

Аннотации рабочих программ дисциплин для бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

БЛОК 1 Дисциплины (модули)

Б1. О Обязательная часть

Б1.О.01 История

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – дать представление об основных этапах и содержании истории России с древнейших времен и до наших дней в контексте всемирной истории.

Задачи:

- показать место истории в системе социально гуманитарных наук, формирование и эволюцию исторических понятий и категорий;
- дать научное представление об основных эпохах в истории человечества и их хронологии;
- показать основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей;
- показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории.
- научить определять необходимое и случайное в историческом процессе, устно и письменно выражать свою позицию по вопросам, касающимся ценностного отношения к историческому прошлому своей страны и родного края.
- ознакомить студентов с теми проблемами отечественной истории, по которым ведутся сегодня дискуссии в отечественной и зарубежной историографии;
- показать противоречивый характер социальных, политических и экономических процессов, происходивших в нашей стране, в различные исторические периоды, дать представление об отношении к ним и роли в них различных социальных групп, классов, политических движений;
- показать историческое наследие и социально-культурные традиции различных социальных групп.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина относится к блоку 1, Б – базовая часть (Б1.О.01). В результате изучения базовой части цикла студент должен знать:

- движущие силы и закономерности исторического процесса;

-место человека в историческом процессе, политической организации общества;

-роль насилия и ненасилия в обществе, нравственные обязанности человека;

-многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантность исторического процесса;

-научные, философские, религиозные картины мира;

-взаимодействие духовного и телесного, биологического и социального в человеке, его отношение к природе и обществу.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины «История (история России и всеобщая история)» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальные компетенции (УК):

УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2 способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

В результате освоения дисциплины «История (история России и всеобщая история)» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

– основные положения исторических теорий социального управления человеческими ресурсами;

– основные проблемы правосознания как формы общественного сознания, а также правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности;

– основные положения исторических теорий общения как способа бытия человека во взаимосвязях с другими людьми;

– проблемы подбора эффективной команды, а также условия эффективной командной работы;

– историю культуры, ее строение, формы и основные социальные функции;

– психологические основы социального взаимодействия; основные принципы организации деловых контактов;

– роль национальных, этнокультурных и конфессиональных

особенностей и народных традиций населения в социальном взаимодействии, их взаимосвязь с творческим потенциалом личности и общества;

- основные положения исторических теорий самоорганизации;

- содержание процессов самоорганизации и самообразования (этап оценки знаний и умений, этап постановки цели, выбора пути и средств ее достижения; этап действия по реализации этих задач), их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;

- историю социальной экологии об экологических факторах окружающей среды и характере взаимоотношений с живыми организмами, о механизмах влияния антропогенных и экономических факторов на человека.

Уметь:

- определять стиль управления и эффективность руководства командой, вырабатывать командную стратегию;

- применять принципы и методы организационно-командной деятельности;

- выбирать методы исследования профессиональных практических задач;

- выступить в дискуссии по историческим проблемам общения и управления с аргументированной защитой отстаиваемой позиции;

- грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессах межкультурного взаимодействия людей, социальных общностей;

- соблюдать этические нормы и права человека;

- анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей и народных традиций населения;

- грамотно, доступно изложить основные положения исторических теорий информации;

- самостоятельно строить процесс эффективного овладения отобранной и структурированной научной информацией;

- использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве, экономике;

- активно использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции;

- проводить оценку влияния на живые объекты антропогенных и экономических факторов.

Владеть:

- организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей;

- набором наиболее распространенных исторических терминов по проблемам общения, социального управления и навыками ее точного и эффективного использования в устной и письменной речи;

- навыками обмена информацией в команде, организации командного взаимодействия в решении поставленных целей, анализа возможных

последствий личных действий на командную работу;

- организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнических, культурных, конфессиональных особенностей и народных традиций населения;

- преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия;

- выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия, рассмотрением жизнедеятельности национальной культуры как способность усваивать достижения культуры других народов;

- основными положениями исторических теорий, раскрывающих деятельность психики;

- умением самостоятельно активно изменять психоэмоциональные и функциональные состояния и управлять ими;

- историческими знаниями основных положений современной философии биологии и экологической философии о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных условиях экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества;

- навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты;

- чувством ответственности за свою профессию.

Б.1.О.02 Русский язык и культура речи

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Русский язык и культура речи» является повышение культуры общения, а также знакомство студентов с речевыми стандартами и формирование умений в области норм современного русского литературного языка в научном, официально-деловом и др. стилях.

Для достижения поставленных целей определены следующие **задачи**: развитие речевой компетенции студентов, выработка умения общаться, вести гармоничный диалог и добиваться успеха в процессе коммуникации;

- изучение орфоэпических, морфологических, лексических, синтаксических, норм современного русского литературного языка в научном, официально-деловом стилях;

- формирование основных коммуникативных умений вести деловой разговор с позиций его языковых, логических основ, характеризовать его с точки зрения коммуникативной эффективности, выявлять типичные недостатки общения и предлагать способы их преодоления в устной речи; овладение навыками устного делового общения;

- изучение принципов и правил создания текстов научного, официально делового стилей, приобретение навыков создания текстов такого рода;

- изучение основ эффективной публичной речи, овладение навыками создания текстов публичных выступлений и их грамотной презентации.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к блоку 1, вариативной части, дисциплинам по выбору Б.1.О.02 основной образовательной программы подготовки бакалавров.

Дисциплина «Русский язык и культура речи» базируется на дисциплине «Русский язык» системы общего среднего образования. Обучающиеся должны владеть основными понятиями и нормами русского языка в объеме ЕГЭ.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Русский язык и культура речи». В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК-4): Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах).

В результате освоения дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- системы коммуникации;
- основы профессиональной этики;
- коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии;
- принципы выделения и использования функциональных стилей и условия речевой коммуникации, а также логические основы построения речи.

- основы выстраивания логически правильных рассуждений, правила подготовки и произнесения публичных речей, принципы ведения дискуссии и полемики.

- принципы языкового оформления официально-деловых текстов; принципы составления распорядительных, инструктивных и методических документов; правила делового этикета; принципы языкового оформления нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности.

Уметь:

- вести деловое общение на русском и иностранном языках по профессиональным вопросам;

- создавать на русском и иностранном языках письменные тексты и вести переписку научного и официально-делового характера по профессиональным вопросам;

- переводить для личных целей официальные и профессиональные тексты с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык;

- логически верно, аргументировано, ясно строить устную и письменную речь.

- составить текст публичного выступления и произнести его, аргументировано и доказательно вести полемику.

- использовать возможности официально-делового стиля в процессе составления и редактирования нормативных правовых документов в профессиональной деятельности.

- выразить в правильной языковой форме законченное представление о принятых решениях и сформулировать эти решения и полученные результаты в виде отчета (устного, письменного).

Владеть:

- принципами формирования системы коммуникации;

- осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке;

- культурой делового общения.

- приемами дискуссии по профессиональной и научной тематике.

- владеть основными навыками делового письма.

Б.1.О.03 Философия

Цели и задачи освоения дисциплины

Цели курса:

- изучение основ философии;

- формирование у студентов научно-философского мировоззрения, методологического мышления, гуманитарной культуры;

- подготовка студентов к зачету (с оценкой) по общему курсу философии.

Исходя из общей цели дисциплины, предполагается решение следующих **задач:**

- дать определение философии, выявить специфику предмета и особенности философского знания;

- дать представление об историко-философском процессе, познакомить с развитием философских идей в истории на примере различных философских концепций и имен;

- раскрыть содержание онтологии, теории познания и теории научного познания;

- познакомить с проблематикой философской антропологии;

- рассмотреть основные социально-философские проблемы.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Философия» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01– «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1 – дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины – Б1. О. 03.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Философия».

В результате освоения дисциплины «Б1.О.03 Философия» формируются следующие компетенции или ее составляющие:

универсальные компетенции (УК):

УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2 способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

В результате освоения дисциплины «Философия» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

–основные положения философской теории социального управления человеческими ресурсами;

–основные проблемы правосознания как формы общественного сознания, а также правовые акты касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности;

–основные положения философской теории общения как способа бытия человека во взаимосвязях с другими людьми;

–проблемы подбора эффективной команды, а также условия эффективной командной работы;

–сущность философского понятия культуры, ее строение, формы и основные социальные функции;

– психологические основы социального взаимодействия;

–роль национальных, этнокультурных и конфессиональных особенностей и народных традиций населения в социальном взаимодействии, их взаимосвязь с творческим потенциалом личности и общества;

–основные положения философской теории самоорганизации;

–содержание процессов самоорганизации и самообразования (этап оценки знаний и умений, этап постановки цели, выбора пути и средств ее

достижения; этап действия по реализации этих задач), их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;

–основные положения экологической философии и социальной экологии об экологических факторах окружающей среды и характере взаимоотношений с живыми организмами, о механизмах влияния антропогенных и экономических факторов на человека.

Уметь:

–определять стиль управления и эффективность руководства командой, вырабатывать командную стратегию;

–применять принципы и методы организации командной деятельности;

–выбирать методы исследования профессиональных практических задач;

–выступить в дискуссии по философским проблемам общения и управления с аргументированной защитой отстаиваемой позиции;

–грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессах межкультурного взаимодействия людей, социальных общностей;

– соблюдать этические нормы и права человека;

–анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей и народных традиций населения;

–грамотно, доступно изложить основные положения философской теории информации;

–самостоятельно строить процесс эффективного овладения отобранной и структурированной научной информацией;

использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве, экономике;

–использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве, экономике; активно использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции;

–проводить оценку влияния на живые объекты антропогенных и экономических факторов.

Владеть:

–организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; – набором наиболее распространенной философской терминологией по проблемам общения, социального управления и навыками ее точного и эффективного использования в устной и письменной речи;

–организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнических, культурных, конфессиональных особенностей и народных традиций населения;

–преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного

взаимодействия;

- выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия, рассмотрением жизнедеятельности национальной культуры как способность усваивать достижения культуры других народов;

- основными положениями философской теории психики;

- умением самостоятельно активно изменять психоэмоциональные и функциональные состояния и управлять ими;

- основными положениями современной философии биологии и экологической философии о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных условиях экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества;

- навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты;

- чувством ответственности за свою профессию.

Б.1.О.04 Иностранный язык

Цели и задачи освоения дисциплины

Основной целью курса «Иностранный язык» в неязыковом вузе является фундаментальная подготовка студентов к творческой работе, возможность использования полученных знаний для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. А так же ставится цель обучить практическому владению языком специальности для активного применения в профессиональном общении и развитие языковой коммуникативной компетенции студентов.

Основными задачами учебной дисциплины «Иностранный язык» являются:

- привить навыки и умения организовывать речь, логически, последовательно и убедительно ее выстраивать, ставить задачи и добиваться поставленной цели, а также владение различными приёмами получения и передачи информации, как в устном, так и в письменном общении;

- расширить кругозор и повысить общую культуру студентов;

- воспитать толерантность и уважение к духовным ценностям разных стран и народов.

Общая трудоемкость составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Иностранный язык» представляет собой обязательную дисциплину, выступающую обязательной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01- «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1 – дисциплина, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины – Б1.О.04.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины Б1.О.04 «Иностранный язык» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальные компетенции (УК):

- **УК-4** Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах).

В результате освоения дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- лексический (4000 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов;

- значение изученных грамматических явлений в расширенном объёме (видовременные, неличные и неопределённо-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь (косвенные вопросы), согласование времён и др.);

- страноведческую информацию из аутентичных источников. Сведения о стране/ странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре.

Уметь:

- использовать иностранный язык в межличностном общении и межкультурном взаимодействии;

- участвовать в разговоре, беседе в ситуациях повседневного общения;

- выражать своё отношение к высказываемому и обсуждаемому;

- подробно/ кратко излагать прочитанное, прослушанное, увиденное;

- высказывать и аргументировать свою точку зрения, делать выводы, оценивать факты /события современной жизни и культуры

- отделять главную информацию от второстепенной;

- выявлять наиболее значимые факты, определять своё отношение к ним;

- извлекать из текста лексико-грамматические явления с целью их распознавания и закрепления.

- писать личное письмо: сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка (автобиография резюме, анкета);

- излагать содержание прочитанного/ прослушанного иноязычного текста в тезисах, рефератах, обзорах;

- использовать письменную речь на иностранном языке в ходе проектно- исследовательской деятельности.

- фиксировать и обобщать письменную речь, извлекая её из разных источников; составлять тезисы или развёрнутый план выступления;

- описывать события, факты, явления. Сообщать, запрашивать информацию, выражая собственное мнение, суждение.

Владеть:

- навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном общении на иностранном языке;
- навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии.

Б.1.О.05 Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии**Цели и задачи освоения дисциплины**

Цель учебной дисциплины «Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии»:

- формирование ветеринарно-санитарного профиля современных фундаментальных знаний в области функционирования рыночной экономики на микроуровне – фирмы, как основного субъекта, и на макроуровне – национальной экономики в целом;
- конкретный результат, на достижение которого направлена деятельность;
- экономические (прибыль, укрепление или развитие предприятия, рентабельность);
- социальные (ответственность перед нанятыми работниками или проживающими в регионе людьми);
- экологические (недопущение загрязнения окружающей среды или улучшение экологической ситуации);
- этические (охрана животных);
- мировоззренческие (пропаганда того или иного мировоззрения);
- личные (независимость, престиж, политическое или общественное влияние, самореализация).

Задачи:

- формирование экономического мировоззрения студента, позволяющее ему объективно оценивать ту или иную экономическую систему и соответствующую ей концепцию управления экономической деятельностью.
- формирование умения выносить аргументированные суждения по экономическим вопросам.
 - исследование, анализ и оценка нужд реальных и потенциальных потребителей продукции фирмы в областях, интересующих фирму.
 - маркетинговое обеспечение разработки новых товаров и услуг фирмы.
 - анализ, оценка и прогнозирование состояния и развития рынков, на которых оперирует или будет оперировать фирма, включая исследование деятельности конкурентов.
 - формирование ассортиментной политики фирмы.
 - разработка ценовой политики фирмы.
 - участие в формировании стратегии и тактики рыночного поведения фирмы, включая разработку ценовой политики.

