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения», «Фитопатология», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология рыбных продуктов», «Ветеринарная санитария», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Экспертиза мяса птицы и птицепродуктов», «Изменение животноводческих продуктов в процессе хранения».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2 2 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-4 2 этап	способность применять на практике базовые	<i>Знать</i>	теорию и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

	знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-7 <i>1 этап</i>	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

4. Содержание дисциплины:

Общая микробиология. Морфология и строение микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Участие микроорганизмов в биогенном круговороте веществ в природе. Генетика микроорганизмов (наследственность и изменчивость). Частная микробиология. Патогенные бациллы и патогенные анаэробы. Энтерококки (патогенные кокки). Патогенные микобактерии. Патогенные грибы.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 5 ЗЕТ (180 часа).

6. Формы контроля: экзамен

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Токсикология»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: изучение токсических веществ антропогенного и естественного происхождения на организм сельскохозяйственных, диких и промысловых животных, рыб и пчел, на их продуктивность, воспроизводительную функцию и санитарное качество продуктов животноводства.

1.2. Задачи дисциплины: студенты в ходе изучения курса знакомятся с методами диагностики, лечения и профилактики острых и хронических отравлений и принципами

ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя, молока, яиц, рыбы, меда. Особое внимание уделяют действию биохимическими структурами организма, токсикокинетике, метаболизму, эмбриотоксическому, тератогенному, мутагенному и канцерогенному действию.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.Б.18 Дисциплина базовую (обязательные) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 5 семестре. Освоение курса «Токсикология» основывается на знаниях, приобретенных при изучении дисциплин: «Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая и физиколидная химия», «Основы физиологии», «Внутренние незаразные болезни», «Биологическая химия», «Микробиология», «Паразитарные болезни». Дисциплина «Токсикология» тесно связана с большинством последующих дисциплин: «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Судебная ветеринарная медицина», «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», «Экспертиза мяса птицы и птицепроductов», «Гигиена и экспертиза воды, кормов и кормовых добавок».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-1 2 этап	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок

			растительного происхождения
ОК-2 3 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 3 этап	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных

			ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-4 3 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	базовые теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-7 3 этап	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	технику безопасности, производственную санитарию, пожарную безопасность и охрану труда
		<i>Уметь</i>	применять правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4. Содержание дисциплины:

Вопросы общей токсикологии. Отравление животных и птиц ядами минерального происхождения. Отравление животных и птиц пестицидами и ядохимикатами. Фито- и микотоксикозы.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕТ (108 часа).

6. Формы контроля: зачет.

Информационные технологии

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли

(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Паразитарные болезни»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области паразитарных заболеваний животных, привить навыки клинической и практической работы, способствовать формированию всесторонне подготовленного ветеринарно-санитарного эксперта.

1.2. Задачи дисциплины: формирование знаний о закономерностях развития эпизоотического процесса паразитарных болезней, патогенеза и глубину патологических изменений, разнообразие клинических проявлений, современные методы диагностики, эффективные средства и методы профилактики и терапии инвазионных болезней; изучение основных методов диагностики, профилактики и борьбы с инвазионными болезнями; изучение ветеринарно-санитарной экспертизы при паразитарных заболеваниях у продуктивных животных; изучение методов трихинеллоскопии мяса свиней, плотоядных и некоторых других животных для диагностики трихинеллеза; изучение дифференциальной диагностики антропоозоонозных заболеваний.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.Б.20 Дисциплина базовую (обязательные) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 4, 5 семестре. Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ООП: зоология, биология, анатомия животных. Освоение курса «Паразитарные болезни» основывается на знаниях, приобретённых при изучении дисциплин: «Основы физиологии», «Внутренние незаразные болезни», «Цитология, гистология, эмбриология», «Внутренние болезни животных», «Экология». Дисциплина «Паразитарные болезни» тесно связана с большинством последующих дисциплин: «Введение в специальность», «Микробиология», «Патологическая физиология животных», «Сравнительная физиология животных», «Лабораторная и клиническая диагностика», «Патологическая анатомия животных», «Токсикология», «Инфекционные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная фармакология», «Ветеринарная микробиология и микология», «Протозоология», «Теоретическая и практическая иммунология», «Методы иммунологических исследований», «Безопасность жизнедеятельности», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Судебная ветеринарная медицина», «Гигиена и экспертиза воды, кормов и кормовых добавок».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2 3 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения	Знать	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления

	непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения		для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 3 этап	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-7 3 этап	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ПК-10 <i>1 этап</i>	способность обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	<i>Знать</i>	научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования
		<i>Уметь</i>	обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования
		<i>Владеть</i>	способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования

4.Содержание дисциплины:

Ветеринарная гельминтология. Тцематодозы. Нематодозы. Ветеринарная энтомология – краткая характеристика, морфология, биология и систематика насекомых. Насекомые – как эктопаразиты и переносчики возбудителей болезней. Стационарные эктопаразиты – морфология, биология, систематика и краткая характеристика. Ветеринарная акарология. Основы морфологии, биологии систематики паукообразных. Акариформные клещи и вызываемые ими болезни. Паразитиформные клещи как эктопаразиты и переносчики возбудителей болезней человека и животных. Ветеринарная протозоология. Болезни вызываемые прокариотами.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 6 ЗЕТ (216 часа).

6.Формы контроля: экзамен, курсовая работа.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Инфекционные болезни»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1.Цель изучения дисциплины: подготовка студентов со знаниями об эпизоотологических закономерностях возникновения, проявления и распространения инфекционных болезней животных, средствах и способах профилактики, диагностики, лечения и ликвидации инфекционных болезней животных.

1.2. Задачи дисциплины: изучить эпизоотологические аспекты инфекции и иммунитета;изучить эпизоотический процесс и его движущие силы в различных природно-географических и социально-экономических условиях;изучить эволюцию,

номенклатуру и классификацию инфекционных болезней;изучить комплексный метод диагностики инфекционных болезней животных;изучить приемы и методы эпизоотологического исследования;изучить принципы противоэпизоотической работы в современном животноводстве;изучить средства и методы терапии и лечебно-профилактических обработок животных при инфекционных болезнях;изучить основы ветеринарной санитарии – дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию и их применение в практических условиях;изучить основные характеристики наиболее важных в эпизоотологическом и экономическом отношениях инфекционных болезней, из диагностику, лечение, общие и специфические профилактические и оздоровительные мероприятия.

2.Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.Б.21 Дисциплина базовую (обязательные) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 6 семестре. Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ООП: зоология, биология, анатомия животных. Освоение курса «Инфекционные болезни» основывается на знаниях, приобретённых при изучении дисциплин: «Основы физиологии», «Внутренние незаразные болезни», «Цитология, гистология, эмбриология», «Внутренние болезни животных», «Экология». Дисциплина «Инфекционные болезни» тесно связана с большинством последующих дисциплин: «Введение в специальность», «Микробиология», «Патологическая физиология животных», «Сравнительная физиология животных», «Лабораторная и клиническая диагностика», «Патологическая анатомия животных», «Токсикология», «Инфекционные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная фармакология», «Ветеринарная микробиология и микология», «Протозоология», «Теоретическая и практическая иммунология», «Методы иммунологических исследований», «Безопасность жизнедеятельности», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Судебная ветеринарная медицина», «Гигиена и экспертиза воды, кормов и кормовых добавок».

3.Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2 3 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и

			продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 <i>3 этап</i>	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-7 <i>3 этап</i>	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ПК-10 <i>1 этап</i>	способность обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике	<i>Знать</i>	научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного

	научного исследования		исследования
		<i>Уметь</i>	обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования
		<i>Владеть</i>	способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования

4. Содержание дисциплины:

Предмет и задачи эпизоотологии. Эпизоотологические аспекты учения об инфекции и инфекционной болезни. Сущность эпизоотического процесса и его движущие силы. Эпизоотический очаг и природная очаговость болезней. Общие принципы профилактики инфекционных болезней животных. Сибирская язва. Бешенство. Ящур. Лептоспироз. Туберкулез. Болезнь Ауески. Бруцеллез. Некторакбериоз. Листерия. Пастереллез. Кампилобактериоз. Лейкоз КРС. ИРТ и парагрипп-3. Эмкар КРС. Чума свиней. Рожа и дизентерия свиней. Трансмиссивный гастроэнтерит свиней. Колибактериоз и сальмонеллез молодняка. Стрептококкоз молодняка. Сап лошадей. Мыт и грипп лошадей. Инфекционная анемия и инфекционный энцефаломиелит лошадей. Браздот и инфекционная катаральная лихорадка овец.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 6 ЗЕТ (216 часа).

6. Формы контроля: экзамен, курсовая работа.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Внутренние незаразные болезни»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: дать студентам теоретические и практические знания по общей профилактике и терапии, терапевтической технике, этиологии, патогенезу, симптоматике, диагностике, лечению и профилактике конкретных заболеваний неинфекционного характера.

1.2. Задачи дисциплины: изучение динамики и особенностей течения внутренних незаразных болезней в условиях интенсивного животноводства с промышленной технологией; дальнейшее совершенствование и разработка методов диагностики, изучение эндемических болезней; поиск эффективных диетических и лечебных средств, премиксов и оптимальных по витаминно-минеральному составу комбикормов и кормосмесей для профилактики патологии обмена веществ; разработка эффективных методов групповой терапии и профилактики болезней дыхательной и пищеварительной систем; изыскание эффективных антистрессовых препаратов, биостимуляторов и других средств повышения неспецифической резистентности организма; разработка надежных

способов групповой и индивидуальной терапии и профилактики незаразных болезней молодняка.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.Б.22 Дисциплина базовую (обязательные) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 2, 3 семестре. Дисциплина «Внутренние незаразные болезни» является предшествующей для микробиологии и таких дисциплин, как паразитарные и внутренние болезни животных, патологическая физиология животных, ветеринарная микробиология и микология, лабораторная и клиническая диагностика, патологическая анатомия, токсикология, паразитарные и инфекционные болезни, судебно-ветеринарная экспертиза, ветеринарная токсикология, ветеринарно-санитарная экспертиза, судебная санитарная медицина, ветеринарная санитария. Материалы ее базируются на знаниях биологии, химии, физики, зоологии, анатомии животных, цитологии, иммунологии, эмбриологии. Студенты должны знать методы клинического исследования животных, исследования крови, мочи, желудочного содержимого, кала, овладеть способами и приемами терапевтической техники. Они узнают, как проводить диспансеризацию животных, обобщать результаты исследований, составлять планы лечебных и терапевтических мероприятий болезней животных и отчеты по ним.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-1 <i>1 этап</i>	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<i>Знать</i>	методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Уметь</i>	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Владеть</i>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-2 <i>1 этап</i>	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный

происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения		контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
	<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

4. Содержание дисциплины:

Определение предмета, задачи и содержание дисциплины ВНБ. Методы и средства терапии. Физиотерапия и основы физиопрофилактики. Электролечение. Болезни сердечно-сосудистой и дыхательной системы. Болезни пищеварительной системы. Болезни мочевой системы. Болезни обмена веществ. Болезни нервной системы. Болезни птиц.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 6 ЗЕТ (216 часа).

6. Формы контроля: экзамен

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях мясной, рыбной и молочной промышленности.

1.2. Задачи дисциплины: обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя сельскохозяйственных и диких промысловых животных; исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения; охрана окружающей среды; предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства; проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса сельскохозяйственных и диких промысловых животных, мяса птицы и птице продуктов, мяса пернатой дичи, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, меда,

растительных продуктов;использование нормативных правовых актов в области ветеринарии.

2.Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.Б.23 Дисциплина базовую (обязательные) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 6, 7 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по дисциплинам: анатомия животных, патологическая анатомия, микробиология, биологическая химия, паразитарные болезни, внутренние болезни животных, основы физиологии, патологической физиологии животных, внутренние незаразные болезни, паразитарные болезни, экспертиза мяса и мясопродуктов, введение в специальность, ветеринарная микробиология и микология. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза», являются необходимыми для изучения следующих дисциплин: судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарная санитария, судебная ветеринарная медицина, производственный санитарно-ветеринарный контроль, экспертиза мяса птицы и птицепродуктов, изменение животноводческих продуктов в процессе хранения, а также могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3.Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-1 3 этап	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<i>Знать</i>	методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Уметь</i>	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Владеть</i>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ОПК-2 2 этап	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Уметь</i>	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ПК-1 2 этап	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления

			для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-4 3 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	базовые теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-10 1 этап	способность обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	<i>Знать</i>	научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования
		<i>Уметь</i>	обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования
		<i>Владеть</i>	способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования

4. Содержание дисциплины:

История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов и ветеринарное клеймение. Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 8 ЗЕТ (288 часа).

6. Формы контроля: зачет, экзамен, курсовая работа.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли

(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: подготовка специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, способного давать обоснованное заключение при рассмотрении судебных дел, связанных с гибелью животных, массовым их отравлением, с фальсификацией мяса и мясных продуктов, и в других случаях при возникновении вопросов, которые могут быть разрешены только с помощью ветеринарного врача-эксперта.