- сбыт продукции и услуг фирмы.
- коммуникации маркетинга.
- сервисное обслуживание.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1 – дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины – Б1.О.05.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии. В результате освоения дисциплины «Б1.О.05 Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальные компетенции (УК):

УК – 2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК – 2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

В результате освоения дисциплины «Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- методы представления и описания проектной деятельности; методы,
- критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы,
- методы и требования, предъявляемые к проектной работе
- методические основы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;
- нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности;
- стратегии и принципы командной работы.
- экологические факторы окружающей среды;
- межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев;

-механизмы влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных.

Уметь:

- определять круг задач в рамках поставленной цели,
- обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов;

- планировать реализацию задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

- рассчитывать качественные и количественные результаты, определять свою роль в команде, учитывая особенности поведения и интересы других участников, стиль взаимодействия с командой;

- работать в команде, использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве;

- использовать законы генетики в животноводстве;

- проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.

Владеть:

- способами решения задач в рамках поставленной цели, организации проведения эксперимента и опыта,

- навыками обмена информацией в команде, организации командного взаимодействия в решении поставленных целей, анализа возможных последствий личных действий на командную,

- представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты.

Б.1.О.06 Информатика с основами биостатистики

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель учебной дисциплины «Информатика с основами биостатистики» является дать студенту основные сведения по информатике и вычислительной технике, научить использовать современные пакеты прикладных программ на уровне квалифицированного пользователя и обеспечить его необходимыми знаниями по статистической обработке биологической информации.

Задачи:

- получение студентом базовых знаний по основам информационных технологий;

- приобретение навыков самостоятельно решать практические задачи с помощью распространённых прикладных программ (Microsoft Word, Excel, PowerPoint).

- овладение основами статистических методов обработки результатов

биологических исследований, данных учета и отчетности различных сельскохозяйственных организаций;

- приобретение практических навыков для вычислений важнейших статистических показателей, характеризующих биологические объекты, для их эффективного применения в профессиональной деятельности

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Информатика с основами биостатистики» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1 – дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины – Б1.О.06.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Информатика с основами биостатистики». В результате освоения дисциплины «Б1.О.06 Информатика с основами биостатистики» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальная компетенция (УК):

УК – 1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

общепрофессиональная компетенция (ОПК):

ОПК – 5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины «Информатика с основами биостатистики» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- методы поиска, критического анализа и синтеза информации;
- основные принципы критического анализа,
- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ,
- технические средства реализации информационных процессов.

Уметь:

- получать новые знания на основе поиска, критического анализа и синтеза информации;
- собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области;
- осуществлять поиск информации на основе действий, эксперимента и опыта,
- применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.

Владеть:

-исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением поиска, критического анализа и синтеза информации;

-выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения, навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.

Б.1.О.07 Биофизика**Цели и задачи освоения дисциплины**

Целью дисциплины является:

– формирование представлений, понятий, знаний о фундаментальных законах классической и современной физики и биофизики и навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований.

Задачи дисциплины:

– изучить законы механики, термодинамики, электромагнетизма, оптики и атомной физики в применение их к биологическим объектам;

– овладеть методами лабораторных исследований;

– выработать умения по применению законов биофизики в ветеринарной медицине.

– формирование представлений, понятий, знаний о фундаментальных законах классической и современной физики и биофизики и навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Курс «Биофизика» представляет собой дисциплину базовой части дисциплин. Код Б1.О.07

Дисциплина «Биофизика» должна представлять собой целостный и фундаментальный курс, демонстрирующий роль физики как основы всего современного естествознания. В основании современной естественнонаучной картины мира лежат физические принципы и концепции. Физика составляет фундамент естествознания, является теоретической базой специальных наук, без которых невозможна успешная деятельность выпускника.

Изучение курса «Биофизика» совместно с другими дисциплинами цикла способствует формированию у студентов современного естественнонаучного мировоззрения, освоению ими современного стиля физического мышления.

Изучение дисциплины «Биофизика» осуществляется в течение 1 семестра.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Биофизика». В результате освоения дисциплины «Биофизика» формируются следующие компетенции или их составляющие:

Универсальные компетенции (УК):

Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. **УК-1**

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач(ОПК-4).

В результате освоения дисциплины «Биофизика» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

методы поиска, критического анализа и синтеза информации; основные принципы критического анализа, технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера.

Уметь:

-получать новые знания на основе поиска, критического анализа и синтеза информации; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации на основе действий, эксперимента и опыта, применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.

Владеть:

- исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением поиска, критического анализа и синтеза информации; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения,
- навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

Б.1.О.08 Биологическая химия

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Биологическая химия» является формирование современных представлений, знаний и умений о химическом составе, превращениях энергии и процессах, протекающих в живом организме, биологическом статусе и нормативных показателях органов и систем организма животных.

Подготовить бакалавра по ветеринарно-санитарной экспертизе для обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых

продуктов животного и растительного происхождения, показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов.

Задачи:

- изучение строения структуры и функций белков, аминокислот, нуклеиновых кислот, углеводов, жиров и иных биологических молекул;
- изучение процессов обмена веществ и энергии, основные стадии метаболизма и центральные, универсальные пути катаболизма и анаболизма;
- ознакомление студентов современными методами анализа состава и процессов обмена веществ живого организма.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Биологическая химия» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1 – дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины – Б1.О.08.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Биологическая химия». В результате освоения дисциплины «Биологическая химия» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенций (ОПК):

-способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения **(ОПК-1);**

-способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач **(ОПК-4).**

В результате освоения дисциплины «Биологическая химия» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации;
- схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения,
- технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессионального характера.

Уметь:

-собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных;

-оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения,

-применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.

Владеть:

- практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения,

-навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

Б.1.О.09 Биология с основами экологии

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - ознакомить студентов с основными общебиологическими закономерностями и биологическим многообразием животных с учётом практического значения для будущих бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Задачи:

- с учётом новейших данных науки и практики ознакомить студентов с главнейшими понятиями, закономерностями, законами жизни и развития живой природы;

- ознакомить с происхождением организмов, принципами систематики животных;

- дать общие представления о многообразии, строении и принципах функционирования клетки, одноклеточных и многоклеточных организмов, их образом жизни, географическом распространении, ролью в биосфере Земли в целом, при этом обратив особое внимание на непосредственные или потенциальные объекты животноводства как источников ценных пищевых продуктов, кормов и технического сырья;

- ознакомить с разнообразием паразитических животных — возбудителей и переносчиков заболеваний животных и человека, приводящих к снижению количества и качества продукции и даже гибели животных и человека;

- ознакомить с основными механизмами эволюции животного мира и проблемами сохранения его разнообразия;

- ознакомить с современными методами биологических исследований.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Биология с основами экологии» относится к блоку 1 Дисциплины (модули), Б1.О.09. – обязательная часть.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Биология с основами экологии». В результате освоения дисциплины «Биология с основами экологии» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

В результате освоения дисциплины «Биология с основами экологии» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- основные методы исследований и использование современных технических средств в биологии для определения биологического статуса;

- сущность жизни; жизнь как особую форму существования материи; субстрат жизни: нуклеиновые кислоты (ДНК и РНК) и белки; свойства живого;

- живые системы; особенности биологических систем; уровни организации живого для определения систем организма;

- общие понятия о разнообразии живых организмов с учётом уровня организации, их жизненные формы; принципы и методы классификации организмов, их биологический статус;

- морфологическое и функциональное разнообразие клеток; структурно-функциональную организацию прокариотических эукариотических клеток, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма;

- бесполое и половое размножение организмов, способы, значение; онтогенез, его типы и периодизацию, биологический статус;

- систематику, отличительные особенности строения и жизнедеятельности представителей основных групп беспозвоночных (одноклеточные, губки, кишечнополостные, черви, членистоногие, моллюски, иглокожие) и хордовых (бесчерепные, личиночнохордовые, круглоротые, рыбы, амфибии, рептилии, птицы, млекопитающие) животных, их значение в биосфере Земли в целом и для человека, обратив особое

внимание на непосредственные или потенциальные объекты животноводства как источников ценных пищевых продуктов, кормов и технического сырья, их биологический статус;

- разнообразие паразитических животных (природных факторов) – возбудителей и переносчиков заболеваний животных и человека, отрицательно влияющих на организм и приводящих к снижению количества и качества продукции и даже гибели животных и человека;

- понятия микро- и макроэволюция; вид, критерии, общие признаки и структуру вида; популяцию, как элементарную единицу эволюции; структуру популяции в условиях различных природных, социально-хозяйственных, генетических факторов.

Уметь:

- работать с увеличительными приборами для определения биологического статуса;

- правильно отбирать и фиксировать зоологический материал для сохранения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма ;

- изготавливать простейшие зоологические препараты для демонстрации биологического статуса;

- грамотно объяснять процессы, происходящие в организме животного с точки зрения биологической науки и с учётом биологического статуса животных определять их место в современной систематике и значение не только в природе, но и как настоящих и потенциальных объектов животноводства;

- рационально использовать биологический статус при производстве продукции;

- оценивать роль паразитических организмов как природных факторов в распространении заболеваний и снижении качества и количества продукции от сельскохозяйственных животных, которые способствуют нарушению технологии производства продукции животноводства

- прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности с точки зрения влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических факторов и обоснования принятия конкретных технологических решений в сельскохозяйственном производстве.

Владеть:

- биологической номенклатурой и терминологией для определения биологического статуса;

- основными методами биологических исследований, способами оценки биологического статуса животного организма и анализа результатов;

- правилами работы с влажными и сухими препаратами для изучения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма;

- знаниями основных биологических законов, эволюционного учения, характеристик основных групп живых организмов, определяющих влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических

факторов и оценивания роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве и их использованием в практической деятельности ветсанэксперта.

- способами оценки и контроля биологических факторов, вызывающих заболевания и снижение качества и количества продукции от сельскохозяйственных животных, которые способствуют нарушению технологии производства продукции животноводства.

Б.1.О.10 Основы физиологии

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины « Основы физиологии» животных является:

- изучение существа и закономерностей осуществления физиологических процессов и функций, механизмов их регуляции, поведенческих актов и их механизмов регуляции у животных.

- вооружение студентов знаниями существа, закономерностей и особенностей осуществления физиологических процессов и функций, поведенческих актов животных в различные возрастные сроки, в разных условиях и физиологических состояниях, умением использовать их в практической работе при решении вопросов, связанных с организацией разумного содержания, кормления, ухода, воспроизводства, выращивания, профилактики, диагностики болезней и лечения больных животных для получения в дальнейшем продукции животного происхождения высокого качества.

Задачи:

- изучение на всех уровнях организации организма существа и закономерностей осуществления физиологических процессов и функций, поведенческих актов, которое позволит направленно изменять осуществление физиологических процессов и функций, поведение, нормализовать их нарушенный ход;

- приобретение основных навыков по исследованию физиологических констант и умений использования знаний физиологии в практике сельскохозяйственного животноводства.

- привить студентам практические навыки в подготовке, организации, выполнении лабораторного эксперимента, включая использование современных приборов и оборудования, в том числе привить практические навыки, значимые для будущей профессиональной деятельности.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Основы физиологии»представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и

относится к дисциплинам блока 1, Б1.О обязательной части дисциплин (модулей), индекс: Б1.О.10.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Основы физиологии». В результате освоения дисциплины «Б1.О.10 Основы физиологии» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья животного и растительного происхождения.

В результате освоения дисциплины «Основы физиологии» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- основные методические приемы определения биологического статуса животных, основные общеклинические и физиологические показатели (физиологических констант) у сельскохозяйственных животных,
- физиологические механизмы регуляции процессов жизнедеятельности организма животных, особенности поведения отдельных видов животных и при различных технологиях содержания, основные приемы содержания, кормления продуктивных животных для получения от них качественного сырья животного происхождения.

Уметь:

- приводить доказательства активного состояния биологического статуса сельскохозяйственных животных на основе закономерностей деятельности и роли отдельных систем организма, приспособительных реакций, процессов, структур и органов;

- проводить самостоятельно несложные общеклинические исследования с целью определения характера проявления, закономерности протекания тех или иных физиологических процессов или функций, поведенческих актов, характера действия и роль гормонов и других биологически активных веществ с использованием основных апробированных в физиологических исследованиях, в ветеринарной практике приборами, аппаратами;

Владеть:

- основными методами определения состояния биологического статуса у сельскохозяйственных животных;

- навыками работы на основной физиологической аппаратуре, основными методическими приемами, используемыми в физиологии животных, приемами и методами физиологических исследований, навыками фиксации и техникой безопасности при работе с животными.

Б 1.О.11 Анатомия животных

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование целостного представления о закономерностях возникновения, развития и строения организма животных с учетом видовых, анатомо-топографических и анатомо-функциональных особенностей, а так же обучить студентов оценивать и прогнозировать изменения, которые могут происходить при переработке, транспортировке и хранении продуктов.

Задачи:

- общеобразовательная – углубленно ознакомить студентов со строением организма животных, дать фундаментальное биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля.

- прикладная – осветить вопросы, касающиеся функциональной, эволюционной и видовой анатомии животных. Создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков врачебно-санитарного мышления.

- специальная – ознакомит студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в анатомии для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы, а также имеющимися достижениями в этой области.

Общая трудоемкость составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Рабочая программа дисциплины (РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19.09.2017 г. № 939 (зарегистрирован в Минюсте РФ 11.10.2017 г., регистрационный номер 48500).

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 3.09.15, № 962.

Дисциплина «Анатомия животных» относится к дисциплинам вариативной части Б 1.О.11.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Анатомия животных». В результате освоения дисциплины «Анатомия животных» формируются следующие компетенции или их составляющие:

- способности определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК – 1)

В результате освоения дисциплины «Анатомия животных» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-технику безопасности и правила личной гигиены при макроскопических исследованиях, строение органов и их расположение; качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Уметь:

-собирать и анализировать морфологические данные, проводить макроскопические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Владеть:

-практическими навыками по самостоятельному проведению морфологического обследования животного с применением макроскопических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Б 1.О.12 Патологическая анатомия животных

Цели и задачи освоения дисциплины «Патологическая анатомия животных» - сформировать мировоззрение ветеринарно-санитарного эксперта, умеющего логически мыслить, устанавливать последовательность возникновения и развития структурных изменений в больном организме животного, распознавать этиологию и патогенез патологических процессов и болезней. Учебная дисциплина «Патологическая анатомия» является базовой фундаментальной и прикладной наукой, изучающей структурные (морфологические) основы патологических процессов и болезней на организменном, тканевом, клеточном, субклеточном, макромолекулярном уровнях.