1.2. Задачи дисциплины: всемерное содействие правоохранительным органам, уголовному и арбитражному судам, страховой службе, юридическим и физическим лицам, занимающимся содержанием и разведением животных их куплей-продажей, использованием сырья и продуктов животного происхождения и др., в объективном рассмотрении и научно обоснованном заключении по возникающим в уголовных делах вопросам, решение которых осуществляется компетентными правоохранительными органами с привлечением в необходимых случаях специалистов в качестве экспертов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.Б.24 Дисциплина базовую (обязательные) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 7, 8 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по: математике, биофизике, гистологии, биологической химии, биологии, патологической анатомии, микробиологии, токсикологии, паразитарным и инфекционным болезням. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-1 4 этап	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<i>Знать</i>	методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

		<i>Уметь</i>	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Владеть</i>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2 4 этап	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Уметь</i>	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ПК-1 3 этап	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок	<i>Знать</i>	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

	растительного происхождения	<i>Уметь</i>	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-4 4 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	базовые теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-6 3 этап	способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	<i>Знать</i>	современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Уметь</i>	применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных

			программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Владеть</i>	современными информационными технологиями, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

4. Содержание дисциплины:

Общие положения о судебной ветеринарно-санитарной экспертизе. Нормативно-правовая база судебной ветеринарно-санитарной экспертизы. Основы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза животных при спорах. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мясной продукции. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза различных продуктов. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификациях. Делопроизводство в судебной ветеринарно-санитарной экспертизе.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 5 ЗЕТ (180 часа).

6. Формы контроля: экзамен.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Ветеринарная санитария»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: углубленное ознакомление студентов с методами обеззараживания объектов внешней среды, ветеринарно-санитарными мероприятиями в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции и обучение студентов основам безопасного ведения технологического процесса, в ветеринарно-санитарном отношении, обеспечивающего высокое качество пищевых продуктов.

1.2. Задачи дисциплины: изучение основ безопасного ведения технологического процесса, в ветеринарно-санитарном отношении, обеспечивающего получение пищевых продуктов высокого качества; в применении полученных знаний и грамотной использовании их при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях пищевой промышленности и при получении пищевых продуктов, кормов, сырья, объектов внешней среды.

Блок Б1.Б.25 Дисциплина базовую (обязательные) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 7, 8 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по дисциплинам: биология, основы физиологии,

анатомия животных, внутренние болезни животных, внутренние незаразные болезни, основы медицинских знаний, экология, микробиология, паразитарные болезни, инфекционные болезни, введение в специальность, ветеринарная микробиология и микология, сравнительная физиология животных, лабораторная и клиническая диагностика, патологическая анатомия животных, токсикология, ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарная фармакология. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Ветеринарная санитария», могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-3 <i>1 этап</i>	способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	<i>Знать</i>	научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
		<i>Уметь</i>	изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
		<i>Владеть</i>	способностью изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ПК-1 <i>3 этап</i>	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и

			продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 4 этап	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	элементарными мерами безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-4 4 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	базовые теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-7 4 этап	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правила техники безопасности, производственную санитарию, пожарную безопасность и охрану труда
		<i>Уметь</i>	применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4.Содержание дисциплины:

Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий. Ветеринарно-санитарная техника. Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация. Дезодорация. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 6 ЗЕТ (216 часа).

6.Формы контроля: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б.1Б26Физическая культура

1. Цели и задачи изучения дисциплины:

1.1. *Цель изучения дисциплины*– формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности

1.2. Задачи дисциплины:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура» относится к обязательным дисциплинам базовой части учебного плана ООП по направлению 36.03.01. ветеринарно-санитарная экспертиза. Перед изучением дисциплины «Физическая культура» должна быть изучена дисциплина: физическая культура в общеобразовательной школе

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

<i>Формируемые компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения по</i>
--------------------------------	---

		<i>дисциплине</i>	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Знать	<ul style="list-style-type: none"> – цели и задачи физической культуры; – систему научно-практических и специальных знаний; – влияние средств физического воспитания на укрепление здоровья; – способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; – методику составления индивидуальных программ.
		Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – использовать полученные знания для повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья; – выполнять индивидуально подобранные комплексы ОФП; – проводить самоконтроль на занятиях по физической культуре.
		Владеть	<ul style="list-style-type: none"> – средствами и методами физической культуры для укрепления индивидуального здоровья; – специальной терминологией и теорией дисциплины; – методиками самостоятельных занятий и самоконтроля над состоянием своего организма.

4. Содержание дисциплины

Теоретический раздел

Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента. Социально-биологические основы адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, факторам среды обитания. Образ жизни и его отражение в профессиональной деятельности. Общая физическая и спортивная подготовка студентов в общеобразовательном процессе. Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями. Профессионально-прикладная физическая подготовка будущих специалистов.

Методико-практический раздел

Методика проведения производственной гимнастики с учетом заданных условий и характера труда. Средства и методы мышечной релаксации в спорте. Основы методики самомассажа. Оценка двигательной активности и суточных энергетических затрат. Методы оценки уровня здоровья. Методы самоконтроля за функциональным состоянием

организма (функциональные пробы). Методы регулирования психоэмоционального состояния. Методика самооценки уровня и динамики общей и специальной физической подготовленности по избранному виду спорта или системе физических упражнений или системе физических упражнений. Методика проведения учебно-тренировочного занятия. Методы оценки и коррекции осанки и телосложения. Методы самоконтроля состояния здоровья, физического развития и функциональной подготовленности часа. Методики самостоятельного освоения отдельных элементов профессионально-прикладной физической подготовки. Методики эффективных и экономических способов овладения жизненно важными умениями и навыками (ходьба, передвижение на лыжах, плавание).

Практический раздел

Учебно-тренировочные занятия по отделениям в соответствии с уровнем здоровья (основном, спортивном, специальном медицинском учебном отделении) с использованием базовых видов спорта легкая атлетика, гимнастика, баскетбол, волейбол.

Контрольный раздел (промежуточная аттестация)

5. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины – 2 зачетных единицы (72 часа). Из них 36 часов – аудиторная и 36 часов – самостоятельная работа. Аудиторная работа предполагает проведение 16 часов лекций, 20 часов практических занятий.

6. Формы контроля

Итоговый контроль осуществляется в форме зачета во 2 семестре.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Неорганическая и аналитическая химия»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель дисциплины: сформировать теоретические основы классических и инструментальных методов анализа веществ.

1.2. Задачи дисциплины:

- сформировать современные представления о химических превращениях веществ, необходимых для успешного изучения комплекса последующих дисциплин, создающих фундаментальную научную и практическую подготовку бакалавра в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- развить у студентов современные представления о строении веществ, их реакционной способности;
- ознакомить студентов с современными представлениями о биологической роли металлов, неметаллов и их соединений;
- рассмотреть теоретических основ аналитической химии;
- рассмотреть химических равновесий в гомогенных и гетерогенных системах, и их применение в количественных методах химического анализа;
- изучение сущности и области применения основных методов анализа в химии;
- формирование систематизированных знаний о механизме влияния физико-химических процессов для понимания биологических процессов и явлений;
- сформировать у студентов навыки проведения химического эксперимента, умение оформлять полученные экспериментальные данные и делать правильные выводы на основании сопоставления экспериментальных данных и теоретических знаний;
- способствовать совершенствованию планирования и организации самостоятельной работы студентов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Блок Б1.В.ОД.1 Дисциплина вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается во 1 семестре. К исходным требованиям, необходимым для изучения данной дисциплины, относятся знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения химии, биологии, физики в средней школе. Дисциплина «Неорганическая и аналитическая химия» формирует у студентов необходимый фундамент химических знаний, необходимых для решения дальнейших профессиональных задач в области связанной с санитарией, медициной, биохимией, биофизикой, биотехнологией, генной инженерией, экологией и охраной окружающей среды. Дисциплина «Неорганическая и аналитическая химия» предшествует изучению следующих дисциплин: Экология, Биологическая химия, Цитология, гистология, эмбриология, Лабораторная диагностика, Клиническая диагностика, Токсикология, Методы иммунологических исследований, Производственный ветеринарно-санитарный контроль и др.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по
--------------------------------	---

		дисциплине	
		Требования к формированию знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2 1 этап	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов	Знать	теоретические основы неорганической и аналитической химии; общие методы анализа: физические, химические и физико-химические; различие между реакциями обнаружения и отделения; основные приемы проведения анализа и принципы работы основных приборов, используемых в анализе; основные правила техники безопасности.
		Уметь	отобрать пробу для качественного и количественного анализа; выполнять качественный и количественный анализ реальных объектов; проводить расчеты количественного содержания компонентов и отклонений их от допустимых норм; документировать проведение экспертных и лабораторных исследований; соблюдать правила по технике безопасности при работе в химической лаборатории
		Владеть	понятийно-терминологическим аппаратом неорганической и аналитической химии; навыками химического эксперимента, основными синтетическими и аналитическими методами получения и исследования химических веществ и реакций; особенностью проведения общих и частных методов анализа; техникой и методикой выполнения различных операций анализа: отделение осадка от раствора, фильтрование, центрифугирование, взвешивание, титрование; основными химическими теориями, законами, концепциями о строении и реакционной способности неорганических веществ; навыками и умениями проведения математической обработки экспериментальных данных.
ПК-12	способностью	Знать	сущность основных химических и физико-

1 этап	принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования		химических методов анализа применяемых биохимических и клинико-химических определений;
		Уметь	используя учебную и справочную литературу, определять направление реакций при действии различных факторов и использовать его на практике; пользоваться приборами для физических и физико-химических методов анализа (рефрактометрии, фотометрии, поляриметрии, хроматографии и др.); работать с основными приборами, используемыми при анализе реальных объектов; понимать аналитический сигнал и уметь его получить при проведении аналитических реакций; проводить анализ вещества, применяя систематический или дробный анализ; самостоятельно приобретать новые знания.
		Владеть	основами современного учения о растворах, их коллигативных свойствах в биологических системах; навыками работы на современной учебно-научной аппаратуре при проведении химических экспериментов; методами регистрации и обработки результатов химических экспериментов.

4. Содержание дисциплины.

Теоретические основы неорганической химии: растворы, направленность химических процессов в биологических системах, электрохимические системы, дисперсные системы. Химическая идентификация. Типы химических реакций и процессов в аналитической химии. Методы выделения, разделения и концентрирования. Гравиметрический метод анализа. Титриметрические методы анализа. Инструментальные методы анализа. Основные объекты анализа.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 2 ЗЕТ (72 часа).

6. Формы контроля: зачет.

Органическая и физическая химия

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

« Цитология, гистология, эмбриология»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: вооружить студентов знаниями морфологической организации сельскохозяйственных и домашних животных и закономерностей их развития в онтогенезе

1.2. Задачи дисциплины: изучение морфофункциональных особенностей клеточного и тканевого строения организма животных, изучение закономерностей начальных этапов развития организмов; формирование практических навыков лабораторной работы с микропрепаратами формирование умений свободно использовать знания нормальной структуры клеток, тканей и органов при изучении механизмов функционирования органов и систем.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б.1.В.ОД.3. Дисциплина вариативной части Блока 1, обязательные дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 1,2 семестрах. К исходным требованиям, необходимым для изучения данной дисциплины, относятся знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения школьного курса биологии. Дисциплина «Цитология, гистология, эмбриология» является основой для осуществления дальнейшей профессиональной деятельности. Цитология, гистология, эмбриология предшествуют изучению следующих дисциплин: анатомия животных, лабораторная диагностика, клиническая диагностика, сравнительная физиология животных, физиология животных, теоретическая и практическая иммунология, патологическая анатомия.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2 <i>I этап</i>	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	Правила работы с микроскопом, алгоритм изучения микроскопических препаратов, правила поведения в лаборатории, основные этапы приготовления гистологических препаратов
		<i>Уметь</i>	Проводить гистологическое исследование микропрепаратов тканей и органов животных, и различных стадий внутриутробного развития животных
		<i>Владеть</i>	навыками работы с микропрепаратами тканей и органов животных, и различных стадий внутриутробного развития животных
ПК-4 <i>I этап</i>	способность применять на	<i>Знать</i>	морфофункциональные особенности клеточного и тканевого строения организма

<p>практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>		<p>животных, а также особенности гистологического строения организма животных на разных стадиях внутриутробного развития организма животных;</p> <p>современные методы и технологии гистологического исследования биологического материала животного происхождения</p>
	<i>Уметь</i>	<p>применять знания гистологического, цитологического строения органов, тканей животных для проведения исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
	<i>Владеть</i>	<p>Навыками применения знания гистологического, цитологического строения органов, тканей животных при проведении экспертизы с использованием современных технологий гистологического, цитологического, эмбриологического исследования.</p>

4.Содержание дисциплины:

Введение, методы цитологического, гистологического исследования тканей. Взаимосвязь онто- и филогенеза в процессе развития. Половые клетки. Периоды эмбрионального развития и их особенности у разных таксономических групп. Сравнительная характеристика основных этапов эмбриогенеза. Особенности эмбрионального развития птиц и млекопитающих Структурно-функциональная организация тканей. Строение, функции, происхождение тканей в индивидуальном и историческом развитии. Эпителиальные ткани. Ткани внутренней среды. Мышечные ткани. Нервная ткань. Понятие об органе. Гистологические принципы строения органов. Микроскопическая организация органов нервной системы. Гистологическая организация органов сенсорных систем. Гистология сердечно-сосудистой системы. Гистология иммунной системы. Гистология пищеварительной, дыхательной, выделительной, половой систем.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 7 ЗЕТ (252 часа).