Для ветеринарно-санитарного эксперта требуется выработка умения распознавать патоморфологическое проявление инфекционных, инвазионных и незаразных болезней с целью недопущения попадания к потребителю некачественных продуктов животного происхождения.

Задачами дисциплины являются:

-обучение и приобретении студентами навыков патоморфологической диагностики болезней животных, определение посмертного состояния.

-выявление патологических изменений в органах и тканях и на их основе определять их пригодность к потреблению,

-устанавливать причины, механизмы смерти больного организма.

-уметь забирать, консервировать и фиксировать органы и ткани для лабораторных исследований

-уметь оформлять документы (протоколы вскрытия, правления в лабораторию, акты обследования).

Общая трудоемкость составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Рабочая программа учебной дисциплины Б1.О.12 «Патологическая анатомия животных» является составной частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО «Казанская ГАВМ направление 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», разработанный в соответствии с ФГОС ВО РФ.

Патологическая анатомия как интегрирующая дисциплина имеет структурно-логические связи со всеми естественно-научными, биологическими, общими профессиональными, клиническими дисциплинами и с ветеринарной практикой.

Прохождение курса патологической анатомии, предусматривает изучение: общей патологической анатомии (общей патологии), в которой изложены общие патологические, приспособительные и компенсаторные процессы, характерные для всех болезней; частной, или специальной, патологической анатомии (частной патологии), в которой изучают этиологию, патогенез, патологоанатомическую диагностику болезней различной этиологии, патологию отдельных органов (органопатология) и организма в целом (нозология). Для освоения курса патологической анатомии отводится 180 часов, из них. Патологическую анатомию студенты изучают на 5 семестре очного и 7 семестре заочного обучения.

Патологическая анатомия завершает и закрепляет морфологическое образование будущих ветеринарно-санитарных экспертов, оно имеет важное значение в формировании, совместно с остальными профилирующими дисциплинами, комплексного профессионального представления о болезнях организма животных на основе принципов единства структуры и функции, причины и следствия. Приобретенные теоретические знания и практические навыки имеют важное значение в проведении вскрытия трупов павших и вынужденно убитых животных, исследование органов и анализ возникших в них патологических изменений способствует выработки профессиональных качеств необходимых каждому практическому ветеринарно-санитарному эксперту.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Патологическая анатомия животных». В результате освоения дисциплины Б 1.О.12 «Патологическая анатомия животных» формируются следующие компетенции или их составляющие:

-общепрофессиональная компетенция (ОПК-6): Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

-профессиональная компетенция (ПК-1): Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого и мясного сырья, мясной продукции

В результате освоения дисциплины «Патологическая анатомия животных» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб,

-признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции

Уметь:

- проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах,

-выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции

Владеть:

-навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска,

- проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.

Б 1.О.13 Микробиология

Цели и задачи освоения дисциплины

Основная цель в подготовке бакалавров по дисциплине «Микробиология» состоит в том, чтобы сформировать у студентов научное мировоззрение о многообразии биологических объектов, микробиологических приемов и методов диагностики инфекционных болезней животных, конструирования рекомбинантных бактерий - вакцинных штаммов и продуцентов биологически активных веществ, создания новых видов диагностикумов, вакцин и сывороток, а также дать студентам теоретические и практические знания по общей и частной ветеринарной микробиологии и микологии.

Задачи:

- изучение объектов ветеринарной микробиологии, их морфологии, физиологии, экологии, эволюции.

- приобретение практических навыков для изучения строения бактерий и микроскопических грибов, генетики микроорганизмов, тинкториальных, культуральных, биохимических, патогенных свойств, антигенной структуры.

- изучение возбудителей инфекционных болезней животных.

- изучение методов современной микробиологии, ее возможностей, достижений и перспектив развития.

- изучение основ санитарной микробиологии.

- изучение основ инфекционного процесса и факторов патогенности микроорганизмов.

- изучение перспективных и экологически безопасных технологических процессов, основанных на использовании микроорганизмов.

Общая трудоемкость составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Микробиология» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1- дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины - Б1.О.13.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Микробиология». В результате освоения дисциплины Б1.О.13 «Микробиология» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

- ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

- ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

В результате освоения дисциплины «Микробиология» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- физические и химические основы жизнедеятельности организма;
- микроструктуру клеток, тканей и органов животных;
- понятия о нозологии и этиологии болезней, патогенез типовых патологических процессов и особенности их проявления у различных видов животных;

- методы микроскопии, используемые в микробиологии;
- основные виды болезнетворных бактерий и грибов, их классификация и особенности жизнедеятельности;

- влияние окружающей среды на бактерии и грибы;
- методы выделения и идентификации микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе, использование бактерий и микроскопических грибов в промышленности и сельском хозяйстве;

- учение о наследственности и изменчивости микроорганизмов;

- виды генетических рекомбинаций и использование генетических рекомбинантов в получении вакцинных штаммов, продуцентов антибиотиков и ферментов;

- внехромосомные факторы наследственности и их роль в формировании лекарственной устойчивости бактерий и грибов

- состав микрофлоры организма животных и ее значение;

- роль микроорганизмов в развитии инфекционного процесса и условия возникновения инфекционного процесса, значение свойств бактерий и грибов и состояния макроорганизма в развитии инфекционного процесса;

- понятие об иммунитете и механизме иммунного ответа у животных;

- история создания диагностических препаратов и вакцин;

- современная классификация биопрепаратов, принципы их получения и применения;

- лечебно-профилактические и диагностические сыворотки, иммуноглобулины, их получение.

- таксономия, морфологические и биологические свойства возбудителей инфекционных болезней;

- патогенез, основные клинические проявления и иммунитет при инфекционных заболеваниях;

- основные методы диагностики, специфической профилактики и лечения инфекционных болезней животных;

- гигиенические параметры содержания животных.

Уметь:

- грамотно объяснять процессы, происходящие в организме, с биофизической точки зрения;

- оценивать химические реакции;

- применять вычислительную технику в своей деятельности;

- грамотно объяснять процессы, происходящие в организме, с точки зрения общебиологической и экологической науки;

- использовать знания физиологии при оценке состояния животного;

- отбирать материал для микробиологических исследований;

- проводить бактериоскопию;

- делать посев микроорганизмов на питательные среды для получения чистых культур бактерий и грибов, идентифицировать выделенную культуру по морфологическим, культуральным, тинкториальным, биохимическим, серологическим, иммунологическим и геннотипическим методами.

- определять антибиотикочувствительность микроорганизмов;

- определять общее микробное число, коли-титр и коли-индекс воды, микробную обсемененность почвы, воздуха, а также объектов ветеринарного надзора

- проводить заражение и вскрытие лабораторных животных и определять факторы патогенности и вирулентности микроорганизмов;

- проводить отбор патматериала от павших животных, проб кормов, воды, воздуха, навоза, почвы для лабораторных исследований;

- выделять и идентифицировать патогенные микроорганизмы;
- использовать основные реакции иммунитета для идентификации выделенной микробной культуры и обнаруживать с помощью различных серологических реакций антитела в сыворотке крови больных животных при инфекционных болезнях; ставить и учитывать серологические реакции;
- проводить геннотипическую идентификацию микроорганизмов;
- интерпретировать результаты микробиологических, микологических, серологических и геннотипических исследований.

Владеть:

- знаниями об основных физических, химических и биологических законах и их использовании в ветеринарии;
- навыками работы на лабораторном оборудовании;
- навыками по исследованию физиологических констант функций, методами наблюдения и эксперимента;
- знаниями по механизмам развития болезни;
- методами бактериологического, микологического и микотоксикологического анализа кормов;
- классическими и геннотипическими методами лабораторной диагностики инфекционных болезней животных.
- современными методами обнаружения и изоляции микроорганизмов из патологического материала;
- методами идентификации бактерий и микроскопических грибов;
- методами получения различных компонентов серологических реакций (диагностических сывороток, антигенов, эритроцитов и др.).
- методами постановки биопробы на разных видах лабораторных животных;
- методами вскрытия трупов лабораторных животных и патоморфологической диагностикой заболеваний;
- методами клинического обследования животных на инфекционные болезни с целью прижизненного отбора патматериала и отправки его в лабораторию;
- методами интерпретации результатов лабораторной диагностики с целью постановки своевременного диагноза на инфекционные болезни животных;
- методами составления планов лабораторных исследований при заразной патологии и оформления соответствующей необходимой документации;
- методами оценки качества биопрепаратов и определения их пригодности к использованию.

Б 1.О.14 Безопасность жизнедеятельности

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать 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.

Задачи:

- приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека;
- 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 рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;
 - культуры профессиональной безопасности, способностей идентификации опасности и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;
 - готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;
 - мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности;
 - способностей к оценке вклада своей предметной области в решение экологических проблем и проблем безопасности;
- способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1- дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины - Б1.О.14.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Безопасность жизнедеятельности». В результате освоения дисциплины Б1.О.14 «Безопасность жизнедеятельности» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК):

- УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций **общепрофессиональных компетенций (ОПК):**

- ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

В результате освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них;

-существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.

Уметь:

-принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях;

-проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

Владеть:

-навыками по обеспечению безопасности в системе «человек – животные - среда обитания»;

-навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

Б 1.О.15 Паразитарные болезни

Цели и задачи освоения дисциплины

Основной **целью** образования по дисциплине «Паразитарные болезни» является обучение студентов теоретическим и практическим знаниям по вопросам, связанным с паразитарными заболеваниями животных, привить навыки клинической и профилактической работы, способствовать формированию всесторонне подготовленного бакалавра.

Основными **задачами** дисциплины являются:

- раскрыть мир животных паразитов;

-познакомить с морфологией, биологией, географическим распространением и систематическим положением возбудителей паразитарных болезней;

-изучить паразитарные болезни, подробно изучить все стороны патогенеза, познакомить с многообразиями клинического проявления и патологоанатомическими изменениями;

-овладеть наиболее эффективными методами диагностики, терапии и профилактики с учетом местных климатических условий и способа ведения хозяйства.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Паразитарные болезни» представляет собой дисциплину базовой части основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Дисциплина «Паразитарные болезни» всесторонне изучает как самих паразитов, так и вызываемые ими заболевания и методы борьбы с ними у животных, человека и растений.

Паразитология затрагивает многие общие вопросы первостепенной важности. Так, она является наилучшим базисом для изучения проблемы морфологических и физиологических адаптации, для понимания систематического значения «вида». Взаимоотношения между паразитом и хозяином представляют большой общебиологический интерес. Исключительно велико и прикладное значение паразитологии, Паразиты являются причиной возникновения множества болезней человека, сельскохозяйственных культур и других растений.

Порядок изложения дисциплины «Паразитарные болезни» проводится в следующем порядке: гельминтология, протозоология, арахнология и энтомология.

Дисциплина осваивается на 3 курсе (5, 6 семестры) студентами очной формы обучения и на 4 курсе (7, 8 семестры) – у заочной, шифр дисциплины в учебном плане Б1.О.15.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Паразитарные болезни». В результате освоения дисциплины Б1.О.15 «Паразитарные болезни» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-6Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

В результате освоения дисциплины «Паразитарные болезни» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе

послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

- методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

Уметь:

- проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах;

- производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.

Владеть:

- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

- проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

- осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

Б 1.О.16 Инфекционные болезни

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Инфекционные болезни животных», является формирование представлений о теоретических основах и практических знаниях по инфекционным болезням сельскохозяйственных животных, позволяющие специалисту с наибольшей вероятностью правильно определить возбудителя заболевания и не допустить в пищу человека неблагоприятные в инфекционном отношении продукты животноводства.

Задачи изучения дисциплины:

- овладеть базисными знаниями по разработке системы мероприятий по предупреждению возникновения инфекционных болезней;

- овладеть теоретическими и практическими навыками оздоровления неблагополучных по инфекционным болезням хозяйств;
- овладеть знаниями по купированию и ликвидации инфекционных болезней в случае их появления в новых ранее благополучных хозяйствах;
- освоить принципы и правила предотвращения заболевания людей инфекционными болезнями, общими для животных и человека.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Инфекционные болезни» представляет собой самостоятельную дисциплину, входящую в составную часть образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к профессиональному циклу, осваивается по очной форме в 5 – 6 и по заочной форме в 7 – 8 семестре, код дисциплины – Б1.О.16 «Инфекционные болезни». Дисциплина реализуется кафедрой эпизоотологии и паразитологии.

Содержание дисциплины базируется на изучение вопросов эпизоотического процесса и звеньев эпизоотической цепи, на закономерностях развития и проявления эпизоотического процесса, на общих принципах организации и проведения противоэпизоотических мероприятий, общей и специфической профилактики, а также оздоровительных мероприятий при ликвидации инфекционных болезней. Кроме того, при изучении курса частной эпизоотологии рассматриваются отдельные инфекционные заболевания, их возбудители, эпизоотологические данные, клинические признаки, методы диагностики, профилактики и ликвидации болезни. Значительное внимание уделено изучению ветеринарно-санитарных мероприятий при оздоровлении хозяйств от инфекционных болезней, правилам переработки, утилизации или уничтожения животноводческой продукции при различных инфекционных заболеваниях.

Студенты при изучении дисциплины «Инфекционные болезни животных» используют знания, умения, навыки, полученные и сформированные в ходе изучения дисциплин: микробиология, вирусология, санитарная микробиология, фармакология, паразитология, патологическая анатомия животных, патологическая физиология, ветеринарная санитария, хирургические и акушерско-гинекологические болезни, внутренние незаразные болезни, инфекционные болезни и производственной практики, тип: «Ветеринарно-санитарная практика».

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Инфекционные болезни животных».

В результате освоения дисциплины «Б1.О.16 Инфекционные болезни» формируется компетенция ОПК-6.

- **ОПК-6** Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

В результате освоения дисциплины «Инфекционные болезни животных» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.

Уметь:

-проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

Владеть:

-навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

Б 1.О.17 Хирургические и акушерско-гинекологические болезни

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Хирургические и акушерско-гинекологические болезни» - дать студентам теоретические знания, практические умения и навыки по профилактике, диагностике и лечению наиболее часто встречающихся болезней.

Задачами дисциплины являются изучение:

- теоретического обоснования, технологии организации и проведения хирургических операций;
- общих и специфических признаков хирургических заболеваний;
- процессов воспаления, регенерации;
- закономерностей и механизмов развития хирургической патологии;
- теоретических основ и методов комплексного лечения и профилактики травматизма и различных проявлений хирургической инфекции;
- методов лечения и профилактики офтальмопатологий и болезней конечностей животных;
- о физиологических и патологических процессах, происходящих в организм и репродуктивных органах животных в период осеменения, оплодотворения, беременности, родов послеродовом периоде;
- в области биотехники репродукции животных – искусственное осеменение, трансплантация эмбрионов, применение биологически активных веществ и гормональных препаратов, регулирующих и восстанавливающих функцию репродуктивных органов у животных;
- по профилактике и терапии акушерско-гинекологических заболеваний и бесплодия животных с использованием современных методов инструментальной (УЗИ) и лабораторной диагностики, разработке

комплексных методов лечения с применением иммуномодуляторов и биологически активных веществ, для коррекции основных параметров клеточного, гуморального иммунитета и неспецифической защиты (резистентности) организма животных.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетных единицы, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В учебном процессе дисциплина «Хирургические и акушерско-гинекологические болезни» входит в профессиональный цикл ФГОС ВПО по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Изучение дисциплины осуществляется в тесной взаимосвязи с другими дисциплинами - клинической диагностикой, терапией, фармакологией, нормальной и патологической физиологией, анатомией, патологической анатомией, паразитологией и эпизоотологией, акушерством, гинекологией и биотехникой размножения. Большую роль в овладении хирургическим искусством играет знание основных законов и категорий философии, нормальное течение беременности, родов и процессов размножения у самок и самцов возможно только при соответствующих зоогигиенических условиях их содержания и правильно организованном кормлении.

Поэтому связь с дисциплинами, изучающими соответствующие условия содержания животных и их кормления, является несомненной, также как с вопросами разведения и технологии животноводства.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Хирургические и акушерско-гинекологические болезни». В результате изучения дисциплины «Хирургические и акушерско-гинекологические болезни» формируются следующие компетенции или их составляющие:

- способности определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК – 1);

- готовность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПК – 1).

В результате освоения дисциплины «Хирургические и акушерско-гинекологические болезни» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

Уметь:

-собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

-выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.

Владеть:

-практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

- проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.

Б 1.О.18 Внутренние незаразные болезни

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель преподавания дисциплины:

- дать студентам теоретические и практические знания по общей профилактике и терапии незаразных болезней;

- дать студентам теоретические и практические знания по этиологии, патогенезу, симптоматике, диагностике, лечению и профилактике болезней сердечно-сосудистой, дыхательной, пищеварительной, мочевой, нервной систем, печени, и системы крови;

- изучить болезни обмена веществ, эндокринных органов и иммунной системы;

- дать студентам теоретические и практические знания по внутренним болезням молодняка с.-х. животных, птиц и пушных зверей

Задачи изучения дисциплины:

- приобрести знания о классификациях, синдромах болезней, изучить их этиологию, симптоматику, современные методы диагностики, новые эффективные методы профилактики и лечения;

- освоить диагностику патологических состояний у животных на основе анамнестических, клинических и лабораторно-инструментальных методов исследования.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (бакалавриат), профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза» дисциплина относится к обязательной части блока 1, осваивается на 3 курсе, 6 семестр. Дисциплина базируется на знаниях, полученных ранее при обучении в ВУЗе по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавриат), в частности, при изучении таких дисциплин: биологическая химия, биофизика, основы физиологии, анатомия животных, деонтология и др. Код дисциплины – Б1.О.18.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Внутренние незаразные болезни». В результате освоения дисциплины «Внутренние незаразные болезни» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции

ОПК – 1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения

профессиональные компетенции

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

В результате освоения дисциплины «Внутренние незаразные болезни» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма;
- порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Уметь:

- собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных;
- определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра

Владеть:

- практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований;
- навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.

Б 1.О.19 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - подготовить специалиста, владеющего проведением ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля в перерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских институтов, вузов; проведением ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций на перерабатывающих предприятиях, дератизаций, дезинсекций, дезинфекций) на перерабатывающих предприятиях; проведением ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, ХАССП, GMP, охрана окружающей среды, осуществлением биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Задачи:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов;

- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;

- освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

- приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.

Общая трудоёмкость 10 зачетных единиц, всего 360 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к обязательной части профессионального цикла подготовки бакалавра по направлению 36.03.01- Ветеринарино - санитарная экспертиза, шифр Б1.О.19 осваивается в 5-6 семестре 3 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза». В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции:

ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

профессиональные компетенции:

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- как осуществлять профессиональную деятельность;
- идентификацию опасности заболеваний;
- порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;
- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;
- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;
- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;
- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;
- требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством

Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

- требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

- требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке,

постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Уметь:

- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами;

- оценивать риски возникновения заболеваний;

- определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

- осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве пищевой продукции;

- пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;

- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда,

молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

- определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- методами профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

- способностью оценивать распространение заболеваний различной этиологии;
- проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;
- отбором проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;
- проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;
- осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;
- оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;
- организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными;
- проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;
- отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;
- проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.

Б 1.О.20 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель судебной ветеринарно-санитарной экспертизы является обучение студентов знаниям, умениям и навыкам в проведения экспертных исследований по заданиям органов дознания, следствия и суда.

Дисциплина судебная ветеринарно-санитарная экспертиза - предусматривает использование всего комплекса ветеринарных знаний, специальных методов исследования для решения вопросов, возникающих в ходе практической деятельности представителей органов дознания, следствия и суда. Осуществляется судебная ветеринарно-санитарная экспертиза опытными специалистами - ветеринарно-санитарными экспертами в рамках своей компетенции, на основании передовых достижений ветеринарной науки и практики.

Прохождение курса судебной ветеринарно-санитарной экспертизы студенты решают следующие, основные **задачи**:

1. изучение общих вопросов судебной ветеринарно-санитарной экспертизы – (научно-методические процессуальные и организационные основы судебно-ветеринарной экспертизы).

2 изучение частной (специальной) судебной ветеринарно-санитарной экспертизы, в которой рассматриваются научно-практические вопросы осуществления экспертных исследований по наиболее распространенным в ветеринарной практике случаям.

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза завершает и закрепляет морфологическое образование будущих ветеринарных санитарных экспертов, оно имеет важное значение в процессе формирования, совместно с другими профилирующими дисциплинами, комплексного профессионального мышления. Создает современное представление у будущих ветеринарно-санитарных экспертов о правилах взаимодействия с правоохранительными органами и порядке выполнения экспертных функций как до судебной, так и в процессе судебного разбирательства. Методики проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы основаны на принципах единства структуры и функции, причины и следствия, соблюдении требований УПК, ГПК, АПК. Приобретенные теоретические знания и практические навыки позволят им успешно выполнять судебно-ветеринарные вскрытия трупов павших и вынужденно убитых животных, проводить исследование органов и тканей анализировать полученные результаты и правильно оценивать возникших в них патологические изменения. Выполнение этих задач способствует выработки профессиональных качеств необходимых каждому ветеринарно-санитарному эксперту.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетные единицы, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Требования государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования

В соответствии с ГОС ВО по специальности 36.05.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», (квалификация «Бакалавр»), дисциплине – «Судебно-ветеринарно-санитарная экспертиза» присвоен индекс цикла основной образовательной программы – Б1.О.20 отводится 5 зачетные единиц или 180 часа.

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО «Казанская ГАВМ направление 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», разработанный в соответствии с ФГОС ВО РФ, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 3.09.15, № 962

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза – комплексная (собирательная) наука, интегрирующая определенные правовые

(юридические) и специальные научные и научно-прикладные знания в области ветеринарной медицины и биологии животных в интересах защиты прав человека и охраны животного мира.

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза раздел ветеринарной медицины, разрабатывающий теорию и практику, методы, приемы и способы проведения специального судебного исследования (экспертизы). Экспертиза (лат. expertus- опытный) - исследование, заключение сведующего (знающего) лица. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза- вид экспертной деятельности, предназначенной для разрешения специальных вопросов, возникающих в сфере практической деятельности органов дознания, следствия и суда. Возникающих при рассмотрении уголовных, административных, арбитражных и гражданских дел, связанных с заболеванием, падежом, или вынужденным убоем животных, нарушении правил карантинирования, купли-продажи животных, сырья и продуктов животного происхождения, с неправильным использованием животных в племенном деле, браконьерством, жестоким обращением с животными.

Обязательным законодательными основами судебно-ветеринарной экспертизы является: 1) Конституция Российской Федерации, принятая всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. Официальный текст (текст конституции приводится по состоянию на 30 декабря 2008 г.);

2) Уголовный кодекс Российской Федерации, принятый Государственной думой 24 мая 1996 г., одобренный Советом Федерации 5 июня 1996 г. и подписанный Президентом РФ 13 июня 1996 г. Официальный текст (текст кодекса приводится по состоянию на 15 октября 2011 г.);

3) Уголовно процессуальный кодекс Российской Федерации от 23 октября 2002 г., с изменениями и дополнениями, принятый Государственной думой в качестве Федерального закона 4 июля 2003 г. № 92-ФЗ. Официальный текст (текст кодекса приводится по состоянию на 25 сентября 2006 г.);

4) Гражданский кодекс Российской Федерации, принятый Государственной думой в качестве Федерального закона от 23 октября 2002 г. Официальный текст (текст кодекса приводится по состоянию на 6 апреля 2011 г.);

5) Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации, принятый Государственной думой 23 октября 2002 г., принятый в качестве Федерального закона от 14 ноября 2002 г. № 138-ФЗ. Официальный текст (текст кодекса приводится по состоянию на 10 октября 2011 г.);

6) Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации, принятый Государственной думой в качестве Федерального закона от 24 июля 2002 г. № 95-ФЗ. Официальный текст (текст кодекса приводится по состоянию на 11 марта 2012 г.);

7) Закон Российской Федерации «О ветеринарии», подписанный Президентом РФ 14 мая 1993 г. (№ 4979-1,4-131). Официальный текст (текст закона приводится по состоянию на 18 июля 2011 г.).

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Судебно-ветеринарно-санитарная экспертиза». Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) Б1.О.20 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПП (компетенциям) выпускников.

В результате освоения дисциплины «Б1.О.20 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональная компетенция (ОПК-6): Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

профессиональная компетенция (ПК-1): Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого и мясного сырья, мясной продукции.

В результате освоения дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;
- порядок предубойного ветеринарного осмотра животных
- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
- формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
- признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
- внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных
- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
- методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных

-методики определения свежести мяса и мясопродуктов

-методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

-формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб

-порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

-требования охраны труда в сельском хозяйстве

Уметь:

- проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах;

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных

-производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях,

специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных

- производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения

- производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи

- производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию

- производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию

- выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции

- осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра

- пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

- определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых,

кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Владеть:

- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

- навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья

- навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

- навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований

- навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

- осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

- навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

- навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами

- навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции,

признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.

Б1.О.21 Ветеринарная санитария

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью преподавания «Ветеринарной санитарии» является изучение системы санитарных мероприятий, норм и правил, необходимых для получения продуктов и сырья животного происхождения высокого санитарного качества.

Задачи:

- изучить характеристики средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов ветеринарного надзора;
- овладеть методами проведения ветеринарно-санитарного обследования предприятий получения, обработки и реализации продуктов и сырья животного происхождения;
- овладеть способами санации различных объектов от патогенных и условно-патогенных бактерий, вирусов, грибов и гельминтов;
- изучение санитарных правил и рекомендаций по осуществлению технологических процессов производства животноводческой продукции.

Общая трудоемкость составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Ветеринарная санитария» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1- дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины - Б1.О.21.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)«Ветеринарная санитария». В результате освоения дисциплины «Б1.0.21 Ветеринарная санитария» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

- **ОПК-6** способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.

профессиональных компетенций (ПК):

- **ПК-1** Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
- **ПК-2** Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;
- **ПК-3** Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарная санитария» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;

- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Уметь:

- проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

- организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;

- организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными;

- организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

Б1.О.22 Токсикология

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины -ознакомление студентов с токсическими веществами антропогенного и естественного происхождения влияющих на организм сельскохозяйственных, диких и промысловых животных, рыб и пчел, на их продуктивность, воспроизводительную функцию и санитарное качество продуктов животноводства.

Задачи дисциплины:

-изучение классификации ядовитых веществ по происхождению, степени опасности, действию на организм и т.д.;

-освоение методов оценки токсичности средств, применяемых в сельском хозяйстве и ветеринарии;

-изучение особенностей течения отравлений и принципы их диагностики;

-освоение правил оказания животным разных видов доврачебной помощи при отравлениях, с учетом физико-химической структуры и действия ядовитых веществ;

-изучение принципов профилактики отравлений ядовитыми веществами, растениями, недоброкачественными кормами и др.;

-изучение особенностей проведения токсикологической и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов при отравлениях и обработке животных, растений ядовитыми веществами;

-изучение правил и норм отбора проб кормов, воды, патологического материала, продуктов животного и растительного происхождения для проведения химико-токсикологического анализа;

-изучение порядок пересылки материала в лабораторию и правила оформления сопроводительных документов.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. «Токсикология» относится к обязательной части Б1.О.22 профессионального

цикла ООП. Входные знания, умения по дисциплинам: Латинский язык, органическая и неорганическая химия, физиология.

Дисциплины, для которых данная дисциплина является предшествующей: - безопасность жизнедеятельности, паразитарные и инфекционные болезни, внутренние незаразные болезни, ветеринарно-санитарная экспертиза, судебно ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарная санитария.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Токсикология».

В результате освоения дисциплины «Токсикология» формируются следующие компетенции или их составляющие:

ОПК – 6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

ПК – 1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК – 3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Токсикология» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;

-порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством

Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

- требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

- требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Уметь:

-проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах;

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;

- пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия и др.