6.Формы контроля: экзамен

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Экспертиза мяса и мясопродуктов»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1.Цельизучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в области стандартизации и экспертизы мяса и мясных продуктов, необходимых для производственно-технологической деятельности.

1.2. Задачи дисциплины: изучение основных химических процессов, протекающих в мясе при хранении и переработке, основных факторах, влияющих на протекание этих процессов; ознакомление с изменениями в химическом составе, пищевой ценности, технологических и потребительских свойствах мясных продуктов под воздействием технологических приемов и процессов в ходе хранения и переработки; освоение факторов, влияющих на формирование и сохранение качества мяса и мясных продуктов, проведение экспертной оценки, контроля, сертификации.

Блок Б1.В.ОД.4 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 3 семестре. Освоение курса «Экспертиза мяса и мясопродуктов» основывается на знаниях, приобретенных при изучении дисциплин: «Биология», «Зоология сельскохозяйственных животных», «Сельскохозяйственная экология», «Аналитическая и биологическая химия», «Внутренние болезни животных», «Микробиология», «Патологическая физиология животных». Дисциплина «Экспертиза мяса и мясопродуктов» тесно связана с большинством последующих дисциплин: «Введение в специальность», «Ветеринарная микробиология и микология», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения», «Ветеринарная фармакология», «Технология мяса и мясных продуктов», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Судебная ветеринарная медицина» «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», «Изменение животноводческих продуктов в процессе хранения».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-1 2 этап	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<i>Знать</i>	поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Уметь</i>	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Владеть</i>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием

			информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2 2 этап	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Уметь</i>	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ПК-1 1 этап	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и

			продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 2 этап	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-5 1 этап	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<i>Знать</i>	рабочие профессии в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Уметь</i>	выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Владеть</i>	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-6 2 этап	способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	<i>Знать</i>	современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Уметь</i>	применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

		<i>Владеть</i>	способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
ПК-7 2 этап	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4. Содержание дисциплины:

Экспертиза качества мяса. Пищевая ценность мяса. Идентификация и экспертиза мяса. Органолептическая оценка мяса. Классификация и характеристика различных видов убойных животных. Требования к качеству мяса. Экспертиза колбасных изделий. Экспертиза продуктов из мяса убойных животных. Экспертиза мясных консервов. Экспертиза мясных полуфабрикатов.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕТ (108 часа).

6. Формы контроля: зачет.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли

(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Введение в специальность»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний в области истории ветеринарной медицины, а также формирование общего понятия о направлении «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Основой изучения дисциплины является история познания окружающего мира, законы развития природы и общества, процесс накопления знаний на основе наблюдения и экспериментов.

1.2. Задачи дисциплины: ознакомить будущих бакалавров, как на современном уровне осуществляется ветеринарно-санитарный контроль в системе перерабатывающей промышленности, в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, в таможне, пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских ветеринарных институтов, вузов; ознакомить участие бакалавров в проведении научных исследований по совершенствованию ветеринарно-санитарной экспертизы на всех этапах ее производственного использования; ознакомить будущих бакалавров как осуществляется сбор, обработка, анализ, систематизация научно-технической информации по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, санитарии, сертификации и стандартизации; ознакомить будущих бакалавров подготовкой исходных данных для составления планов проведения мероприятий по ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях по переработке продуктов животноводства, на рынке, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы; подготовить будущих бакалавров к участию во внедрении достижения ветеринарной науки на практике с целью улучшения методов и средств производственно-санитарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ОД.5 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 4 семестре. Освоение курса «Введение в специальность» основывается на знаниях, приобретенных при изучении дисциплин: «Биология», «Экология». Дисциплина «Введение в специальность» тесно связана с большинством последующих дисциплин: «Паразитарные болезни», «Экспертиза мяса и мясопродуктов», «Ветеринарная микробиология и микология», «Внутренние болезни животных», «Лабораторная и клиническая диагностика», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Токсикология», «Инфекционные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения», «Ветеринарная фармакология», «Технология мяса, молока, мясных, рыбных и молочных продуктов», «Судебная санитарно-ветеринарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Судебная санитарная медицина», «Производственный санитарно-ветеринарный контроль».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-1 2 этап	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<i>Знать</i>	поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Уметь</i>	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с

			использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Владеть</i>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-7 2 этап	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4. Содержание дисциплины:

Становление и развитие отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы, ее связь с другими науками. Актуальность специальности и потребность в специалистах ветеринарно-санитарной экспертизы. Объекты и виды профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта. Типовое положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценка продуктов убоя животных при незаразных болезнях. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарная оценка мяса и мясопродуктов при заразных и инвазионных болезнях животных. Устройство и функционирование ветеринарно-санитарных объектов на перерабатывающих предприятиях.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕТ (108 часов).

6. Формы контроля: зачет.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и

торговли

(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Животноводство с основами зоогигиены»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: формирование у студентов представлений и знаний о биологических особенностях, происхождении, основных породах сельскохозяйственных животных; об основах кормления; об оценке молочной и мясной продуктивности (количественных и качественных показателях); освоение студентами сведений по влиянию комплекса факторов внешней среды на состояние здоровья, сохранность, количественные и качественные показатели продуктивности сельскохозяйственных животных в разных условиях эксплуатации.

1.2. Задачи дисциплины: ознакомление студентов с основами разведения домашних животных; изучения основ кормления животных; изучение пород крупного рогатого скота, свиней, овец и птицы; ознакомление с технологией производства молока, говядины, свинины, баранины, мяса птицы; изучение влияния различных способов откорма на мясные качества животных и птицы; освоение методов определения возраста крупного рогатого скота, овец и мечения животных; освоение оптимальных и предельно допустимых параметров окружающей среды, ветеринарно-санитарных нормативов, норм, правил и рекомендаций, обеспечивающих комфортные условия для животных; изучение средств и способов, направленных на повышение устойчивости организма к возможным неблагоприятным влиянием окружающей среды, на укрепление здоровья, улучшение продуктивности и качества получаемой продукции; освоение теоретических материалов и практических навыков, позволяющих участвовать в разработке проектов животноводческих зданий, подборе средств санитарно-технического оборудования, систем раздачи корма и воды; освоение обеспечения охраны окружающей среды и ее оздоровления за счет внедрения зоогигиенических нормативов и ветеринарно-санитарных правил на практике; изучения ветеринарно-санитарных требований к объектам ветеринарного надзора.

Блок Б1.В.ОД.6 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 5 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по дисциплинам: анатомия животных, патологическая анатомия, микробиология, паразитарные болезни, внутренние болезни животных, основы физиологии, внутренние незаразные болезни, паразитарные болезни.

Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Животноводство с основами зоогигиены», являются необходимыми для изучения следующих дисциплин: технология мяса и мясных продуктов, технология рыбных продуктов, экспертиза мяса птицы и птицепродуктов, изменение животноводческих продуктов в процессе хранения, кормовые растения, птицеводство, а также могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-3 3 этап	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знать	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		Уметь	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении

			экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-5 2 этап	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<i>Знать</i>	рабочие профессии в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Уметь</i>	выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Владеть</i>	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-7 3 этап	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4. Содержание дисциплины:

Основы разведения и племенной работы. Основы кормления сельскохозяйственных животных. Корма и их оценка. Скотоводство. Свиноводство. Овцеводство. Птицеводство. Предмет и задачи зоогигиены. Гигиенические требования к воздушной среде. Микроклимат. Зоогигиенические требования к почве и санитарная охрана ее от загрязнения. Зоогигиеническое значение воды. Гигиена кормления сельскохозяйственных животных и зоогигиенические требования к кормам основным и нетрадиционным. Охрана окружающей среды в зоне интенсивного животноводства. Гигиена транспортировки животных. Гигиена труда и личная гигиена работников животноводства. Гигиена рационального ухода за сельскохозяйственными животными. Зоогигиенические основы проектирования и эксплуатации животноводческих объектов и санитарно-гигиеническая защита животноводческих ферм. Основные средства обеспечения микроклимата. Гигиена крупного рогатого скота. Зоогигиенические требования в свиноводстве. Зоогигиенические

требования в птицеводстве.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 5 ЗЕТ (144 часа).

6.Формы контроля: экзамен.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1.Цельизучения дисциплины: формирование представлений, знаний, умений в области стандартизации, метрологии, оценки соответствия качества продукции требованиям ТР и НД, безопасности продукции, потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования качества.

1.2. Задачи дисциплины: основ стандартизации, метрологии, оценки соответствия, сертификации;показателей безопасности и номенклатуры потребительских свойств сельскохозяйственной продукции;требований ТР и НД к качеству продукции растениеводства и животноводства;основ управления качеством сельскохозяйственной продукции.

Блок Б1.В.ОД.7 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 5 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по дисциплинам: биологическая химия, экспертиза мяса и мясопродуктов, микробиология, технология молока и молочных продуктов, ветеринарная микробиология и микология. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения», являются необходимыми для изучения следующих дисциплин: производственный ветеринарно-санитарный контроль, экспертиза мяса птицы и птицепродуктов, изменение животноводческих продуктов в процессе хранения, гигиена и экспертиза воды, кормов и кормовых добавок, а также могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-1 3 этап	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных	<i>Знать</i>	методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных

	и сетевых технологий		и сетевых технологий
		<i>Уметь</i>	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Владеть</i>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2 2 этап	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Уметь</i>	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ОПК-4 1 этап	способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной	<i>Знать</i>	метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области

	предметной области	<i>Уметь</i>	применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
		<i>Владеть</i>	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области

4.Содержание дисциплины:

Стандартизация, метрология и оценка соответствия. Потребительские свойства продукции и показатели безопасности. Стандартизация продукции животноводства. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 5 ЗЕТ (144 часа).

6.Формы контроля: экзамен.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и

торговли

(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Патологическая физиология животных»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1.Цельизучения дисциплины: выработка у студентов логического мышления, способности анализировать последовательность развития патологических изменений в больном организме, что является основой клинического понимания общих принципов профилактики болезней и лечении больных.

1.2. Задачи дисциплины: изучение: причин возникновения болезней, закономерностей их развития и исхода болезней; причин, механизмов и общих закономерностей типовых патологических процессов встречающихся при развитии тех или иных болезней. Выявление и раскрытие общих законов по которым развивается болезнь

2.Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ОД.8 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 4 семестре. Освоение курса «Патологическая физиология животных» основывается на знаниях, приобретенных при изучении дисциплин: «Биология», «Основы физиологии», «Анатомия животных», «Цитология, гистология, эмбриология», «Основы медицинских знаний», «Зоология», «Экология». Дисциплина «Патологическая физиология животных» тесно связана с большинством последующих дисциплин: «Паразитарные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Введение в специальность», «Сравнительная физиология животных», «Внутренние болезни животных», «Клиническая и лабораторная диагностика», «Патологическая анатомия животных», «Паразитарные болезни»,

«Инфекционные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Судебная ветеринарная медицина».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-1 <i>1 этап</i>	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-4 <i>2 этап</i>	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	базовые теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и

			проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-5 <i>1 этап</i>	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<i>Знать</i>	рабочие профессии в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Уметь</i>	выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Владеть</i>	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

4.Содержание дисциплины:

Общее учение о болезни. Нозология. Общая этиология и патогенез. Действие экзогенных патогенных факторов. Реактивность организма и ее значение в патологии. Типовые патологические процессы. Патофизиология периферического кровообращения. Воспаление. Патологическая физиология тепловой регуляции. Лихорадка. Патологическая физиология тканевого роста. Патологическая физиология системы крови. Патологическая физиология общего кровообращения.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕТ (108 часа).

6.Формы контроля: зачет.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Ветеринарная фармакология»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1.Цели изучения дисциплины: изучение свойств лекарственных веществ, их влияния на физиологические функции организма животных; изучение правил выписывания рецептов и технологии изготовления наиболее распространенных лекарственных форм, применяемых в ветеринарии; ведение учета и отчетности по использованию лекарственных средств; изучить влияния токсических веществ антропогенного и естественного происхождения на организм сельскохозяйственных, диких и промысловых животных, рыб и пчел, на их продуктивность, воспроизводительную функцию и санитарное качество продуктов животноводства.