-определять доброкачественности; Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

-пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

-навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

-навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья:

-навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

- навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

-навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-навыками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

-навыками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

-навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их

транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

Б1.О.23 Правоведение

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Правоведение»

- изучение студентами - будущими специалистами сельского хозяйства - основ правовых знаний, прежде всего основ российского права, законодательства Российской Федерации;

- ознакомление с главными нормами основного закона Российской Федерации – Конституции;

- воспитание умения ориентироваться в законодательстве, в оформлении специальной документации в сфере агропромышленного комплекса;

- повышение правовой и гражданской культуры студентов, формирование правового сознания, нормативные правовые акты и

Задачи:

- усвоение студентами общей части главных отраслей российского права - конституционного, административного, гражданского, трудового, экологического, уголовного;

– воспитание умения применять нормы основных отраслей права в общепрактической и профессиональной деятельности.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 172 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Правоведение» занимает 2 зачетные единицы, принадлежит к обязательной части основной образовательной программы, код дисциплины - Б1.О.23. Дисциплина «Правоведение» реализуется на 4 курсе, 7 семестр, кафедрой экономики, организации, менеджмента и информационных технологий.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Правоведение». В результате освоения дисциплины «Правоведение» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальные компетенции (УК):

УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-3 – Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

В результате освоения дисциплины «Правоведение» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- методы представления и описания проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе;
- основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях.

Уметь:

- определять круг задач в рамках поставленной цели, обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; планировать реализацию задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; рассчитывать качественные и количественные результаты;
- находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.

Владеть:

- способами решения задач в рамках поставленной цели, организации проведения эксперимента и опыта;
- нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности.

Б1.О.24 Вирусология

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - дать студентам необходимые базовые знания по вирусологии. При этом у студентов должно формироваться четкое представление о широком многообразии вирусов, об их роли в жизни человека, животных и биосферы в целом.

Задачи:

- изучить принципы систематики, морфологии, физиологии вирусов и их роли в природе, а также действие факторов внешней среды на вирусы;
- освоить методы лабораторной диагностики вирусных болезней животных;

-овладеть методами индикации, идентификации и титрования вирусов.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина относится к базовой части ООП ВО бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и изучается в 4 семестре (2 курс).

Содержание дисциплины включает такие вопросы, как история развития вирусологии, морфология и строение вирусов, генетика и экология вирусов, влияние факторов внешней среды на вирусы.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Вирусология». В результате освоения дисциплины «Вирусология» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции:

- способность обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (**ОПК-4**);

- способность идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (**ОПК-6**).

В результате освоения дисциплины «Вирусология» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-как реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач;

- как идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

Уметь:

- обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач;

- идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

Владеть:

-навыками реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы и использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий, а также методов при решении общепрофессиональных задач;

- навыками идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

Б1.О.25 Физическая культура и спорт

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций по физической культуре, направленных на развитие личности студента и способности применения средств и методов физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Для достижения поставленной цели предусматривается решение следующих **задач**:

- формирование навыков межличностного общения в коллективе, толерантного восприятия социальных, этнических и культурных различий;
- формирование способности к поддержанию должного уровня физической подготовленности для полноценной деятельности;
- формирование у студентов мотивационно-ценностного отношения к здоровью и занятиям физкультурно- спортивной деятельностью;
- освоение системой знаний о социально – биологических, психолого-педагогических основах физической культуры;
- овладение системой методических умений, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование двигательных умений и психофизических качеств, необходимых в профессиональной деятельности;
- приобретение опыта использования методико- практических знаний для самосовершенствования.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Физическая культура и спорт» представляет собой дисциплину базовой части основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана. Дисциплина осваивается в 4 семестре, цикл Б1.О.25, форма контроля – зачет.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Физическая культура и спорт». В результате освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК): Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7).

В результате освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- основные средства и методы физического воспитания.

Уметь:

- подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств.

Владеть:

- методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Б1.О.26Диентология

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении проблем деонтологии.

Задачи дисциплины научить:

- пользоваться принципами и нормами деонтологии и этики;
- руководствоваться нормами и правилами этики ветеринарно–санитарной экспертизы продуктов питания;
- пользоваться правилами этического поведения при планировании и организации ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания.
- соблюдать требования кодекса ветеринарного специалиста.
- консультативной деятельности в деонтологии
- к осуществлению научно-исследовательской деятельности по вопросам деонтологии.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации–зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) дисциплина относится к основным дисциплинам, шифр Б1.О.25, осваивается на очном отделении во 2 семестре 1 курса., заочном - 1 семестре 1 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Диентология». В результате освоения дисциплины «Ветеринарное законодательство» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК):

УК–5способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-3способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

В результате освоения дисциплины «Диентология» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- психологические основы социального взаимодействия: основные принципы организации деловых контактов;
- социально-исторические, этические, философские аспекты и национально-культурные традиции населения;
- основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях.

Уметь:

- грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия с учетом социально-исторических, этических и философских аспектов; соблюдать этические нормы и права человека;
- находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране;

Владеть:

- организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом социально-исторических, этических и философских аспектов; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия;
- нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности.

Б1.О.27 История ветеринарной медицины

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - обеспечить подготовку специалиста по вопросам истории формирования, развития и совершенствования ветеринарной науки и практики.

Задачи:

- освоить исторический опыт ветеринарно-врачебной деятельности в России и других странах;
- освоить исторический опыт организации и проведения ветеринарно-санитарных мероприятий, оценки эффективности ветеринарных мероприятий и развития ветеринарной службы, организации ветеринарного снабжения, материально-технического обеспечения ветеринарной службы;
- формировать способность осмыслить зарубежный опыт изучения истории ветеринарии, научить пользоваться архивными материалами по истории ветеринарии.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом программы бакалавриата 36.03.01 -

Ветеринарно-санитарная экспертиза, дисциплина История ветеринарной медицины относится к обязательной части профессионального цикла, шифр Б1.О.27, осваивается во 2 семестре 1 курса. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении истории страны и зарубежных государств, становления и развития биологических и ветеринарных дисциплин.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) В результате освоения дисциплины «История ветеринарной медицины» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК):

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

В результате освоения дисциплины «История ветеринарной медицины» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-основные принципы и положения государственного, трудового, гражданского и административного законодательства РФ;

Уметь:

-самостоятельно анализировать и оценивать социальную информацию;

Владеть:

-планировать и осуществлять свою деятельность.

Б1.О.28 Латинский язык

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Латинский язык» является изучение и практическое освоение основ латинского языка как профессионального.

Основными **задачами** учебной дисциплины «Латинский язык» являются:

- знакомство студентов с основами терминологической базой профессионального языка избранной профессии;
- расширение лингвистического кругозора студентов и повышение их общей языковой культуры путем совершенствования навыков нормативного употребления интернационализмов греко-латинского происхождения.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Латинский язык» является федеральным компонентом цикла общегуманитарных и социально-экономических дисциплин ООП Б1 О.28, является обязательной для изучения. Дисциплина осваивается в течение 1 семестра.

Данная дисциплина является обязательной составляющей базового цикла всех направлений подготовки специалиста. Латинский язык является важнейшим инструментом и необходимым средством обмена информацией в глобальном масштабе, что делает его неотъемлемой частью подготовки конкурентоспособного специалиста медицинского профиля.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Латинский язык». В результате освоения дисциплины Б1.О.28 «Латинский язык» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальные компетенции (УК):

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

В результате освоения дисциплины «Латинский язык» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- правила чтения и ударения;
- правила согласования имен существительных и прилагательных;
- правила перевода анатомических терминов;
- структуру и правила написания рецептов;
- наиболее часто встречающиеся латинские словообразовательные элементы.

Уметь:

-пользуясь знаниями грамматики латинского языка, определить структуру и раскрыть значение анатомо-гистологического или клинического термина;

-с помощью словаря перевести на латинский язык незнакомые термины, соблюдая правила согласования определяемого слова с определением;

-на основе знания правил оформления рецепта, минимума рецептурной лексики и принятых сокращений, грамотно написать и оформить рецепт из данных на латинском языке в словарной форме наименований ингредиентов;

- пользуясь справочной литературой:

- а) перевести с латинского языка незнакомые клинические термины;
- б) перевести на латинский язык многокомпонентные клинические термины.

Владеть:

- навыками нормативного чтения букв и буквосочетаний латинского языка, навыками чтения слов и словосочетаний с соблюдением правил словесного ударения; уметь орфографически правильно написать любое слово-термин, подлежащее усвоению;

- приобретенным лексико-грамматическим минимумом ветеринарных терминов в количестве 350 лексических единиц.

Б1.О.29 Гигиена животных

Цели и задачи освоения дисциплины

Основная **цель** в подготовке ветеринарно-санитарного эксперта по дисциплине «Гигиена животных» состоит в том, чтобы сформировать у студентов научное мировоззрение о многообразии биологических объектов. Научить будущих экспертов необходимым объемом теоретических знаний и профессиональных навыков по изучению влияния комплекса факторов внешней среды на естественную резистентность организма и продуктивные качества сельскохозяйственных животных и созданию оптимальных условий содержания, режимов кормления и эксплуатации с-х животных, повышению их продуктивности, поддержанию здоровья и получению от них продукции высокого качества при строгом соблюдении зоогигиенического режима, норм и правил, предусмотренных технологией в условиях хозяйств различного типа.

В задачи курса «Гигиена животных» входят:

- изучение влияния условий жизни, то есть климата, почвы и состава растительности, воздуха, кормов, воды, содержания, кормления, выращивания, эксплуатации и ухода на организм животных и разработка на этой основе норм и рекомендаций, способствующих высокой продуктивности, устранению и ослаблению неблагоприятных влияний, нарушающих их здоровье;
- научно-практическое обоснование оптимальных и предельно-допустимых параметров ОС и разработка зоогигиенических и ветеринарных нормативов, норм и правил, мероприятий и рекомендаций, а также средств и способов, направленных на повышение функциональных возможностей и сопротивляемости организма к воздействию неблагоприятных факторов ОС;
- разработка проектов зданий, подбор методов и средств для создания жизнеобеспечивающих систем (вентиляция, отопление, освещение, оптимизация микроклимата, удаление и хранения навоза, водоснабжение ферм и поение животных и т.д.);
- обеспечение сохранности природной среды, за счет внедрения зоогигиенических нормативов и ветеринарно-санитарных правил;
- получение от сельскохозяйственной животной продукции высокого качества при строгом соблюдении зоогигиенического режима, норм и правил, предусмотренных технологией.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина осваивается на 2 курсе(3 семестр) у студентов очной формы обучения, а заочной –3 курсе, шифр дисциплины в учебном плане Б1.О.29.

Связь с предшествующими дисциплинами:

Дисциплина базируется на дисциплинах «Биофизика», «Биологическая химия», «Биология с основами экологии» и «Основы физиологии».

Связь с последующими дисциплинами:

«Основы кормления», «Вирусология», «Микробиология», «Токсикология» и «Ветеринарная санитария». Знания, полученные при освоении дисциплины, необходимы при выполнении выпускной квалификационной работы.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Гигиена животных».

В результате освоения дисциплины «Гигиена животных» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общефессиональных компетенций (ОПК):

– способность осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов (**ОПК-2**);

– способность обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (**ОПК-4**).

В результате освоения дисциплины «Гигиена животных» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- экологические факторы окружающей среды; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; механизмы влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных;

- технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера.

Уметь:

- использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; использовать законы генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов;

- применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач;

Владеть:

- представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты;

-навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

Б1.О.30 Ветеринарная генетика

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – изучение студентами основ современного состояния общей и ветеринарной генетики, получение научных, теоретических и практических знаний по генетической диагностике и профилактике наследственных аномалий и болезней с наследственной предрасположенностью для использования их в практике ветеринарной селекции.

Основными задачами являются:

-изучение генома различных видов сельскохозяйственных животных, наследственных аномалий, мутационной изменчивости и болезней с наследственной предрасположенностью, освоение современных методов диагностики скрытых носителей генетических дефектов.

-изучение влияния вредных веществ на наследственность и устойчивость животных к болезням, поиск маркеров устойчивости и восприимчивости, создание резистентных к болезням линий, типов, и пород животных с низким генетическим грузом.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Ветеринарная генетика» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1- дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины - Б1.О.30.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарная генетика». В результате освоения дисциплины «Ветеринарная генетика» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарная генетика» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- основные закономерности наследственности и изменчивости и современное состояние общей и ветеринарной генетики;

- этапы развития, методы диагностики, профилактики распространения генетических аномалий и повышения наследственной устойчивости животных к заболеваниям;

-представление о мутационной изменчивости, генетики индивидуального развития, генетики популяций, генетических основах иммунитета, фармакогенетики, биотехнологии, генетических аномалиях и болезнях с наследственной предрасположенностью, трансгенозе, генокопированию, молекулярно-генетических методах исследования.

Уметь:

-применять основные законы наследственности и закономерности наследования признаков к анализу наследования нормальных и патологических признаков животных;

-использовать методы генетического, цитологического, популяционного анализов в практической деятельности; планировать научные исследования, выбирать методы сбора данных и их анализа, интерпретировать полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использовать их в практической деятельности.

Владеть:

- данными экспериментальных исследований, зоотехнического и ветеринарного учета, гибридологического, цитогенетического, биохимического, молекулярно-генетического (ПЦР-диагностика и др.) и генеалогического анализов;

-навыками работы с литературой, уметь определить достоверность происхождения животных с использованием групп крови, биохимических полиморфных систем, прямых маркеров ДНК,

-проводить комплексные ветеринарно-генетические исследования для установления роли наследственности и типа наследования врожденных аномалий и болезней у животных.

Б1.О.31 Патологическая физиология животных

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью патологической физиологии животных является сформировать мировоззрение ветеринарно-санитарного эксперта, развить логическое мышление при анализе структурных изменений в больном организме с учетом этиологии и патогенеза.

Задачи дисциплины:

- научить студентов понимать вопросы общей патологической физиологии, в которой изложены типовые, общепатологические, приспособительные и компенсаторные процессы характерные для болезней;

- научить студентов понимать вопросы частной патологической физиологии, которая изучает этиологию, патогенез болезней отдельных органов (органопатология) и организма в целом;

- научить навыкам по экспериментированию патологии разных систем организма. Сопоставлять экспериментальные и клинические данные.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавр) профиль «ветеринарно-санитарная экспертиза» дисциплина относится к обязательной части профессионального цикла осваивается на 2 курсе, 4 семестре. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при обучении в ВУЗе по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавриат).

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Патологическая физиология животных». В результате освоения дисциплины «Патологическая физиология животных» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций

ОПК – 6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

В результате освоения дисциплины «Патологическая физиология животных» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.

Уметь:

-проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

Владеть:

-навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

Б1.О.32 Ветеринарная фармакология

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины является изучение физико-химических и биологических свойств лекарственных веществ, их влияние на морфо-физиологические константы организма животных, применение лекарственных средств животным с профилактической и лечебной целями.

Задачи:

- получение навыков корректного выписывания рецептов с учетом установленных общепринятых правил, освоение технологии изготовления наиболее распространенных лекарственных форм, применяемых в ветеринарной практике;

- приобретение навыков поиска эффективных лекарственных средств для лечения, профилактики заболеваний и повышения продуктивности животных.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений (дисциплины по выбору) профессионального цикла, шифр Б1.О.32 осваивается на 3 семестре 2 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарная фармакология». В результате освоения дисциплины «Ветеринарная фармакология» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций ОПК:

ОПК - 2.Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

В результате освоения дисциплины «Ветеринарная фармакология» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- экологические факторы окружающей среды; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; механизмы влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных.

Уметь:

-использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; использовать законы генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.

Владеть:

-представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты.

Б1.О.33 Методы научных исследований

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель- изучить сущность и овладеть навыками организации и проведения самостоятельного научного поиска.

Задачи -глубокое изучение основ организации, планирования научных исследований, методов и техники постановки эксперимента, биометрической обработки полученных данных, познание характерных особенностей научных произведений, знание которых является базой для проведения самостоятельного научного поиска, углубленного изучения специальных дисциплин, внедрения результатов исследований в практику ветеринарно-санитарной экспертизы.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза» дисциплина «Методы научных исследований» относится к блоку 1- дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины Б1.О.33

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)«Методы научных исследований».В результате освоения дисциплины «Методы научных исследований» формируются следующие компетенции или их составляющие:

***универсальных компетенций* (УК):**

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

В результате освоения дисциплины«Методы научных исследований» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- требования, предъявляемые к научным гипотезам;
- методы проверки, подтверждения и опровержения научных гипотез;
- методологические принципы построения теорий;
- теоретические основы организации научно-исследовательской деятельности.

Уметь:

- анализировать тенденции современной науки, определять перспективные направления научных исследований;
- ставить цели, задачи и выбирать методы исследования, интерпретировать и представлять результаты научных исследований.

Владеть:

- навыками обобщения, анализа, систематизации и критической оценки результатов, полученных отечественными и зарубежными исследователями;
- навыками организации и проведения самостоятельных научных исследований.

Б1.О.34Радиобиология с основами радиационной

гигиены

Цели и задачи освоения дисциплины

Основной **целью** учебной дисциплины (модуля) является подготовить полноценного специалиста, владеющего знаниями по радиобиологии, которые необходимы ему для работы на объектах агропромышленного комплекса в условиях реальной радиоэкологической ситуации Российской Федерации.

Задачи:

- изучить механизмы биологического действия ионизирующих излучений на организм сельскохозяйственных животных;
- овладение приемами радиационной безопасности, ориентированными на снижения лучевых поражений сельскохозяйственных животных;
- формирование:
 - закономерностей перемещения радиоактивных веществ в трофической цепи и поведение их организме сельскохозяйственных животных и продукции получаемой от них;
 - проведения дозиметрических и радиометрических исследований обнаружения радиоактивных веществ и ионизирующего излучения в продукции животноводства и растениеводства;
 - готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных лучевых последствий, в сфере своей профессиональной деятельности;
 - умения применять навыки физических, фармакохимических и биологических средств защиты сельскохозяйственных животных от радиоактивных веществ и ионизирующего излучения.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Радиобиология с основами радиационной гигиены» представляет собой дисциплину базовой части основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана. Дисциплина осваивается на 2 курсе (4 семестр) у студентов очной формы обучения, у заочной – на 2 курсе (3-4 семестр), шифр дисциплины в учебном плане Б1.О.34.

Связь с предшествующими дисциплинами:

Дисциплина базируется на дисциплинах: биофизике, биохимии, биологии с основами экологии, анатомии домашних животных, цитологии, гистологии и эмбриологии, физиологии и этологии животных, безопасности жизнедеятельности, генетики, диагностики болезней животных, кормопроизводство и кормление животных.

Связь с последующими дисциплинами:

Знания, полученные при освоении дисциплины, необходимы при выполнении выпускной квалификационной работы.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Радиобиология с основами радиационной гигиены». В результате освоения дисциплины «Б1.О.34 Радиобиология с основами радиационной гигиены» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК):

-способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8);

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-4 способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

В результате освоения дисциплины «Радиобиология с основами радиационной гигиены» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, а также методы и способы защиты от них;

-современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

Уметь:

- принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях;

- пользоваться компьютерной техникой, использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач.

Владеть:

- навыками по обеспечению безопасности в трофической цепи «человек-животное-продукция»;

- современные технологиями с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

Б 1.О.35 Цитология, гистология и эмбриология

Цели и задачи освоения дисциплины

Основная **цель** дисциплины при подготовке ветеринарно-санитарных экспертов состоит в том, чтобы дать студентам основополагающие морфологические знания на клеточном и субклеточном уровнях о функционирующем, развивающемся и приспособляющемся организме и

закономерностях его развития в онтогенезе. Дисциплина «Цитология, гистология и эмбриология» занимает важное место в системе ветеринарного образования, в том числе и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

а) общеобразовательная задача заключается в углубленном ознакомлении студентов со структурной организацией животных на тканевом и клеточном уровнях и дает фундаментальное биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля.

б) прикладная задача освещает вопросы, касающиеся функциональной гистологии, цитологии и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков врачебного мышления.

в) специальная задача состоит в ознакомлении студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в цитологии, гистологии для решения проблем животноводства и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Рабочая программа дисциплины (РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19.09.2017 г. № 939 (зарегистрирован в Минюсте РФ 11.10.2017 г., регистрационный номер 48500).

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 3.09.15 № 962.

Дисциплина «Цитология, гистология и эмбриология животных» относится к дисциплинам вариативной части Б 1.О.35.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Цитология, гистология и эмбриология». В результате освоения дисциплины «Цитология, гистология и эмбриология» формируются следующие компетенции или их составляющие:

- способности определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (**ОПК – 1**);

- готовность проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (**ПК – 1**).

В результате освоения дисциплины «Цитология, гистология и эмбриология» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технику безопасности и правила личной гигиены при гистологических исследованиях, строение тканей и органов; качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

- классические и современные методы исследования клеток, тканей, органов и систем организма и их нормативные значения, соответствующие качеству,

- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

Уметь:

- собирать и анализировать гистологические данные, проводить гистологические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

- описывать микроскопическую картину препаратов и делать по ним заключение;

- уверенно работать со световым микроскопом при изучении гистопрепаратов на предмет определения некачественной продукции;

- определять структурные изменения в органах и тканях, не соответствующие нормативным значениям.

Владеть:

- практическими навыками по самостоятельному проведению морфологического обследования животного с применением микроскопических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

- методом сравнительного анализа видовых, возрастных, конституционных особенностей органов организма, формулировать и обосновывать выводы о нормативных значениях исследуемого органа.

- информацией о нормативных значениях показателей безопасности и качества продукции животноводства на основе анализа структуры органов и тканей.

Б 1.О.36 Неорганическая химия

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель:

- дать студентам теоретические, методологические и практические знания, формирующие современную химическую основу для освоения профилирующих учебных дисциплин и для выполнения в будущем основных

профессиональных задач в соответствии с квалификацией: проведение научных исследований, обработка результатов экспериментальных исследований, научно-производственная, педагогическая деятельность.

- получить базовые химические знания для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов;

- подготовить студентов к изучению аналитической, органической химии, физколлоидной химии, пищевой химии и основ товароведения промышленных и продовольственных товаров;

- выработать экспериментальные навыки, необходимые при исследовании состава и свойств сырья и товаров по областям применения;

- дать понимание основ химических методов анализа, научить студентов владению методами, используемые при оценке показателей качества продукции и проведении товарной экспертизы.

Задачи:

- показать связь химических наук с другими дисциплинами учебного плана подготовки специалиста ветеринарно-санитарной экспертизы;

- показать роль неорганической, аналитической, органической, биологической, физической и коллоидной химии в развитии современного естествознания, ее значение для профессиональной деятельности бакалавра ветеринарно-санитарной экспертизы;

- обеспечить выполнение студентами лабораторного практикума, иллюстрирующего сущность дисциплины «Неорганическая химия» и методы химического анализа;

- привить студентам практические навыки в подготовке, организации, выполнении химического лабораторного эксперимента, включая использование современных приборов и оборудования, в том числе привить практические навыки, значимые для будущей профессиональной деятельности;

- привить студентам навыки грамотного и рационального оформления выполненных экспериментальных работ, обработки результатов эксперимента; навыки работы с учебной, монографической, справочной химической литературой.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Неорганическая химия» относится к блоку дисциплин обязательной части Б1.О.36

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Неорганическая химия». В результате освоения дисциплины «Неорганическая химия» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенций (ОПК):

- ОПК-4 Способность обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборо-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

В результате освоения дисциплины «Неорганическая химия» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера.

Уметь:

- применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.

Владеть:

- навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований.

Б 1.О.37 Аналитическая химия

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель:

- приобретение студентами теоретических знаний по аналитической химии,
- формирование умений и навыков работы с химическими веществами,
- дать понимание основ химических методов анализа, научить студентов владению методами, используемые при оценке показателей качества продукции и проведении товарной экспертизы.
- проведение необходимых измерений и расчетов на основе законов химии и современных методов химического и физико-химического анализа,
- выработка умения пользоваться простейшим лабораторным оборудованием, химической посудой и измерительными приборами,
- подготовить студентов к изучению органической химии, физколлоидной химии, пищевой химии и основ товароведения промышленных и продовольственных товаров;
- выработать экспериментальные навыки, необходимые при исследовании состава и свойств сырья и товаров по областям применения;
- проведение научных исследований, обработка результатов экспериментальных исследований, научно-производственная, педагогическая деятельность.

Задачи:

- показать связь химических наук с другими дисциплинами учебного плана подготовки специалиста ветеринарно-санитарной экспертизы;
- показать роль аналитической химии в развитии современного естествознания, ее значение для профессиональной деятельности бакалавра ветеринарно-санитарной экспертизы;
- обеспечить выполнение студентами лабораторного практикума, иллюстрирующего сущность дисциплины «Аналитическая химия»;
- привить студентам практические навыки в подготовке, организации, выполнении химического лабораторного эксперимента, включая использование современных приборов и оборудования, в том числе привить практические навыки, значимые для будущей профессиональной деятельности;
- привить студентам навыки грамотного и рационального оформления выполненных экспериментальных работ, обработки результатов эксперимента; навыки работы с учебной, монографической, справочной химической литературой.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Аналитическая химия» относится к блоку дисциплин обязательной части Б1.О.37

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Аналитическая химия». В результате освоения дисциплины «Аналитическая химия» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенций (ОПК):

ОПК-4 Способность обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

В результате освоения дисциплины «Аналитическая химия» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера.

Уметь:

- применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.

Владеть:

- навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

Б 1.О.38Химия пищи

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Химия пищи» является получение студентами знаний о химическом составе пищевого сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов, об общих закономерностях химических процессов, протекающих при переработке сырья в готовый продукт, о роли основных компонентов пищи в жизнедеятельности организма человека. Знакомство с порядком расчета пищевой и энергетической ценности продуктов питания.

Химия пищи – один из разделов химической науки, её основной предмет – это область питания человека. Пищевая химия занимается вопросами химического состава пищевых продуктов, преобразований нутриентов в технологическом потоке и в организме человека, разработкой новых методов анализа и системы управления качеством.

Задачи:

-подготовка бакалавра ветеринарно-санитарной экспертизы для обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

- в соответствии с типовой учебной программой на современном уровне показать студентам роль пищевой химии в организации контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продуктов животного и растительного происхождения.

-привить студентам практические навыки подготовки, организации, выполнения лабораторного практикума по пищевой химии, включая использование современных приборов и оборудования;

-привить навыки грамотного оформления и правильной обработки результатов эксперимента;

-привить навыки работы с учебной, монографической, справочной химической литературой;

-привить студентам навыки участия в научных исследованиях, разработке и внедрении в производство инновационных технологий.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Химия пищи» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1 – дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины – Б1.О.38.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Химия пищи». В результате освоения дисциплины «Химия пищи» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенций (ОПК):

ОПК -4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

В результате освоения дисциплины «Химия пищи» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессионального характера.

Уметь:

-применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.

Владеть:

- навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

Б 1.О.39 Органическая и физколлоидная химия

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель:

- формирование целостной системы химического мышления, которая потребуется для изучения успешного изучения дисциплин биологическая химия, микробиология, химия пищи, товароведение и других, составляющих профессиональный фундамент

Задачи:

- сформировать практические основы знаний и навыков по номенклатуре и изомерии органических соединений;
- сформировать практические основы освоения химических методов синтеза и физико-химических свойств основных классов органических и природных соединений;
- сформировать навыки работы в химической лаборатории при проведении физико-химических экспериментов.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Органическая и физколлоидная химия» относится к блоку дисциплин обязательной части Б1.О.39.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Органическая и физколлоидная химия». В результате освоения дисциплины «Органическая и физколлоидная химия» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенций (ОПК):

ОПК-4 Способность обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

В результате освоения дисциплины «Органическая и физколлоидная химия» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера.

Уметь:

- применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.

Владеть:

- навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований.

Б 1.О.40 Основы кормления

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – приобрести базовые знания:

- по научным основам полноценного нормированного кормления животных – роли отдельных питательных и биологически активных элементов кормов в обмене веществ, методам оценки химического состава, биологической и питательной ценности кормов для животных, наличия антипитательных факторов, методов подготовки кормов к скармливанию;

- по нормированному физиологически обоснованному кормлению животных как основному способу повышения продуктивности животных, профилактики нарушений обмена веществ, повышения устойчивости к заболеваниям различной этиологии и воспроизводительной функции животных, получения биологически полноценных, экологически чистых продуктов питания при сбалансированном кормлении животных.