1.2. Задачи дисциплины: изучить устройство ветеринарной аптеки, работу ветеринарной аптеки, структуру и правила составления и выписывания рецептов, изготовление

основных лекарственных форм;изучить общие закономерности влияния лекарственных веществ на животных, особенности фармакокинетики различных групп препаратов, зависимость фармакологического эффекта от свойств вещества, путей и способов его введения, вида, возраста и состояния организма и др.;изучить классификацию веществ по группам на основе системного принципа и по каждой группе изучить общую характеристику, механизм действия и фармакодинамику, показания и противопоказания к применению, возможные случаи отравления, при характеристике отдельных препаратов знать их латинское название, фармакокинетику, механизмы действия, показания, противопоказания, дозы, формы и пути введения;изучить методы диагностики острых и хронических отравлений, ознакомиться методами лечения и профилактики отравлений, усвоить принципы ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя, молока, яиц, рыбы, меда;иметь представление о гонадотоксическом, эмбриотоксическом, тератогенном, мутагенном и канцерогенном действии.

Блок Б1.В.ОД.9 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 5 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по: физиологии, анатомии, биохимии, микробиологии, химии, клинической диагностики, патологической анатомии. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Ветеринарная фармакология», являются необходимыми для изучения следующих дисциплин: судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, судебная санитарная медицина, а также могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-2 2 этап	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.
		<i>Уметь</i>	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности

			деятельности
ПК-1 2 этап	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-4 3 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	базовые теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

ПК-6 3 этап	способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	<i>Знать</i>	современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Уметь</i>	применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Владеть</i>	способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
ПК-7 3 этап	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4. Содержание дисциплины:

Общая фармакология. Основные понятия. Рецепт с основами аптечной технологии лекарств. Структура рецепта. Понятие о лекарственных формах. Принципы дозирования лекарственных веществ. Твердые лекарственные формы. Мягкие лекарственные формы. Жидкие лекарственные формы. Газообразные лекарственные формы. Энтеральные лекарственные формы. Парэнтеральные лекарственные формы. Основы фармакогнозии. Частная фармакология. Вещества, влияющие на ЦНС. Снотворные средства. Группа алкоголей. Анальгетики. Противосудорожные средства. Психотропные средства. Адренергические вещества. Средства действующие в области афферентной иннервации. Средства, понижающие возбудимость афферентной иннервации. Средства, раздражающие окончания афферентных нервов. Средства, действующие в области

эфферентной иннервации. Холинергические вещества. Средства, регулирующие функции исполнительных органов и систем. Вещества, влияющие преимущественно на процессы тканевого обмена. Противомикробные и противопаразитарные препараты.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 5 ЗЕТ (144 часа).

6.Формы контроля: зачет.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли

(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Технология молока и молочных продуктов»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1.Цельизучения дисциплины: освоение технологических процессов производства молочных продуктов в объеме, необходимом для решения производственных задач отрасли и в исследовательской деятельности.

1.2. Задачи дисциплины: приобретение теоретических знаний и практических навыков для дальнейшего использования их в профессиональной деятельности; раскрытие теоретических основ производства молочной продукции; изучение требований, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции; ознакомление студентов с традиционными технологическими схемами, а также направлениями совершенствования их технологии; раскрытие возможных причин возникновения пороков продуктов и меры их предотвращения; ознакомление студентов с методикой производственных расчетов.

2.Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ОД.10 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 4 семестре. Освоение курса «Технология молока и молочных продуктов» основывается на знаниях, приобретенных при изучении дисциплин: «Биология», «Зоология сельскохозяйственных животных», «Сельскохозяйственная экология», «Аналитическая и биологическая химия», «Внутренние болезни животных», «Микробиология», «Патологическая физиология животных». Дисциплина «Технология молока и молочных продуктов» тесно связана с большинством последующих дисциплин: «Введение в специальность», «Ветеринарная микробиология и микология», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения», «Ветеринарная фармакология», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Судебная ветеринарная медицина» «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», «Изменение животноводческих продуктов в процессе хранения».

3.Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
	Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам

ОПК-2 2 этап	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Уметь</i>	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ПК-4 2 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	теорию и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-7 2 этап	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
--	--	----------------	--

4. Содержание дисциплины:

Общая технология молочных продуктов. Питательное молоко и сливки. Кисломолочные продукты и десерты. Технология молочных консервов и молочных продуктов для детей. Технология сухих консервов и молочных продуктов для детей. Технология масла. Технология сыров.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕТ (108 часа).

6. Формы контроля: зачет.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Ветеринарная микробиология и микология»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: формирование у студентов научного мировоззрения о многообразии биологических объектов, микробиологических приемов и методов диагностики инфекционных болезней животных; вакцинных штаммов и продуцентов биологически активных веществ, создания новых видов диагностикомов, вакцин и сывороток, а также дать студентам теоретические и практические знания по общей, частной микробиологии и микологии.

1.2. Задачи дисциплины: изучение принципов систематики, морфологии и физиологии, широты распространения микроорганизмов в природе, особенностей их биологии и экологии; изучение роли микробов в превращении веществ в природе и эффекты действия факторов внешней среды на прокариотические клетки; овладение основами учения об инфекции и иммунитете, о наследственности и изменчивости; изучение основ инфекционного процесса и факторов патогенности микроорганизмов; изучение основ иммунологии и факторов иммунного ответа организма животных на возбудителей инфекционных болезней; освоение методов индикации и идентификации патогенных для животных бактерий и грибов с использованием бактериологических, серологических, генетических и аллергических исследований, используемых при диагностике инфекционных болезней; изучение возбудителей инфекционных болезней животных; приобретение навыков лабораторной диагностики инфекционных болезней животных с использованием классических и генотипических методов; изучение основ санитарной микробиологии.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ОД.11 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 3, 4 семестре. Освоение курса «Ветеринарная микробиология и микология» основывается на знаниях, приобретенных

при изучении школьного курса биологии, а также дисциплин: «Экология», «Микробиология», «Введение в специальность». Дисциплина «Ветеринарная микробиология и микология» является основополагающей, на которой строится большинство последующих дисциплин: «Паразитарные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Лабораторная и клиническая диагностика», «Инфекционные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Фитопатология», «Ветеринарная санитария», «Производственный ветеринарно-санитарный контроль».

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-2 <i>1 этап</i>	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Уметь</i>	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ПК-2 <i>2 этап</i>	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

	растительного происхождения	<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 2 этап	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-4 2 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	базовые теории и исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-7 2 этап	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4.Содержание дисциплины:

Предмет, история и задачи ветеринарной микробиологии и микологии. Систематика и морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Экология микроорганизмов. Учение об инфекции. Возбудители кокковой инфекции. Палочковидные неспорообразующие бактерии. Патогенные бациллы и клостридии. Патогенные микобактерии. Патогенные вибрионы, спирохеты, хламидии. Патогенные грибы. Санитарно-показательные микроорганизмы.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 5 ЗЕТ (180 часа).

6.Формы контроля: экзамен

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Судебная ветеринарная медицина»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1.Цельизучения дисциплины: дать студентам необходимую информацию о предмете судебной экспертизы, которая выявляет, изучает и находит пути решения ветеринарных и медицинских задач, которые возникают в процессе расследования и судебного разбирательства.

1.2. Задачи дисциплины: дать представление об основных исторических этапах развития судебной ветеринарной медицины в России;дать представление о понятии «судебная ветеринарная медицина»;дать представление об объектах судебной ветеринарной медицины;способствовать освоению действующих норм законодательства в области правовогорегулирования судебно-экспертной деятельности в ветеринарной сфере;понимание проблем СВЭ;раскрыть вопросы государственное регулирование СВЭ;основные особенности правового регулирования отдельных видов СВЭ.

2.Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ОД.12 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 8 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по дисциплинам: анатомия животных, патологическая анатомия, микробиология, биологическая химия, паразитарные болезни, внутренние болезни животных, основы физиологии, патологической физиологии животных, внутренние незаразные болезни, паразитарные болезни, экспертиза мяса и мясопродуктов, введение в специальность, ветеринарная микробиология и микология. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Судебная ветеринарная медицина», являются необходимыми для изучения следующих дисциплин: судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарная санитария, производственный санитарно-ветеринарный контроль, экспертиза мяса птицы и птицепродуктов, изменение животноводческих продуктов в процессе хранения, а также могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3.Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-1 4 этап	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<i>Знать</i>	методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Уметь</i>	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Владеть</i>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2 4 этап	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Уметь</i>	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты,

			санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ПК-1 3 этап	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-2 4 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов

			животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	лабораторным и производственным ветеринарно-санитарным контролем качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 4 этап	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

4.Содержание дисциплины:

Основные законы Российской Федерации, определяющие правовые обязанности ветеринарно-санитарного эксперта (врача) при выполнении им Закона о ветеринарии РФ, положения Государственной ветеринарно-санитарной экспертизы и судебной ветеринарии, а также положения УПК, УК, УИК РФ. Судебно-ветеринарная экспертиза трупов животных, при нарушении норм содержания, кормления, эксплуатации животных; судебно-ветеринарная экспертиза мяса и других продуктов уоя животных. Судебно-ветеринарная экспертиза полуфабрикатов. Судебно-ветеринарная экспертиза по материалам вещественных доказательств. Судебно-ветеринарная токсикология.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 2 ЗЕТ (72 часа).

6.Формы контроля: зачет.

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Сравнительная физиология животных»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: изучение основных этапов и ключевых механизмов формирования физиологических систем у живых организмов, их сравнительной характеристики.

1.2. Задачи дисциплины: изучить основные понятия, связанные с физиологией функциональных систем, механизмами возникновения и развития регуляций, обсудить физиологические пути развития организма, изучить методы диагностики физиологических состояний.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ОД.13 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 3. 4 семестре. «Сравнительная физиология животных» тесно связана с дисциплинами морфологического профиля: анатомией, цитологией, гистологией, эмбриологией, так как структура и функция взаимно обуславливают друг друга. Освоение курса «Сравнительная физиология животных» основывается на знаниях, приобретенных при изучении дисциплин: «Биология», «Анатомия животных», «Зоология», «Экология». Дисциплина «Сравнительная физиология животных» тесно связана с большинством последующих дисциплин: «Паразитарные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Ведение в специальность», «Патологическая физиология животных», «Сравнительная физиология животных», «Внутренние болезни животных», «Инфекционные болезни», «Животноводство с основами зоогигиены», «Теоретическая и практическая иммунология», «Методы иммунологических исследования», «Птицеводство».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2 2 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Знать	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		Уметь	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества

			сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-6 2 этап	способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	<i>Знать</i>	современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Уметь</i>	применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Владеть</i>	способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

4.Содержание дисциплины:

Предмет, задачи и методы сравнительной физиологии, роль воды.Физико-химические свойства тканей и жидкостей организма. Питание и пищеварительная система.Внешнее и внутреннее дыхание.Экскреторные механизмы.Температурная регуляция

организма. Мембрана. Рецепторы и их функция. Центральная нервная регуляция функций. Мышечные и немышечные формы движения. Циркуляция жидкостей, крови, лимфы. Интегративная роль эндокринной системы.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕТ (144 часа).

6. Формы контроля: экзамен.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли

(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Внутренние болезни животных»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: дать студентам теоретические и практические знания по общей профилактике и терапии, терапевтической технике, этиологии, патогенезу, симптоматике, диагностике, лечению и профилактике конкретных заболеваний животных.

1.2. Задачи дисциплины: изучение динамики и особенностей течения внутренних болезней в условиях интенсивного животноводства с промышленной технологией; дальнейшее совершенствование и разработка методов диагностики, изучение эндемических внутренних болезней животных; поиск эффективных диетических и лечебных средств, премиксов и оптимальных по витаминно-минеральному составу комбикормов и кормосмесей для профилактики патологии обмена веществ у животных; разработка эффективных методов групповой терапии и профилактики болезней дыхательной и пищеварительной систем животных; изыскание эффективных антистрессовых препаратов, биостимуляторов и других средств повышения неспецифической резистентности организма животного; разработка надежных способов групповой и индивидуальной терапии и профилактики внутренних болезней молодняка.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ОД.14 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 2, 3 семестре. Дисциплина «Внутренние болезни животных» является предшествующей для микробиологии и таких дисциплин, как паразитарные и внутренние незаразные болезни, патологическая физиология животных, ветеринарная микробиология и микология, лабораторная и клиническая диагностика, патологическая анатомия, токсикология, паразитарные и инфекционные болезни, судебно-ветеринарная экспертиза, ветеринарная токсикология, ветеринарно-санитарная экспертиза, судебная санитарная медицина, ветеринарная санитария. Материалы ее базируются на знаниях биологии, химии, физики, зоологии, анатомии животных, цитологии, иммунологии, эмбриологии. Студенты должны знать методы клинического исследования животных, исследования крови, мочи, желудочного содержимого, кала, овладеть способами и приемами терапевтической техники. Они узнают, как проводить диспансеризацию животных, обобщать результаты исследований, составлять планы лечебных и терапевтических мероприятий болезней животных и отчеты по ним.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
	Требования к формируемым знаниям, умениям и

		навыкам	
ПК-2 <i>1 этап</i>	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-4 <i>1 этап</i>	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	теорию и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

4. Содержание дисциплины:

Определение предмета, задачи и содержание дисциплины ВБЖ. Методы и средства терапии. Физиотерапия и основы физиопрофилактики. Электроречение. Болезни сердечно-сосудистой и дыхательной системы. Болезни пищеварительной системы и системы крови. Болезни мочевой системы. Болезни обмена веществ и эндокринных органов. Болезни нервной и иммунной системы. Болезни молодняка, птиц, плотоядных. Кормовые отравления

5. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕТ (108 часа).