Задачи:

- овладеть знаниями и освоить методы оценки химического состава, биологической и питательной ценности кормов и кормовых добавок для животных с учетом требований ГОСТа и ТУ, освоить способы эффективного применения их при организации полноценного кормления животных. Приобретенные практические навыки органолептической и лабораторной оценки качества кормов и рационов использовать при проведении судебно-ветеринарной и ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и рационов как факторов, провоцирующих снижение жизнеспособности, сохранности поголовья и продуктивности животных;

- овладеть методами определения физиологической потребности сельскохозяйственных животных в питательных и биологически активных веществах, обеспечивающих реализацию генетического потенциала продуктивного долголетия животных и повышение качества животноводческой продукции;

- овладеть биохимическими и зоотехническими методами контроля полноценности кормления животных в целях повышения продуктивности и профилактики болезней животных;

- освоить способы рационального физиологически обоснованного и экономически эффективного использования кормов и кормовых добавок в рационах животных.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Основы кормления» относится к обязательной части блока 1 (Б1) направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается на 2 курсе (4 семестре) у студентов очной и заочной форм обучения, шифр дисциплины в учебном плане Б1.О.40.

Программа курса реализуется при чтении лекций, проведении практических занятий, выполнении расчетных заданий для самостоятельной работы. Практические навыки по основам кормления студенты приобретают в период выполнения практических занятий и самостоятельной работы.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Основы кормления». В результате освоения дисциплины «Основы кормления» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций:

ОПК -2 способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

В результате освоения дисциплины «Основы кормления» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- экологические факторы окружающей среды; межвидовые отношения животных и растений; механизмы влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных.

Уметь:

- использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; использовать законы генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.

Владеть:

- представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты.

Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных Отношений

Б1.В.01 Биотехнология

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины - дать студентам теоретические знания и практические навыки по основным промышленным методам производства биопрепаратов, выявления, выделения, разделения, очистки и конструирования биологически активных веществ, а также создания новых активных форм организмов, отсутствующих в природе.

Задачи:

- ознакомление студентов с природой и многообразием биотехнологических процессов, достижениями биотехнологии в области ветеринарии;
- изучение технологии получения производственных питательных сред для культивирования различных микроорганизмов;
- изучение условий, влияющих на скорость микробиологических процессов, рост и развитие микробных популяций;
- оптимизация микробного процесса;
- отработка практических навыков по выделению производственных штаммов микроорганизмов, их селекции, хранения, использования для промышленного изготовления вакцин и антигенов;
- изучение технологии приготовления терапевтических и диагностических сывороток и гамма-глобулинов, пробиотиков, антибиотиков, ферментов, витаминов и др.;
- изучение технологии получения рекомбинантных ДНК, генно-инженерных вакцин и моноклональных антител и их использования в

ветеринарной медицине;

- изучение методов контроля, стандартизации и сертификации биологических препаратов и аттестации производственных линий;

- изучение устройств основного производственного оборудования для приготовления питательных сред и лекарственных форм препаратов; ознакомление с подразделениями биопредприятий, организацией и управлением биологическим производством с использованием современной электронной техники;

- изучение перспективных и экологически безопасных технологических процессов, основанных на использовании микроорганизмов.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Биотехнология» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и относится к блоку 1- дисциплины , код дисциплины Б1.В.01.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Биотехнология». В результате освоения дисциплины «Биотехнология» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения:

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

В результате освоения дисциплины «Биотехнология» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- основные учения в области гуманитарных и социально-экономических наук;

- современные научные методы познания природы на уровне, необходимом для решения задач, имеющих естественно научное содержание и возникающих при выполнении профессиональных функций;

- технологию производства профилактических, диагностических и терапевтических препаратов, в том числе генно-инженерных вакцин, моноклональных антител, иммобилизованных ферментов;

- методы и приемы, позволяющие получать биологически активные соединения и биопрепараты и успешно применять их в ветеринарной практике;

- кинетические основы микробиологических процессов,

количественные и качественные характеристики роста и развития микробных популяций, механизмы, определяющие скорость биологических процессов;

- основные и вспомогательные элементы технологии производства и контроля качества биопрепаратов; иметь представление о методах подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания и приготовления готовых лекарственных форм препаратов из продуктов микробного синтеза.

Уметь:

- пользоваться лабораторным оборудованием и инструментарием, проводить микроскопию с помощью светового, люминесцентного и электронного микроскопов;

- пользоваться приборами и оборудованием, применяемыми в микробиологической промышленности, подготавливать их к работе;

- готовить питательные основы, среды и дополнительные растворы для культивирования микроорганизмов;

- готовить питательные основы, среды и дополнительные растворы для культивирования микроорганизмов;

- определять число живых клеток микроорганизмов в пробах различными методами;

- поддерживать жизнеспособность эталонных и производственных штаммов микроорганизмов, посевных культур;

- культивировать вирусы в организме животных, в куриных эмбрионах и в культурах клеток и определять титр вирусов;

- отбирать животных-продуцентов и проводить их гипериммунизацию;

- составлять серии биопрепаратов и проводить их стандартизацию.

Владеть:

- базовыми методами микроскопических исследований;

- методами культивирования микроорганизмов с использованием различных питательных сред;

- статистическими методами обработки биологического эксперимента;

- методами контроля показателей качества биопрепаратов;

- методами определения экономической эффективности биотехнологических процессов.

Б1. В. 02 Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Цель и задачи освоение дисциплины:

Цель - формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, необходимых для производственной ветеринарно-санитарной деятельности, освоение приемов проведения производственного ветеринарного контроля в различных цехах перерабатывающей промышленности.

Задачи:

- изучение технологии переработки продуктов животноводства;
- изучение физических, химических и других способов воздействия на сырье;
- изучение методов определения качества, условий хранения, стандартизации и сертификации продуктов переработки животноводческого сырья.

Общая трудоёмкость 4 зачетных единиц, всего 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к обязательной части профессионального цикла подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, шифр Б1.В.02, осваивается в 8 семестре 4 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Производственный ветеринарно-санитарный контроль». В результате освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» формируются следующие компетенции или их составляющие:

- универсальные компетенции (УК): нет;
- общефессиональные компетенции (ОПК): нет;
- профессиональные компетенции (ПК):**

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;
- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;
- формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством;

-требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

Уметь:

-производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с

использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

- пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;

- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

- пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

- методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

- проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

- осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

- методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

-осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

-осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

Владеть:

-методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

-проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

-осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

-осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

-осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

Б1. В. 03 Организация государственного ветеринарного надзора

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении проблем организации государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации, ее субъектах, сельских районах, городах, сельскохозяйственных предприятиях и организациях, предприятиях перерабатывающей промышленности, торговле и других сферах деятельности.

Задачи: научить

-организации государственного ветеринарного надзора на различных подконтрольных объектах.

- организации проведению контроля за соблюдением требований федерального законодательства в области ветеринарии.

- организации и проведению плановых и внеплановых проверок подконтрольных государственному ветеринарному надзору объектов.

- организации и проведению контроля за соблюдением требований федерального законодательства в области ветеринарии в различных отраслях животноводства, предприятиях перерабатывающей промышленности, объектах по хранению и реализации продукции животного и растительного происхождения.

- консультативной деятельности в сфере государственного ветеринарного надзора.

-основам научно-исследовательской деятельности по вопросам государственного ветеринарного надзора.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) дисциплина относится к части формируемой участниками образовательных отношений,

шифр Б1.В.03, осваивается в 8 семестре 4 курса. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплины Б1.О.05 - Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии, осваиваемой в 4 семестре 2 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Организация государственного ветеринарного надзора». В результате освоения дисциплины «Организация государственного ветеринарного надзора» формируются следующие компетенции или их составляющие:

- универсальных компетенций (УК): нет;
- **общефессиональных компетенций (ОПК):**

ОПК-3Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

- **профессиональных компетенций (ПК):**

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Организация государственного ветеринарного надзора» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях;
- порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;
- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;
- формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;
- признаки патоморфологических (анатомио-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

-внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-методики определения свежести мяса и мясопродуктов;

-методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Уметь:

- находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране\;

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;

-производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

-осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

-пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;

-пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании

(обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

- производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

- пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных

недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности;

-навыками проведенияпредубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;

-навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

-навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

-навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

-навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;

-навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;

-навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;

-навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

-навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

-навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

-навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-навыками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

-навыками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

-навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

Б1.В.04 Технология мяса и мясных продуктов

Цель и задачи освоение дисциплины:

Цель - формирование у обучающихся профессиональных знаний, в освоении реальных технологических процессов убоя и обработки скота и птицы, рационального использования ресурсов, а также приобретении практических навыков в освоении технологических процессов.

Задачи состоят в освоении принципов технологии переработки сельскохозяйственного сырья, в формировании теоретических и практических навыков в определении структуры и свойств компонентов мясного сырья и мясных систем, влияния химических компонентов, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств на комплексное качество, пищевую ценность и экономическую эффективность производства мясных продуктов.

Общая трудоёмкость 4 зачетные единицы, всего 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Технология мяса и мясных продуктов» относится к вариативной части профессионального цикла, шифр Б1.В.04, осваивается в 7 и 8 семестрах 4 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Технология мяса и мясных продуктов». В результате освоения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» формируются следующие компетенции или их составляющие:

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

В результате освоения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

Уметь:

-пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Владеть:

- навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

- навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

Б1.В.05 Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров

Цель и задачи освоение дисциплины:

Цель - формирование у студентов знаний о состоянии современного рынка продовольственных продуктов, их качестве, пищевой ценности и безопасности, особенностях производства и хранения;

- формирование у обучающегося глубокого логического мышления и практических навыков в проведении оценки качества пищевых продуктов, с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании, а также биологической безопасности продуктов животноводства.

Основными **задачами** дисциплины являются изучение:

- классификации и видов пищевых продуктов;
- пищевой ценности пищевых продуктов и их значения в питании человека;
- ассортимента и качественных характеристик различных групп пищевых продуктов;
- основ хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов;
- современных методов оценки и анализа качества и безопасности пищевых продуктов.

Общая трудоёмкость 4зачетные единицы, всего 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» относится к обязательной части профессионального цикла подготовки бакалавриата по направлению 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, шифр Б1.В.05, осваивается в 7 семестре 4 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров». В результате освоения дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» формируются следующие компетенции или их составляющие:

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- методики определения свежести мяса и мясопродуктов;
- методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;
- требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;
- требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.

Уметь:

- производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;
- пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;
- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;
- производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;
- пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;
- навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;
- навыками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.

Б1.В.06 Технология молока и молочных продуктов

Цель и задачи освоение дисциплины:

Цель - формирование у обучающихся знаний по составу и свойствам молока, влиянию различных факторов на качество молока и молочных продуктов, основам технологии молочных продуктов, сущности физических, биохимических и микробиологических процессов, протекающих при получении, обработке, хранении, транспортировке и переработке молока в доброкачественные и безопасные молочные продукты.

Основными **задачами** дисциплины являются изучение:

- химического состава и свойств молока коров;
- состава и свойств молока различных видов сельскохозяйственных животных;
- факторов, влияющих на состав и свойства молока;
- гигиены получения доброкачественного молока;
- методов определения качества молока и молочных продуктов;
- технологии молока и молочных продуктов;
- требований к качеству молока и молочных продуктов при их реализации в условиях современного рынка.

Общая трудоёмкость 2 зачетные единицы, всего 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Технология молока и молочных продуктов» относится к вариативной части профессионального цикла, шифр Б1.В.06, осваивается в 7 семестре 4 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Технология молока и молочных продуктов». В результате освоения дисциплины «Технология молока и молочных продуктов» формируются следующие компетенции или их составляющие:

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

В результате освоения дисциплины «Технология молока и молочных продуктов» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра молока и молочных продуктов;

-пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований молока и молочных продуктов;

-производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.

Владеть:

-навыками проведения лабораторных исследований молока и молочных продуктов для определения показателей качества и безопасности продукции;

-навыками отбора проб молока и молочных продуктов для проведения лабораторных исследований.

Б1.В.07 Санитарная микробиология

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель преподавания дисциплины «Санитарная микробиология» - дать студентам теоретические и практические основы знаний о роли микроорганизмов, которые принимают непосредственное участие в порче сельскохозяйственного сырья, использующего для производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов, консервов; сырья для производства молочных, яичных, рыбных и морепродуктов, а также кормов.

Приобретенные навыки позволят будущим специалистам по ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения ориентироваться в вопросах предотвращения заражения людей и животных микроорганизмами, вызывающими различные заболевания бактериальной и грибковой этиологии.

В задачи курса «Санитарная микробиология» входят:

- ознакомить будущих специалистов с понятием о:
- микробиологических процессах, происходящих в мясе после убоя;
- бактериальной загрязненности мясного сырья при нарушении технологических процессов его производства;

- микрофлоре молока, молочной продукции и бактериальном загрязнении вследствие нарушения; технологии производства;

- микрофлоре яиц, птицы и готовой продукции при нарушении технологии производства;

- микрофлоре меда;

- микрофлоре пищевых грибов;

- микрофлоре ракообразных и моллюсков.

- сформировать у студентов представление о понятии экологически чистой сельскохозяйственной продукции.

- сформировать у будущих специалистов представление об общих и специфических мероприятиях по профилактике заболеваний людей

зооантропонозами при работе с сырьем животного и растительного происхождения.

- ознакомить студентов с основными действующими ГОСТами и правилами СанПиНа по микробиологическим исследованиям сельскохозяйственного сырья и продукции различного назначения.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Санитарная микробиология» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1- дисциплины, вариативная часть основной образовательной программы, код дисциплины - Б1.В.07.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Санитарная микробиология». В результате освоения дисциплины Б1.В.07 «Санитарная микробиология» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общефессиональных компетенций (ОПК):

- ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

профессиональных компетенций (ПК):

- ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

В результате освоения дисциплины «Санитарная микробиология» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- микробиологические процессы, происходящих в мясе после убоя;
- бактериальную загрязненность мясного сырья при нарушении технологических процессов его производства;
- микрофлору молока, молочной продукции и бактериальное загрязнении вследствие нарушения; технологии производства;
- микрофлору яиц, птицы и готовой продукции при нарушении технологии производства;
- микрофлору меда;
- микрофлору пищевых грибов;
- микрофлору ракообразных и моллюсков;
- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;
- Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного

сырья, мясной продукции;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

- отбирать материал для санитарно-микробиологических исследований от мясного сырья и мясопродуктов;

- отбирать материал для санитарно-микробиологических исследований от молока и молочнокислых продуктов;

- отбирать материал для санитарно-микробиологических исследований от морепродуктов и различных гидробионтов;

- проводить бактериоскопию;

- делать посев микроорганизмов на питательные среды для выделения санитарно-показательных микроорганизмов, идентифицировать выделенную культуру по морфологическим, культуральным, тинкториальным, биохимическим, серологическим, иммунологическим и геннотипическим методами;

- делать посев микроорганизмов на питательные среды для получения чистых культур патогенных бактерий и грибов, идентифицировать выделенную культуру по морфологическим, культуральным, тинкториальным, биохимическим, серологическим, иммунологическим и геннотипическим методами.