6. Формы контроля: экзамен

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Кормовые растения»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: формирование представлений, теоретических знаний, практических умений и навыков по научным основам, методам и способам производства кормов на природных сенокосах и пастбищах, и севооборотной пашне.

1.2. Задачи дисциплины: определить рациональное сочетание полевого и лугового кормопроизводства с учетом биологического потенциала и организационно-экономических условий хозяйства и региона в целом; разработать систему интенсивного кормопроизводства, позволяющей производить корма высокого качества для расширенного воспроизводства отрасли животноводство; организовать устойчивое семеноводство кормовых культур, для производства собственных семян основных культур.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ОД.15 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 7 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по дисциплинам: биология, сельскохозяйственная экология, биологическая химия, микробиология, введение в специальность, ветеринарная микробиология и микология, ветеринарно-санитарная медицина, животноводство с основами зоогигиены, фитопатология, стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Кормовые растения», могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-2 4 этап	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности

	деятельности	<i>Уметь</i>	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ПК-1 3 этап	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-2 4 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов

	сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения		животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	лабораторным и производственным ветеринарно-санитарным контролем качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 4 этап	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

4. Содержание дисциплины:

Особенности растений сенокосов и пастбищ. Обследование кормовых угодий и их классификация. Поверхностное улучшение лугов. Коренное улучшение лугов. Создание и использование культурных пастбищ. Заготовка сена, сенажа, силоса. Учет заготовленных

кормов.Семеноводство многолетних трав.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕТ (144 часа).

6.Формы контроля: экзамен.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1.Цельизучения дисциплины: формирование компетенций, направленныхна получение теоретических знаний и практических навыков в областипроведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животногопроисхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве,осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий попереработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпускаими доброкачественной продукции.

1.2. Задачи дисциплины: изучение регламентируемых ветеринарно-санитарных требований для предприятийперерабатывающих сырье животного происхождения, птицеводства и рыбногохозяйства; изучение технологических режимов и санитарно-гигиеническихусловий производства мясных и молочных продуктов; освоение студентамитеоретических основ учения об инфекции, об изменчивости и устойчивостимикроорганизмов под действием химических и физических факторов, о методахмикробиологического контроля за санитарно-гигиеническим состояниемпроизводства и качеством вырабатываемой продукции, о способностимикроорганизмов вызывать болезни у животных и человека, о профилактикевозникновения и распространения инфекционных и инвазионных болезней запределами предприятий мясной, молочной, рыбной отрасли, мероприятий поохране природы от накопления в ней патогенной микрофлоры и химическихсредств.

2.Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ОД.16 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 8 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по дисциплинам: анатомия животных, патологическая анатомия, микробиология, биологическая химия, паразитарные болезни, внутренние болезни животных, основы физиологии, патологической физиологии животных, внутренние незаразные болезни, паразитарные болезни, экспертиза мяса и мясопродуктов, введение в специальность, ветеринарная микробиология и микология, стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения, технология мяса и мясных продуктов, технология рыбных продуктов. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3.Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
--------------------------------	--

		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2 4 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	лабораторным и производственным ветеринарно-санитарным контролем качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-5 3 этап	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<i>Знать</i>	работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Уметь</i>	выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Владеть</i>	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

ПК-6 4 этап	способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	<i>Знать</i>	современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Уметь</i>	применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Владеть</i>	способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
ПК-7 4 этап	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правилам техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4. Содержание дисциплины:

Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль боенских предприятий. Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясоперерабатывающих предприятий. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крови, субпродуктов и кожевенно-мехового сырья. Производственный

ветеринарно-санитарный контроль нарыбоперерабатывающем производстве. Производственный ветеринарно-санитарный контроль наптицеперерабатывающих предприятиях. Гигиена производства и производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов. Производственный ветеринарный контроль при производстве сухих животных кормов, лабораторный анализ СЖК.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕТ (144 часа).

6. Формы контроля: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Прикладная физическая культура

1. Цели и задачи изучения дисциплины:

1.1. *Цель изучения дисциплины* – формирование способности целенаправленно использовать средства и методы физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к будущей профессиональной деятельности.

1.2. *Задачи дисциплины:*

- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих развитие и совершенствование психомоторных способностей, качеств и свойств личности;
- совершенствование индивидуального фонда двигательных умений, навыков и физкультурно-образовательных знаний, способствующих освоению избранной профессиональной деятельности;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность обучающихся к будущей профессиональной деятельности;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина прикладная физическая культура входит в состав элективных дисциплин (модулей) учебного плана ООП по направлению 36.03.01. ветеринарно-санитарная экспертиза в объеме 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся. Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном организацией. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Перед изучением дисциплины «Физическая культура» должна быть изучена дисциплина: физическая культура в общеобразовательной школе

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения	Знать	– влияние средств физического воспитания на укрепление здоровья;
			– способы контроля и оценки

	полноценной социальной и профессиональной деятельности.		физического развития и физической подготовленности; – методику составления индивидуальных программ.
		Уметь	– использовать полученные знания для повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья; – выполнять индивидуально подобранные комплексы ОФП; – проводить самоконтроль на занятиях по прикладной физической культуре.
		Владеть	– средствами и методами физической культуры и спорта для укрепления индивидуального здоровья; – специальной терминологией и теорией дисциплины; – методиками самостоятельных занятий и самоконтроля над состоянием своего организма.

4. Содержание дисциплины

Методико-практический раздел

Методика самооценки уровня и динамики общей и специальной физической подготовленности по избранному виду спорта или системе физических упражнений или системе физических упражнений. Методика проведения учебно-тренировочного занятия. Методы оценки и коррекции осанки и телосложения. Методы самоконтроля состояния здоровья, физического развития и функциональной подготовленности часа. Методики самостоятельного освоения отдельных элементов профессионально-прикладной физической подготовки.

Практический раздел

Для проведения занятий по ПФК все обучающиеся очной формы распределяются на три группы здоровья: основная, специальная, спортивная. В основную группу зачисляются обучающиеся, отнесённые к основной и подготовительной медицинским группам здоровья. Практический раздел программы основного учебного отделения строится с учётом повышения интереса обучающихся к спорту и предполагает внедрение передовых спортивных технологий в процесс физического воспитания. Спортивная направленность физического воспитания обеспечивает формирование разностороннего двигательного потенциала обучающихся, освоение ими современной техники двигательных действий, обязательное участие в соревнованиях на первенство учебных групп, курсов, учебных заведений.

В специальную группу зачисляются обучающиеся, отнесённые по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, а так же студенты с ограниченными возможностями здоровья. Специальные медицинские группы (СМГ) комплектуются с учётом характера заболеваний (нозологии), пола, уровня функциональной тренированности, для некоторых категорий студентов с ограниченными возможностями может быть использован индивидуальный подход.

Учебно-тренировочные занятия в основном учебном отделении, спортивного отделения, специального учебного отделения с использованием базовых видов спорта (легкая атлетика, гимнастика, баскетбол, волейбол, плавание).

Контрольный раздел (промежуточная аттестация)

5. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины – 328 часов практических занятий.

6. Формы контроля

Итоговый контроль осуществляется в форме зачета в 3,4,5,6 семестре

Основы мед знаний

Валеология

Медико-биологические основы релаксации лиц с ограниченными возможностями

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли

(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Фитопатология»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: ознакомить студентов с основами науки о болезнях растений, причин их вызывающих и способов борьбы с ними.

1.2. Задачи дисциплины: дать студентам представления о причинах, закономерностях их возникновения и распространения болезней, влияние условий окружающей среды на их развитие, методах защиты растений от болезней.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ДВ.2 Дисциплина вариативной (дисциплины по выбору) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 5, 6 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по: биологии, основам физиологии, экологии, микробиологии. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Фитопатология», являются необходимыми для изучения дисциплины кормовые растения, а также могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2 3 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и

	животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения		продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 3 этап	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-4 3 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных	<i>Знать</i>	базовые теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

	технологий при решении профессиональных задач	<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-5 3 этап	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<i>Знать</i>	работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Уметь</i>	выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Владеть</i>	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

4. Содержание дисциплины:

Основные этапы исторического развития фитопатологии. Болезни растений и принципы их классификации. Неинфекционные болезни растений. Инфекционные болезни растений. Грибы как возбудители болезней растений. Характеристика низших и высших грибов. Актиномицеты – возбудители болезней растений. Бактерии – возбудители болезней растений. Микоплазмы. Фитопатогенные вирусы и вириоды как возбудители болезней растений.

Болезни, вызываемые паразитическими и полупаразитическими цветковыми растениями.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 6 ЗЕТ (216 часа).

6. Формы контроля: экзамен.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Протозоология»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: является изучение протозойных болезней животных, направляемых на перерабатывающие предприятия; передаваемых через сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионтов, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели, а также охрана населения от болезней общих для человека и животных, охрана территории Российской Федерации от заноса из других государств, а также охрана окружающей среды от загрязнения..

1.2. Задачи дисциплины: изучить морфологию, циклы развития эпизоотологию паразитических простейших; ознакомить будущих специалистов с принципами лабораторных исследований при диагностике заболеваний, вызванных простейшими; сформировать у слушателей представление об общих и специфических мероприятиях по профилактике заболеваний у людей зооантропонозами, которые могут встретиться как в хозяйствах, так и на рынках, при реализации сырья; в процессе освоения дисциплины «Протозоология», студентам необходимо широко внедрять такие формы обучения, как мультимедийная демонстрация теоретического и практического материала; освоение методов лабораторных исследований на базе кафедры инфекционных болезней; посещение практических ветеринарных лабораторий и предприятий по реализации и переработке сельскохозяйственного сырья (мяса, молока, меда, морепродуктов, пресноводной и морской рыбы и растительной продукции).

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ДВ.2 Дисциплина вариативной (дисциплины по выбору) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 5, 6 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по: биологии, зоологии основам физиологии, экологии, микробиологии. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Протозоология», являются необходимыми для изучения использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2 3 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Знать	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		Уметь	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов

			животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 3 этап	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-4 3 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	базовые теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

ПК-5 3 этап	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<i>Знать</i>	работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Уметь</i>	выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Владеть</i>	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

4.Содержание дисциплины:

Морфология и биология простейших, Простейшие жвачных, простейшие лошадей, свиней, плотоядных, диких и промысловых животных, Простейшие птиц Методы исследования простейших Диагностика простейших жвачных, лошадей, свиней, плотоядных, диких и промысловых животных, птиц.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 6 ЗЕТ (216 часа).

6.Формы контроля: экзамен.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Экология»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1.Цельизучения дисциплины: сформировать целостное естественнонаучное мировоззрение и повысить экологическую грамотность. Ознакомить студентов с концептуальными основами экологии как современной комплексной фундаментальной науки о биосфере и экосистемах. Показать место экологии в иерархии других наук и ее взаимосвязь с социальными процессами. Указать на двойственную роль человека в его влиянии на окружающую среду и необходимость гармонизации отношений общества с окружающей средой. Сформировать у студентов новый образ мышления, которое основано на понимании тесной взаимосвязи и взаимообусловленности социально-экономических и экологических процессов на современном этапе развития общества. Подготовить компетентных специалистов по основной специальности с экологическими знаниями в области природопользования, воспитать навыки экологической культуры.

1.2. Задачи дисциплины: познакомить студентов с основами общей экологии, экологии человека, прикладной экологии; рассмотреть основные экологические законы функционирования экосистемы,способствовать формированию экологического мировоззрения и представлений о человека как части природы;развить экологическую культуру личности и общества, экологического сознания и мышления, ответственного отношения человека к природе, формирования комплексного решения в области

природопользования, охраны окружающей среды и здоровья человека; показать роль международного сообщества, государственных и общественных деятелей, каждого человека на земле в решении проблем сохранения биосферы, здоровья человека и выживания всего человечества на планете. сформировать у студентов знания о техносфере человека и экономическом механизме природопользования.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ДВ.3 Дисциплина вариативной (дисциплины по выбору) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 2 семестре. Освоение курса «Экология» основывается на знаниях, приобретенных при изучении дисциплин: «Биология», «Химия», «Физика», «Валеология», «Зоология». Дисциплина «Сельскохозяйственная экология» является базовой, на которой строится большинство последующих дисциплин: «Микробиология», «Паразитарные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Внутренние болезни животных», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни», «Ветеринарная микробиология и микология», «Токсикология», «Животноводство с основами зоогигиены», «Ветеринарная фармакология», «Фитопатология», «Протозология», «Кормовые растения», «Птицеводство». Дисциплина «Экология» является основой для осуществления дальнейшей профессиональной деятельности. Дисциплина «Экология» является самостоятельной дисциплиной.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2 <i>1 этап</i>	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и

			производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 <i>1 этап</i>	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

4. Содержание дисциплины:

Предмет, структура и задачи экологии. Значение экологического образования. Классификация экологических факторов. Температура, как важнейший физический фактор. Атмосфера как экологический фактор. Значение химических факторов в экологии. Почва как экологический фактор. Общая характеристика биотических факторов. Популяционная экология. Общая характеристика экологических систем. Учение о биосфере. Биоценозы и их разновидности. Основные закономерности развития и динамика биосферы.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕТ (108 часа).

6. Формы контроля: зачет.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Сельскохозяйственная экология»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний о законах и особенностях функционирования сельскохозяйственных экосистем в общей системе

ценозов и биосфере в целом, экологических проблемах сельского хозяйства и методах их решения.

1.2. Задачи дисциплины: характеристика: агроэкосистем и количественных параметров их функционирования в условиях техногенеза; почвенно-биотического комплекса (ПБК); экологических проблем сельского хозяйства и основных направлений природоохранных и ресурсосберегающих технологий; основ устойчивого функционирования агроэкосистем и оптимизации использования агроландшафтов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ДВ.3 Дисциплина вариативной (дисциплины по выбору) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 2 семестре. Освоение курса «Сельскохозяйственная экология» основывается на знаниях, приобретенных при изучении дисциплин: «Биология», «Химия», «Физика», «Валеология», «Зоология». Дисциплина «Сельскохозяйственная экология» является базовой, на которой строится большинство последующих дисциплин: «Микробиология», «Паразитарные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Внутренние болезни животных», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни», «Ветеринарная микробиология и микология», «Токсикология», «Животноводство с основами зоогигиены», «Ветеринарная фармакология», «Фитопатология», «Протозоология», «Кормовые растения», «Птицеводство».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2 I этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и

			производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 <i>1 этап</i>	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

4. Содержание дисциплины:

Природно-ресурсный потенциал сельскохозяйственного производства. Функционирование агроэкосистем в условиях техногенеза. Почвенно-биологический комплекс. Экологические аспекты интенсивного сельскохозяйственного производства. Проблема опустынивания и его проявление в аграрных районах России. Проблемы производства экологически безопасной продукции. Альтернативные системы земледелия и их экологическая оценка. Устойчивость агроэкосистем.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕТ (108 часа).

6. Формы контроля: зачет.

Зоология

Зоология с/х животных

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Молекулярная биология с основами генной инженерии»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: дать представление о молекулярном уровне организации и функционирования живой материи и тем самым способствовать системному подходу к усвоению учебного материала на основе понимания глубокой связи естественных наук и формированию современной естественнонаучной картины мира.

1.2. Задачи дисциплины: приобретение студентами современных знаний о строении нуклеиновых кислот, о строении и классификации генов в геноме; формирование современных представлений о механизмах реализации генетической информации у вирусов, фагов, про- и эукариот в ходе основных клеточных процессов – репликации, транскрипции, трансляции и регуляции этих процессов; приобретение студентами современных представлений о механизмах репарации поврежденной ДНК, проявлениях нестабильности генома при онкогенезе и молекулярно-биологические основы возникновения жизни на Земле; освоение основных методов генной инженерии и молекулярной биологии, необходимых для изучения и модификации нуклеиновых кислот, а также кодируемых ими белков.

Блок Б1.В.ОД.5 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 7-8 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по дисциплинам: биология, химия, биологическая химия, цитология, гистология, эмбриология, микробиология. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Молекулярная биология с основами генной инженерии», могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-4 4 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-6 3 этап	способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	<i>Знать</i>	современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Уметь</i>	применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Владеть</i>	способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

4.Содержание дисциплины:

Клетка как элементарная единица живой материи. Методы молекулярной биологии клетки. Биологические мембраны. Поток информации в клетке. Структура и функции транспортной РНК. Гены. Перестройка генов. Основные этапы реализации генетической информации эукариотических организмов. Три стадии транскрипции. Различные типы рекомбинаций и их роль. Общее представление о геномной инженерии и молекулярной генетике. Нуклеиновые кислоты. Строение РНК. Репликация ДНК. Транскрипция. Синтез белка.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 5 ЗЕТ (180 часа).

6.Формы контроля: зачет, экзамен.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли

(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Прикладная молекулярная биология с основами генной инженерии»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: приобретение студентами базовых знаний в области молекулярной биологии и генетики для возможности усвоения в будущем различных прикладных направлений в молекулярной биотехнологии и генетической инженерии. Полученные знания обеспечивают в дальнейшем более глубокую подготовку студента по любой из выбранных им специализаций.

1.2. Задачи дисциплины: изучение содержательных основ предмета исследований, понятийного аппарата и методологической базы молекулярной биологии и генной инженерии; ознакомление с основами современной молекулярной биологии, биологическими процессами в про- и эукариотических клетках на молекулярном уровне, с современными представлениями о механизмах их протекания и регуляции: хранения, передаче, изменении, репарации и реализации генетической информации; ознакомление с базовыми методами прикладной генетической инженерии; формирование у студента целостного представления о современном состоянии и перспективах развития молекулярной биологии и генной инженерии как направления научной и практической деятельности человека, имеющей в своей основе использование генетически модифицированных прокариотических или эукариотических организмов для решения фундаментальных и прикладных задач промышленного производства биологически активных соединений, фармакологии, здравоохранения, экологии и т.д.

Блок Б1.В.ОД.5 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 7-8 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по дисциплинам: биология, химия, биологическая химия, цитология, гистология, эмбриология, микробиология. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Прикладная молекулярная биология с основами генной инженерии», могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-4 4 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения

	происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения		непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-6 3 этап	способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	<i>Знать</i>	современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Уметь</i>	применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Владеть</i>	способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных

			программ для выполнения необходимых расчетов
--	--	--	---

4.Содержание дисциплины:

Молекулярные основы наследственности. Мутационный процесс. Внехромосомные генетические элементы. Исследование структуры и функции гена. Регуляция экспрессии генов. Основы генетической инженерии.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 5 ЗЕТ (180 часа).

6.Формы контроля: зачет, экзамен.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Лабораторная диагностика»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: изучение современных методов и последовательных этапов распознавания болезни и состояния больного животного с целью планирования и осуществления лечебно-профилактических мероприятий.

1.2. Задачи дисциплины: изучение плана лабораторного исследования отдельных систем организма, методологии распознавания болезненного процесса, методики проведения диспансеризации продуктивных животных;познакомиться с ключевыми понятиями лабораторной диагностики и организацией лабораторной службы;освоить лабораторные методики обследования;изучить нозологические формы, относящиеся к лабораторной диагностике.

2.Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ДВ.6 Дисциплина вариативной (дисциплины по выбору) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 4 семестре. Освоение курса «Лабораторная диагностика» основывается на знаниях, приобретенных при изучении дисциплин: «Биология», «Основы физиологии», «Внутренние болезни животных», «Аналитическая и биологическая химия», «Анатомия животных», «Цитология, гистология, эмбриология», «Внутренние незаразные болезни животных», «Основы медицинских знаний». Дисциплина «Лабораторная диагностика» тесно связана с большинством последующих дисциплин: «Патологическая анатомия животных», «Токсикология», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная фармакология», «Ветеринарная микробиология и микология», «Теоретическая и практическая иммунология», «Методы иммунологических исследований», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Судебная ветеринарная медицина» «Производственный ветеринарно-санитарный контроль».

3.Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
--------------------------------	--

		по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-1 2 этап	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-2 1 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и

			продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-5 <i>1 этап</i>	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<i>Знать</i>	работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Уметь</i>	выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Владеть</i>	умением выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

4.Содержание дисциплины:

Общая диагностика животного. Исследования сердечно-сосудистой системы.Исследование дыхательной системы. Исследование системы пищеварения. Исследование мочевой системы. Исследование нервной системы. Исследование системы крови.Основы клинической биохимии.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕТ (180 часа).

6.Формы контроля: экзамен

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли

(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Клиническая диагностика»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: изучение современных методов и последовательных этапов распознавания болезни и состояния больного животного с целью планирования и осуществления лечебно-профилактических мероприятий.

1.2. Задачи дисциплины: изучение плана клинического исследования отдельных систем организма, методологии распознавания болезненного процесса, методики проведения диспансеризации продуктивных животных; познакомиться с ключевыми понятиями клинической диагностики и организацией лабораторной службы; освоить клинические методики обследования; изучить нозологические формы, относящиеся к клинической диагностике.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ДВ.6 Дисциплина вариативной (дисциплины по выбору) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 4 семестре. Освоение курса «Клиническая диагностика» основывается на знаниях, приобретенных при изучении дисциплин: «Биология», «Основы физиологии», «Внутренние болезни животных», «Аналитическая и биологическая химия», «Анатомия животных», «Цитология, гистология, эмбриология», «Внутренние незаразные болезни животных», «Основы медицинских знаний». Дисциплина «Клиническая диагностика» тесно связана с большинством последующих дисциплин: «Патологическая анатомия животных», «Токсикология», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная фармакология», «Ветеринарная микробиология и микология», «Теоретическая и практическая иммунология», «Методы иммунологических исследований», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Судебная ветеринарная медицина» «Производственный ветеринарно-санитарный контроль».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-1 2 этап	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Знать	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		Уметь	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также

			кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-2 <i>1 этап</i>	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-5	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области	<i>Знать</i>	работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной

<i>I этап</i>	ветеринарно-санитарной экспертизы		экспертизы
		<i>Уметь</i>	выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Владеть</i>	умением выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

4. Содержание дисциплины:

Общая диагностика. Общее исследование животного. Исследование сердечно-сосудистой системы. Исследование дыхательной системы. Исследование системы пищеварения. Исследование мочевой системы. Исследование нервной системы. Исследование системы крови. Основы клинической биохимии.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕТ (180 часа).

6. Формы контроля: экзамен

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

ветеринарно- санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Теоретическая и практическая иммунология»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: дать студентам современные знания о фундаментальной иммунологии, привить практические навыки по использованию достижений иммунологии в лабораторной практике и исследовательской работе.

1.2. Задачи дисциплины: показать роль врожденного и приобретенного (адаптивного) иммунитета в поддержании генетической целостности организма в процесс онтогенеза и роль их нарушений в формировании иммунозависимых патологических состояний; изучить структурно-функциональное строение системы иммунитета; изучить генетические структуры, контролирующие функции иммунной системы, и биологическую роль главного комплекса гистосовместимости; ознакомить студентов с основными методами экспериментальной иммунологии с использованием современного лабораторного оборудования; дать современные представления об иммунной биотехнологии.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б.1.В.ДВ.7 Дисциплина вариативной части Блока 1, дисциплины по выбору. Дисциплина изучается в 5, 6 семестрах. К исходным требованиям, необходимым для изучения данной дисциплины, относятся знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения цитологии, гистологии и эмбриологии, анатомии животных,

ветеринарной микробиологии и микологии. Дисциплина «Теоретическая и практическая иммунология» является основой для осуществления дальнейшей профессиональной деятельности и предшествуют изучению следующих дисциплин: ветеринарно-санитарная экспертиза, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, производственный ветеринарно-санитарный контроль.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2 <i>I этап</i>	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Владеть</i>	навыками лабораторных исследований с применением иммунологических методов.
ПК-4 <i>I этап</i>	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	морфофизиологические основы иммунологических процессов, основные методики клинико-иммунологического исследования и оценки функционального состояния организма животного для своевременной диагностики заболеваний; современные методы и технологии иммунологических исследований биологического материала животного происхождения
		<i>Уметь</i>	применять теоретические знания основ иммунологии и закономерностей иммунологических процессов для проведения исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	навыками современных технологий лабораторных иммунологических исследований.

4.Содержание дисциплины:

Предмет и задачи иммунологии, Иммунология как наука.Понятие об иммунной системе.Механизмы иммунитета. Антигены и иммуноглобулины.Иммунокомпетентные клетки и их поверхностные структуры.Гормоны и медиаторы иммунной системы. Лекарственные препараты на основе природных иммуномодуляторов.Генетический контроль иммунного ответа. Главные комплекс гистосовместимости. Иммунный ответ и его фазы. Возрастные особенности иммунитета. Понятие об иммунологическом статусе организма и принципах его оценки. Иммунодефицитные состояния, классификация, причины, методы диагностики. Практическое применение знаний об иммунитете. Понятие о методах иммунологических исследований.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 7 ЗЕТ (252 часа).

6.Формы контроля: экзамен.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Методы иммунологических исследований»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1.Цельизучения дисциплины: дать студентам современные знания о методах иммунологических исследований и возможностях их применения в лабораторной практике и исследовательской работе.

1.2. Задачи дисциплины:изучить основные показатели и факторы, характеризующие состояние различных компонентов иммунной системы; изучить основные методы оценки иммунного статуса организма животных и человека; ознакомиться с современными методами иммунодиагностики и возможностями их применения для решения задач ветеринарно-санитарной экспертизы и научных исследований; дать современные представления об иммунной биотехнологии.

2.Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б.1.В.ДВ.7. Дисциплина вариативной части Блока 1,дисциплины по выбору. Дисциплина изучается в 5, 6 семестрах. К исходным требованиям, необходимым для изучения данной дисциплины, относятся знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения цитологии, гистологии и эмбриологии, анатомии животных, ветеринарной микробиологии и микологии. Дисциплина «Методы иммунологических исследований» является основой для осуществления дальнейшей профессиональной деятельности и предшествуют изучению следующих дисциплин: ветеринарно-санитарная экспертиза, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, производственный ветеринарно-санитарный контроль.

3.Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-2 3 этап	готовность осуществлять	<i>Владеть</i>	навыками лабораторных исследований с применением иммунологических методов.

	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения		
ПК-4 3 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	основные методики клинико-иммунологического исследования и оценки функционального состояния организма животного для своевременной диагностики заболеваний; современные методы и технологии иммунологических исследования биологического материала животного происхождения
		<i>Уметь</i>	применять знания основных методик иммунологических исследований и закономерностей иммунологических процессов для проведения исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	навыками современных технологий лабораторных иммунологических исследований .

4.Содержание дисциплины:

Общие представления о методах иммунологических исследования и их значение для науки и практики. Иммуноглобулины и их иммунологическая активность. Антигены и методы иммунохимии. Феномены взаимодействия антиген-антитело и его значение для иммунологических исследований. Показатели иммунной системы, наиболее значимые для диагностики. Количественная и функциональная характеристика факторов иммунной защиты. Иммуноанализы. Иммунная биотехнология. Методы оценки системы цитокинов.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 7 ЗЕТ (252 часа).

6.Формы контроля: экзамен.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Экспертиза мяса и мясопродуктов»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в области стандартизации и экспертизы мяса и мясных продуктов, необходимых для производственно-технологической деятельности.

1.2. Задачи дисциплины: изучение основных химических процессов, протекающих в мясе при хранении и переработке, основных факторах, влияющих на протекание этих процессов; ознакомление с изменениями в химическом составе, пищевой ценности, технологических и потребительских свойствах мясных продуктов под воздействием технологических приемов и процессов в ходе хранения и переработки; освоение факторов, влияющих на формирование и сохранение качества мяса и мясных продуктов, проведение экспертной оценки, контроля, сертификации.

Блок Б1.В.ОД.4 Дисциплина вариативной (обязательные дисциплины) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 3 семестре. Освоение курса «Экспертиза мяса и мясопродуктов» основывается на знаниях, приобретенных при изучении дисциплин: «Биология», «Зоология сельскохозяйственных животных», «Сельскохозяйственная экология», «Аналитическая и биологическая химия», «Внутренние болезни животных», «Микробиология», «Патологическая физиология животных». Дисциплина «Экспертиза мяса и мясопродуктов» тесно связана с большинством последующих дисциплин: «Введение в специальность», «Ветеринарная микробиология и микология», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения», «Ветеринарная фармакология», «Технология мяса и мясных продуктов», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная санитария», «Судебная ветеринарная медицина» «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», «Изменение животноводческих продуктов в процессе хранения».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-1 2 этап	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<i>Знать</i>	поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Уметь</i>	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз

			данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Владеть</i>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2 2 этап	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Уметь</i>	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ПК-1 1 этап	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения

			происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 <i>2 этап</i>	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-5 <i>1 этап</i>	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<i>Знать</i>	рабочие профессии в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Уметь</i>	выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Владеть</i>	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-6 <i>2 этап</i>	способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области,	<i>Знать</i>	современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения

	пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов		необходимых расчетов
		<i>Уметь</i>	применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Владеть</i>	способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
ПК-7 2 этап	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4. Содержание дисциплины:

Экспертиза качества мяса. Пищевая ценность мяса. Идентификация и экспертиза мяса. Органолептическая оценка мяса. Классификация и характеристика различных видов убойных животных. Требования к качеству мяса. Экспертиза колбасных изделий. Экспертиза продуктов из мяса убойных животных. Экспертиза мясных консервов. Экспертиза мясных полуфабрикатов.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕТ (108 часа).

6. Формы контроля: зачет.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Птицеводство»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цели изучения дисциплины: формирование компетенций необходимых для теоретических знаний и практических навыков в организации выращивания птицы и первичной переработке мяса птицы и птицепродуктов в доброкачественном состоянии, а также в предупреждении заболевания людей антропоозонозами и другими болезнями при потреблении пищевых продуктов, а также профилактика болезней среди птицы, распространение которых возможно через корма животного происхождения. Правильная организация и обязательный ветеринарно-санитарный надзор (контроль) не только обеспечивает выпуск продуктов экологически чистых и высокого санитарно-гигиенического качества, но и гарантирует охрану населения от болезней общих для животных и человека.

1.2. Задачи дисциплины: изучить вопросы происхождения, конституции, экстерьера, интерьера и продуктивности сельскохозяйственной птицы разных видов; изучить биологические и технологические основы инкубации яиц и организации технологии переработки продуктов птицеводства; изучить достижения науки и практики в области птицеводства, организации технологического процесса производства птицеводческой продукции в режиме ресурсосбережения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ДВ.8 Дисциплина вариативной (дисциплины по выбору) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 7 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по дисциплинам: основы физиологии, внутренние незаразные болезни, внутренние болезни животных, биохимия, микробиология, паразитарные и инфекционные болезни, лабораторная и клиническая диагностика, экспертиза мяса и мясопродуктов, технология молока и молочных продуктов, технология мяса и мясных продуктов, технология рыбных продуктов, ветеринарно-санитарная экспертиза. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Птицеводство», могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-1 4 этап	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<i>Знать</i>	этапы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

		<i>Уметь</i>	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Владеть</i>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-1 3 этап	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-2 4 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов

	сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения		животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-5 <i>3 этап</i>	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<i>Знать</i>	работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Уметь</i>	выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Владеть</i>	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-7 <i>4 этап</i>	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	технику безопасности, производственную санитарию, пожарную безопасность и охрану труда
		<i>Уметь</i>	пользоваться правилами техники безопасности, производственной

		санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4. Содержание дисциплины:

Гигиена сельскохозяйственной птицы и ветеринарно-санитарные требования в птицеводстве. Требования к заготовке птицы, транспортировка и переработка птицы на предприятиях. Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям для ее убоя. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и подготовки птицы к убою. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при приеме и переработке птицы. Морфологический и химический состав мяса птиц. Изменения в мясе птицы после убоя при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных, паразитных и незаразных болезнях. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса птицы. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке перо-пухового сырья. Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕТ (144 часа).

6. Формы контроля: экзамен.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Технология мяса и мясных продуктов»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цели изучения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков по разделам хранения и переработки продукции животноводства, для наиболее рационального использования животноводческой продукции с учетом его качества, уменьшение потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции. Формирование теоретических знаний и практических навыков по современным технологиям производства мясной продукции сельскохозяйственных животных и хранения мяса.

1.2. Задачи дисциплины: заключаются в изучении новейших технологий производства говядины, свинины, баранины, конины и хранения мяса разных видов сельскохозяйственных животных; характеристик и свойств сырья и готовой продукции; основных режимов и способов хранения сырья и готовой продукции; основных технологических процессов; назначения и характеристик основного технологического оборудования; критериев и методик оценки отдельных технологических операций.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ДВ.9 Дисциплина вариативной (дисциплины по выбору) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 6 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по: основам физиологии, биологической химии, микробиологии, экспертизе мяса и мясопродуктов. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов», являются необходимыми для изучения дисциплин производственный ветеринарно-санитарный контроль, изменение животноводческих продуктов в процессе хранения, а также могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-2 3 этап	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Уметь</i>	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ПК-3 3 этап	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-7 3 этап	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	технику безопасности, производственную санитарию, пожарную безопасность и охрану труда
		<i>Уметь</i>	пользоваться правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4. Содержание дисциплины:

Качество мяса. Пищевая и биологическая ценность мясных продуктов. Функционально-технологические свойства мяса. Биохимические, микробиологические и физико-химические процессы в мясе. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. Производство мясных полуфабрикатов и готовых быстрозамороженных блюд. Технология колбасных изделий. Ассортимент колбасных изделий. Производство мясных баночных консервов. Классификация консервов.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕТ (108 часа).

6. Формы контроля: зачет.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли

(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Технология рыбных продуктов»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цель изучения дисциплины: усвоение основ технологических процессов, получение представления о путях развития научно-технического прогресса в технологии продуктов из водного сырья.

1.2. Задачи дисциплины: практические навыки и пути развития научно-технического прогресса в области технологии холодильной обработки гидробионтов, стерилизованных консервов, соленой, копченой, сушеной, вяленой и других видов продукции, выпускаемой предприятиями рыбной отрасли.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ДВ.9 Дисциплина вариативной (дисциплины по выбору) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 6 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по: основам физиологии, биологической химии, микробиологии, экспертизе мяса и мясопродуктов. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Технология рыбных продуктов», являются необходимыми для изучения дисциплин производственный ветеринарно-санитарный контроль, изменение животноводческих продуктов в процессе хранения, а также могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-2 3 этап	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Уметь</i>	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ПК-3 3 этап	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-7 3 этап	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	технику безопасности, производственную санитарию, пожарную безопасность и охрану труда
		<i>Уметь</i>	пользоваться правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4. Содержание дисциплины:

Современное состояние добычи и переработки гидробионтов в России. Прием, хранение, перевозка живых гидробионтов. Охлажденное, подмороженное, мороженое и размороженное сырье рыбного и нерыбного происхождения. Технология пищевых продуктов, консервированных солью. Технология стерилизованных консервов. Технология сушеных, вяленых и копченых рыбных продуктов. Технология полуфабрикатов и кулинарных изделий из гидробионтов. Кормовые и технические продукты. Технологическое нормирование при производстве продукции из гидробионтов.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕТ (108 часа).

6. Формы контроля: зачет.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Изменение животноводческих продуктов в процессе хранения»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1. Цели изучения дисциплины: ознакомление с миром микроорганизмов в природе, изучение их роли в производстве продуктов животноводства.

1.2. Задачи дисциплины: изучить микробиологические процессы при переработке продуктов животноводства и применять полученные знания на практике.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ДВ.10 Дисциплина вариативной (дисциплины по выбору) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 8 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по дисциплинам: биология, экология, зоология, микробиология, экспертиза мяса и мясопродуктов, ветеринарная микробиология и микология, технология молока и молочных продуктов, санитарно-ветеринарная экспертиза, технология мяса и мясных продуктов, технология рыбных продуктов, стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения, токсикология. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Изменение животноводческих продуктов в процессе хранения», могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-1 3 этап	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-2 4 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества

	санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения		сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

4. Содержание дисциплины:

Возбудители порчи продуктов и возбудители зооантропонозов. Цель и задачи дисциплины. История развития науки. Значение микроорганизмов в природе и жизни человека. Возбудители зооантропонозов. Возбудители порчи пищевых продуктов. Микрофлора продуктов животноводства. Микробиология сырого и питьевого молока. Микробиология кисломолочных продуктов и сливочного масла. Микробиология сыра и молочных консервов. Микробиология мяса. Микробиология колбасных изделий. Микробиология консервов.

5. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕТ (108 часа).

6. Формы контроля: зачет.

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли

(профиль)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Гигиена и экспертиза воды, кормов и кормовых добавок»

1. Цели и задачи изучения дисциплины.

1.1.Целиизучения дисциплины: дать студентам теоретические знания о роли, микроорганизмов которые принимают участие в порче кормов, кормовых добавок и воды.

1.2. Задачи дисциплины: изучить морфологические и физиологические особенности микроорганизмов, являющихся возбудителями зооантропонозов, вызывающих порчу кормов, кормовых добавок и воды; сформировать у студентов представление о механизме действия физических, химических и биологических факторов на микроорганизмы; ознакомить будущих специалистов с принципами лабораторных исследований; разработка ГОСТов и методических указаний, определяющих соответствие микрофлоры объектов окружающей среды гигиеническим требованиям, включая микробиологические показатели;ознакомить студентов с основными действующими ГОСТами и правилами Сан-ПиН по микробиологическим исследованиям воды, кормов и кормовых добавок.

2.Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Блок Б1.В.ДВ.10 Дисциплина вариативной (дисциплины по выбору) части Блока 1 Дисциплины (модули). Дисциплина изучается в 8 семестре. Приступая к изучению данной дисциплины, студент должен иметь базовые знания по дисциплинам:биология, экология, зоология, микробиология, экспертиза мяса и мясопродуктов, ветеринарная микробиология и микология, технология молока и молочных продуктов, санитарно-ветеринарная экспертиза, технология мяса и мясных продуктов, технология рыбных продуктов, стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животного происхождения, токсикология. Знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Гигиена и экспертиза воды, кормов и кормовых добавок», могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы, и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3.Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-2 3 этап	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	Знать	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		Уметь	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной

			деятельности
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ОПК-4 <i>1 этап</i>	способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<i>Знать</i>	метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
		<i>Уметь</i>	применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
		<i>Владеть</i>	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
ПК-3 <i>4 этап</i>	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-4 <i>3 этап</i>	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	базовые теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

		<i>Владеть</i>	базовыми знаниями теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
--	--	----------------	--

4.Содержание дисциплины:

Гигиеническое значение воды. Водоснабжение и ееисточники. Санитарная охрана.Очистка воды.Гигиенические требования к качеству питьевой воды.История возникновения, предмет и задачи микробиологи.Морфология микроорганизмов.Физиология микроорганизмов. Гигиенические требования к водоснабжению.Гигиенические требования к канализации.Санитарно-гигиеническая оценка кормов. Санитарно-гигиеническая оценка грубых кормов.Санитарно-гигиеническая оценка силоса и корнеплодов.Санитарно-гигиеническая оценка зерна и комбикорма.Санитарно-гигиеническая оценка жмыхов и шротов.

5.Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕТ (108 часа).

6.Формы контроля: зачет.

4.5. Программы практик, в т.ч. НИР (аннотации).

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

«Гистологическая техника»

1. Цели и задачи практики.

1.1. Цельпрактики: приобретение практического опыта приготовления гистологических препаратов

1.2. Задачи практики: научить студентов готовить материал, реактивы, лабораторную посуду и аппаратуру для гистологического исследования; проводить гистологическую обработку тканей и готовить микропрепараты для исследований; оценивать качество приготовленных гистологических препаратов; оформлять учетно-отчетную документацию.

2. Место практики в структуре образовательной программы.

Блок Б.2.У.1. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности«Гистологическая техника». Практика проводится в 4, 5 семестре. К исходным требованиям, необходимым для прохождения данной практики, относятся знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения цитологии, гистологии и химии. В ходе практики по гистологической технике приобретаются профессиональные умения и опыт, необходимые для профессиональной деятельности.

3.Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
--------------------------------	--

		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ПК-1 2 этап	способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-2 2 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 2 этап	готовность осуществлять элементарные меры	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

	безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-4 2 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	базовые теории и исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-5 2 этап	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<i>Знать</i>	работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Уметь</i>	выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Владеть</i>	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-6 2 этап	способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	<i>Знать</i>	современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Уметь</i>	применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Владеть</i>	способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
ПК-7 2 этап	владение правилами техники	<i>Знать</i>	правила техник безопасности, производственной санитарии, пожарной

	безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда		безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4. Содержание дисциплины:

Подготовка рабочего места для проведения лабораторных гистологических исследований. Приготовление препаратов для лабораторных гистологических исследований биологических материалов и оценка их качества. Регистрация полученных результатов. Проведение утилизации отработанных материалов, дезинфекции и стерилизации использованной лабораторной посуды, инструментария, средств. Архивация оставшегося после исследования материала

5. Общая трудоемкость: 6 ЗЕТ (216 часа).

6. Формы контроля: зачет с оценкой

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1. Цели и задачи практики.

1.1. Цель практики: формирование у студентов профессиональных умений и навыков, необходимых для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов и сырья животного происхождения, пищевых продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления, а также кормов для животных.

1.2. Задачи практики: закрепление студентами теоретических знаний и профессиональных умений в области ветеринарно-санитарной экспертизы, полученных при изучении дисциплин, согласно учебного плана; овладение методами ветеринарно-санитарной экспертизы при выполнении функций помощника ветеринарно-санитарного эксперта при проведении лабораторных исследований, обработке результатов исследований и выдаче ветеринарно-сопроводительных документов (заключений, актов, предписаний, справок и т.д.); использование студентами передового отечественного и зарубежного опыта при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.

2. Место практики в структуре образовательной программы.

Блок Б.2.П.1. Практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Практика проводится в 6 семестре. К исходным требованиям, необходимым для прохождения данной практики, относятся знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения цитологии, гистологии и химии. В ходе практики по гистологической технике приобретаются профессиональные умения и опыт, необходимые для профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-1 3 этап	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<i>Знать</i>	методы хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Уметь</i>	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Владеть</i>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2 3 этап	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Уметь</i>	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ПК-2 2 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого назначения для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный

	продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения		контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 2 этап	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-4 2 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	базовые теории и исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-5 2 этап	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<i>Знать</i>	работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Уметь</i>	выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Владеть</i>	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-6 2 этап	способность применять современные информационные	<i>Знать</i>	современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных

	технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов		программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Уметь</i>	применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Владеть</i>	способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
ПК-7 2 этап	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правила техник безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4. Содержание дисциплины:

Процесс прохождения практики на федеральных и региональных государственных учреждениях (районные и городские станции по борьбе с болезнями животных), лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, ветеринарные лаборатории, в подразделениях госветнадзора в ветеринарной службе региона, россельхознадзор (на транспорте и в пограничных ветеринарных пунктах), в научно-исследовательских институтах, на хладокомбинатах, в вузах и т.д.) или предприятия, организации независимо от их организационно-правовых форм собственности, направленные на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.

5. Общая трудоемкость: 3 ЗЕТ (108 часа).

6. Формы контроля: зачет с оценкой

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе

Технологическая практика

1. Цели и задачи практики.

1.1. Цель практики: закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных и учебных занятий, овладение последовательности технологических процессов в

соответствие нормативных правовых документов при осуществлении ветеринарно-санитарной экспертизы.

1.2. Задачи практики: практическое применение последовательности технологических процессов в процессе изучения дисциплин «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Экспертиза мяса и мясопродуктов», «Технология молока и молочных продуктов», «Технология рыбы и рыбных продуктов; формирование у студентов умений применения последовательности технологических процессов, применяемых при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов и сырья животного происхождения, пищевых продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, а также кормов для животных; использование студентами современных информационных технологий; использование сетевых компьютерных технологий и базы данных в области ветеринарно-санитарной экспертизы; использование пакетов прикладных программ для выполнения необходимых заключений по результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы; формирование готовности выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

2. Место практики в структуре образовательной программы.

Блок Б.2.П.2. Технологическая практика. Практика проводится в 7 семестре. К исходным требованиям, необходимым для прохождения данной практики, относятся знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарной санитарии, внутренние незаразные болезни, инфекционные болезни, паразитарные болезни, микробиология, патологическая анатомия и физиология. В ходе практики по гистологической технике приобретаются профессиональные умения и опыт, необходимые для профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-1 3 этап	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<i>Знать</i>	методы хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Уметь</i>	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Владеть</i>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2 3 этап	способность использовать нормативную и	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP,

	<p>техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p>		ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
<i>Уметь</i>		использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	
<i>Владеть</i>		способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	
ПК-2 2 этап	<p>готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 2 этап	<p>готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

ПК-4 2 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	базовые теории и исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-5 2 этап	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<i>Знать</i>	работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Уметь</i>	выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Владеть</i>	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-6 2 этап	способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	<i>Знать</i>	современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Уметь</i>	применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Владеть</i>	способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
ПК-7 2 этап	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правила техник безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4. Содержание дисциплины:

Процесс прохождения производственной практики на федеральных и региональных государственных учреждениях (районные и городские станции по борьбе с болезнями животных), лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, ветеринарные лаборатории, в подразделениях госветнадзора в ветеринарной службе региона, россельхознадзор (на транспорте и в пограничных ветеринарных пунктах), в научно-исследовательских институтах, на хладокомбинатах, в вузах и т.д.) или предприятия, организации независимо от их организационно-правовых форм собственности, направленные на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.

5. Общая трудоемкость: 3 ЗЕТ (108 часа).

6. Формы контроля: зачет с оценкой

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли *(профиль)*

Аннотация к рабочей программе

Научно-исследовательская работа

1. Цели и задачи практики.

1.1. Цель практики: подготовка обучающегося к осуществлению профессиональной деятельности в области научно-исследовательских процессов; развитие навыков самостоятельной научно-исследовательской работы, закрепление знаний, полученных в рамках теоретического обучения, приобретение требуемых научно-исследовательских профессиональных компетенций, приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, составляющей предмет выпускной бакалаврской работы.

1.2. Задачи практики: самостоятельно ставить цель и задачи научно-исследовательских работ; обосновать актуальность выбранной темы с научной точки зрения; самостоятельно выполнять исследования по теме бакалаврской работы; вести поиск источников литературы с привлечением современных информационных технологий; формулировать и решать задачи, возникающие в процессе выполнения научно-исследовательской работы; адекватно выбирать соответствующие методы исследования исходя из задач темы ВКР; применять современные информационные технологии при организации и проведении научных исследований; проводить статистическую обработку экспериментальных данных, анализировать результаты и представлять их в виде завершенных научно-исследовательских разработок.

2. Место практики в структуре образовательной программы.

Блок Б.2.П.3. Научно-исследовательская работа. Практика проводится в 8 семестре. К исходным требованиям, необходимым для прохождения данной практики, относятся знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарной санитарии, внутренние незаразные болезни, инфекционные болезни, паразитарные болезни, микробиология, патологическая анатомия и физиология. В ходе практики по гистологической технике приобретаются профессиональные умения и опыт, необходимые для профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
--------------------------------	--

		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-1 3 этап	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<i>Знать</i>	методы хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Уметь</i>	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Владеть</i>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2 3 этап	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности	<i>Знать</i>	нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Уметь</i>	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
		<i>Владеть</i>	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности
ПК-2 2 этап	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного	<i>Знать</i>	лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Уметь</i>	осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и

	происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения		продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ПК-3 2 этап	готовность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<i>Знать</i>	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Уметь</i>	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		<i>Владеть</i>	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-4 2 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	базовые теории и исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-5 2 этап	готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<i>Знать</i>	работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Уметь</i>	выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		<i>Владеть</i>	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-6 2 этап	способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые	<i>Знать</i>	современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

	компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	<i>Уметь</i>	применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Владеть</i>	способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
ПК-7 2 этап	владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<i>Знать</i>	правила техник безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Уметь</i>	владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		<i>Владеть</i>	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

4. Содержание дисциплины:

По окончании НИР студент формирует отчет о полученных результатах и представляет научному руководителю для проверки. Научный руководитель в ходе проверки отчета по результатам НИР выявляет полноту и глубину изучения вопросов, определенных индивидуальным заданием. Результаты НИР могут быть опубликованы в виде тезисов, статей, обсуждены на научных семинарах кафедры, доложены на научно-практических конференциях различного уровня.

5. Общая трудоемкость: 6 ЗЕТ (216 часа).

6. Формы контроля: зачет с оценкой

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

направление подготовки (специальность)

Ветеринарно-санитарная экспертиза производственных предприятий переработки и торговли
(профиль)

Аннотация к рабочей программе

Преддипломная практика

1. Цели и задачи практики.

1.1. Цель практики: проведение завершающего этапа эксперимента согласно схеме исследования по теме выпускной квалификационной работы, систематизация и обработка данных, актуализация, имеющегося литературного обзора и оформление выпускной квалификационной работы.

1.2. Задачи практики: проанализировать деятельность предприятия (организации), его структурных подразделений и служб, а также функций, выполняемых ими; закрепить

знания и навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного и животного происхождения, полученные в процессе плановых учебных занятий и изучения рекомендованной и другой учебной литературы; обработать полученные экспериментальные данные, полученные во время прохождения производственной практики (По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; Технологическая; Научно-исследовательская работа) для написания выпускной квалификационной работы.

2. Место практики в структуре образовательной программы.

Блок Б.2.П.4. Преддипломная практика. Практика проводится в 8 семестре. К исходным требованиям, необходимым для прохождения данной практики, относятся знания, умения и навыки, сформированные в процессе всех дисциплин ООП. В ходе практики по гистологической технике приобретаются профессиональные умения и опыт, необходимые для профессиональной деятельности.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Формируемые компетенции		Планируемые результаты обучения по дисциплине	
		Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам	
ОПК-1 4 этап	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<i>Знать</i>	методы хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Уметь</i>	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
		<i>Владеть</i>	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-3 4 этап	способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	<i>Знать</i>	научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
		<i>Уметь</i>	изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
		<i>Владеть</i>	способностью изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ОПК-4 4 этап	способность применять метрологические принципы	<i>Знать</i>	метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области

	инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<i>Уметь</i>	применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
		<i>Владеть</i>	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
ПК-4 2 этап	способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<i>Знать</i>	базовые теории и исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Уметь</i>	применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
		<i>Владеть</i>	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
ПК-6 2 этап	способность применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	<i>Знать</i>	современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Уметь</i>	применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		<i>Владеть</i>	способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
ПК-10 4 этап	способность обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	<i>Знать</i>	научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования
		<i>Уметь</i>	обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования
		<i>Владеть</i>	способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования
ПК-12	способность	<i>Знать</i>	экспериментальные исследования в области

4 этап	принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования		ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования
		<i>Уметь</i>	принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования
		<i>Владеть</i>	способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования

4. Содержание дисциплины:

Инструктаж по технике безопасности. Обсуждение организационных вопросов с руководителем практики от предприятия. Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации о достижениях отечественной и зарубежной науки в соответствующей области знаний. Изучение организационной структуры учреждения или лаборатории по месту практики. Участие в проведении научных исследований. бор, обработка, анализ и систематизация материалов

по теме исследования. Подготовка отчета о прохождении преддипломной практики. Апробация материалов исследований – на студенческой научной конференции, научных конференциях и конгрессах разного уровня.

5. Общая трудоемкость: 3 ЗЕТ (108 часа).

6. Формы контроля: зачет с оценкой