- применять вычислительную технику в своей деятельности;

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

- определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.

Владеть:

- знаниями об основных физических, химических и биологических законах и их использовании в ветеринарии;

- навыками работы на лабораторном оборудовании;

- навыками по исследованию физиологических констант функций, методами наблюдения и эксперимента;
- методами бактериологического, микологического и микотоксикологического анализа продуктов животноводства и растениеводства;
- методами получения различных компонентов серологических реакций (диагностических сывороток, антигенов, эритроцитов и др.).
- методами постановки биопробы на разных видах лабораторных животных;
- методами вскрытия трупов лабораторных животных и патоморфологической диагностики заболеваний;
- методами оценки качества биопрепаратов и определения их пригодности к использованию;
- проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;
- отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;
- проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

Б1.В.08 Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птице продуктов

Цель и задачи освоение дисциплины:

Цель - подготовить специалиста, владеющего проведением ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля в перерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских институтов, вузов; проведением ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций на перерабатывающих предприятиях, дератизаций, дезинсекций, дезинфекций) на перерабатывающих предприятиях; проведением ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, ХАССП, GMP, охрана окружающей среды, осуществлением биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Задачи:

-приобретение навыков самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мяса птицы и птицепродуктов;

-уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции из мяса птицы и птицепродуктов;

-освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов из мяса птицы и птицепродуктов (домашняя птица и пернатая дичь);

-приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и птиц, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия в случаях обнаружения болезней птиц, опасных для человека.

Общая трудоёмкость 2 зачетные единицы, всего 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» относится к обязательной части профессионального цикла подготовки бакалавра по направлению 36.03.01- Ветеринарно - санитарная экспертиза, шифр Б1.В.08 осваивается в 8 семестре 4 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов». В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» формируются следующие компетенции или их составляющие:

профессиональные компетенции:

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;

-требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

Уметь:

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;

-производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;

-пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда,

молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Владеть:

- проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;
- отбором проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;
- проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;
- подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
- организацией ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;
- организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;
- осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;
- оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;
- организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

Б1.В. 09 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - подготовить специалиста, будущего ветеринарного врача, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и морепродуктов, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке рыбы и морепродуктов и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи:

-приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией рыбы и морепродуктов;

-уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции из рыбы и морепродуктов;

-освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля рыбы и морепродуктов;

-приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней рыб, опасных для человека

Общая трудоемкость 2 зачетные единицы, всего 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов» относится к обязательной части профессионального цикла подготовки бакалавра по направлению 36.03.01- Ветеринарно - санитарная экспертиза, шифр Б1.В. 09 осваивается в 7 семестре 4 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов». В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов» формируются следующие компетенции или их составляющие:

-профессиональные компетенции (ПК):

ПК-3 проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

-производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Владеть:

-методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-методиками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

-методиками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

-методиками ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-методиками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-методиками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

Б1.В.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – подготовить специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием продовольственного рынка и обеспечивать выпуск в реализацию доброкачественной пищевой продукции.

Задачи:

-приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с ветеринарно-санитарной оценкой сырья и готовых продуктов;

-уметь в условиях продовольственного рынка применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;

-освоить методики ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

Общая трудоемкость 3 зачетных единиц, всего 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» Б1.В.10 является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана, осваивается в 4 семестре очной формы и в 9 семестре заочной формы обучения.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках». В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК): Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5);

профессиональных компетенций (ПК):

ПК –1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК – 3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;

- технические средства реализации информационных процессов;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-методики определения свежести мяса и мясопродуктов; Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;

- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

- порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки

недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

- применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства

(изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

- осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

- пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;

- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

- производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

- пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

-навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете;

- проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

-методами лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарным анализом безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;

-проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-методами отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

- проведением лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

-осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными;

- проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- отбором проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

- проведением лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

-осуществлением ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными требованиями охраны труда в сельском хозяйстве.

Б1.В.11 Стандартизация, сертификация и управление качеством продукции животноводства

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» является формирование у бакалавров знаний, умений и навыков в области стандартизации, подтверждения соответствия и управления качеством продукции животного происхождения, подготовка студентов к производственно-технической деятельности, направленной на постоянное повышение качества сырья и готовой продукции на всех этапах производства.

В результате преподавания дисциплины могут быть решены следующие **задачи**:

- изучение теоретических основ стандартизации;
- изучение основ подтверждения соответствия продукции;

-рассмотрение и применение на практике методов управления качеством продукции.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетные единицы, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства», согласно учебному плану, является дисциплиной по выбору студента.

Дисциплина углубляет знания, развивает умения и компетенции, приобретаемых студентами в процессе изучения курсов «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарное законодательство» в рамках ООП бакалавриата по направлению 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Содержание дисциплины служит основой для выполнения выпускной квалификационной работы, а также для осуществления профессиональной деятельности.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» В результате освоения дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» формируются следующие *профессиональные* компетенции или их составляющие (ПК):

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырию, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в

соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.

Владеть:

- навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Б1.В.ДВ.1 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.01.01 Ветеринарное законодательство

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении проблем ветеринарного законодательства.

Задачи:

- научить пользоваться ветеринарным законодательством.

- научить руководствоваться федеральным законодательством в области ветеринарии при осуществлении государственного ветеринарного контроля.

- научить пользоваться ветеринарным законодательством при планировании и организации ветеринарного дела в хозяйствах, районах, городах и субъектах Российской Федерации.

-научить соблюдать требования федерального законодательства в области ветеринарии в животноводстве, птицеводстве, рыболовстве, звероводстве, предприятиях перерабатывающей промышленности, транспортировке, хранении, реализации продукции животного и растительного происхождения.

-научить студентов консультативной деятельности в сфере ветеринарного законодательства.

-подготовить студентов к педагогической и воспитательной деятельности.

-научить студентов к осуществлению научно-исследовательской деятельности по вопросам ветеринарного законодательства.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) дисциплина относится к дисциплинам по выбору профессионального цикла, шифр Б1.В.ДВ.01.01, осваивается в 5 семестре 3 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарное законодательство». В результате освоения дисциплины «Ветеринарное законодательство» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК): нет;

общефессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарное законодательство» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса;

- требования к состоянию предубойных животных, проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской

Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении, оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию, к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении, журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

- требования к доброкачественной рыбе, ракам и иерее, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы, доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции, журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб

Уметь:

- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных, по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; оформлять документы в соответствии (несоответствии мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

- навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

- навыками проведения проверок сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

- навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

**Б1.В.ДВ.01.02 Международное ветеринарное
Законодательство**

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении проблем международного ветеринарного законодательства.

Задачи:

-научить пользоваться международным ветеринарным законодательством.

-научить руководствоваться международным ветеринарным законодательством в области ветеринарии при осуществлении государственного ветеринарного контроля.

-научить пользоваться международным ветеринарным законодательством при планировании и организации ветеринарного дела в хозяйствах, районах, городах и субъектах Российской Федерации.

-научить соблюдать требования международного ветеринарного законодательства в области транспортировки, хранения, реализации, экспорте, импорте животных, продукции животного и растительного происхождения.

-научить студентов консультативной деятельности в сфере международного ветеринарного законодательства.

-подготовить студентов к педагогической и воспитательной деятельности.

-научить студентов к осуществлению научно-исследовательской деятельности по вопросам международного ветеринарного законодательства.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) дисциплина относится к дисциплинам по выбору профессионального цикла, шифр Б1.В.ДВ.01.02, осваивается в 5 семестре 3 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) В результате освоения дисциплины «Международное ветеринарное законодательство» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК): нет;

общефессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы.

В результате освоения дисциплины «Международное ветеринарное законодательство» обучающийся должен показать следующие результаты **образования:**

Знать:

- нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса;

-требования к состоянию предубойных животных, проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении, оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию, к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении, журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и иерее, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы, доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции, журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб

Уметь:

- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных, по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; оформлять документы в соответствии (несоответствии мяса,

продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещения использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

- навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

- навыками проведения проверок сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

- навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Б1.В.ДВ.2 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.02.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок

Цель и задачи освоение дисциплины:

Цель – подготовить специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими основами товароведения и технологии производства кормовых средств и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок, способного дать обоснованное заключение об их качестве и безопасности, осуществлять

контроль на всех этапах производства кормов и кормовых добавок для сельскохозяйственных и непродуктивных животных и обеспечивать выпуск в реализацию доброкачественных кормовых средств.

Задачи:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с ветеринарно-санитарной оценкой кормов и кормовых добавок;
- уметь в условиях современной промышленности и животноводства применять методы контроля и оценки кормов и кормовых добавок;
- освоить методики ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок.

Общая трудоёмкость 2 зачетные единицы, всего 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок» Б1.ДВ.02.01 представляет собой дисциплину по выбору вариативной части учебного плана, осваивается в 6 семестре.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок». В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок» формируются следующие компетенции или их составляющие профессиональные компетенции (ПК):

ПК–1Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК– 2Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК– 3Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной

продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- методики определения свежести мяса и мясопродуктов; Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;

- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

- порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и

пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении;

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

- порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

- требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

- требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений,

биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

Уметь:

- производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

- осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

- пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;

-пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

-пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Владеть:

-проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого

мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

- методами лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

- ветеринарно-санитарным анализом безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

- проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;

- проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- методами отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

- проведением лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

- осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

- оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными;

- проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- отбором проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

- проведением лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

- осуществлением ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их

транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

- оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными требованиями охраны труда в сельском хозяйстве.

Б1.ДВ.02.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – подготовить специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими основами товароведения и технологии производства кормовых средств и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок, способного дать обоснованное заключение об их качестве и безопасности, осуществлять контроль на всех этапах производства кормов и кормовых добавок для сельскохозяйственных и непродуктивных животных и обеспечивать выпуск в реализацию доброкачественных кормовых средств.

Задачи:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с ветеринарно-санитарной оценкой кормов и кормовых добавок;

- уметь в условиях современной промышленности и животноводства применять методы контроля и оценки кормов и кормовых добавок;

- освоить методики ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок.

Общая трудоемкость 2 зачетные единицы, всего 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормов для непродуктивных животных» Б1.ДВ.02.02 представляет собой дисциплину по выбору вариативной части учебного плана, осваивается в 6 семестре.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных». В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных» формируются следующие компетенции или их составляющие:

- профессиональные компетенции (ПК):

ПК – 1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК – 3Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- методики определения свежести мяса и мясопродуктов; Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;

- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с

законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

- требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

- требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

-производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

-осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

-пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;

-пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

-пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе

оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

- методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

- методами лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

- ветеринарно-санитарным анализом безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

- проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;

- проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- методами отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

- проведением лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

-осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными;

- проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- отбором проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

- проведением лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

-осуществлением ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными

требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Б1.В.ДВ.3 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.03.01 Пограничный государственный ветеринарный контроль

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении проблем организации пограничного государственного ветеринарного контроля в Российской Федерации.

Задачи:

-научить пограничному государственному ветеринарному надзору в отношении различных подконтрольных товаров.

-научить организации проведения контроля за соблюдением требований федерального законодательства в области ветеринарии на государственной границе РФ.

-научить организации и проведению контрольно-надзорных мероприятий на государственной границе РФ.

-научить организации и проведению контроля за соблюдением норм международного и национального законодательства в области ветеринарии при перемещении через государственную границу РФ животных, продукции животного происхождения и других подконтрольных товаров.

-научить студентов консультативной деятельности в сфере пограничного государственного ветеринарного контроля.

-подготовить студентов к воспитательной деятельности.

-научить студентов основам научно-исследовательской деятельности по вопросам пограничного государственного ветеринарного контроля.

Общая трудоемкость 2 зачетные единицы, всего 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ3), шифр Б1.В.ДВ.03.01, осваивается в 7 семестре 4 курса. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплины Б1.О.05 - Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии, осваиваемой в 4 семестре 2 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Пограничный государственный ветеринарный контроль» В результате освоения дисциплины «Пограничный государственный ветеринарный контроль» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК): нет;

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК – 1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК – 3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Пограничный государственный ветеринарный контроль» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;
- порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;
- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;
- формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;
- признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;
- внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных;
- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;
- методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
- стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;
- методики определения свежести мяса и мясопродуктов;
- методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;
- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;
- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью,

мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

- порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- требования охраны труда в сельском хозяйстве.

- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

- требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

-проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;

-производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и

органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

- выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

- осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

- пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством

Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

- пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;

- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

- производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках

с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

- навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;

- навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

- навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

- навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;
- навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;
- навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
- навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;
- навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.
- навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;
- навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;
- навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;
- навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;
- навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;
- навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;
- навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными;
- навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их

доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- навыками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

- навыками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

- навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

- навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

Б1.В.ДВ.03.02 Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении проблем организации государственного ветеринарного надзора на транспорте в Российской Федерации.

Задачи:

- научить организации государственного ветеринарного надзора на транспорте при перемещении подконтрольных товаров.

- научить организации проведению контроля за соблюдением требований федерального законодательства в области ветеринарии на транспорте.

- научить организации и проведению государственного ветеринарного надзора на разных видах транспорта.

- научить организации и проведению контроля за соблюдением требований федерального законодательства в области ветеринарии при транспортировке животных, продукции животного происхождения и других подконтрольных товаров.

- научить студентов консультативной деятельности в сфере государственного ветеринарного надзора на транспорте.

- подготовить студентов к воспитательной деятельности.

-научить студентов осуществлению научно-исследовательской деятельности по вопросам государственного ветеринарного надзора на транспорте.

Общая трудоемкость 2 зачетные единицы, всего 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ3), шифр Б1.В.ДВ.03.02, осваивается в 7 семестре 4 курса. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплины Б1.О.05 - Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии, осваиваемой в 4 семестре 2 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов». В результате освоения дисциплины «Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК): нет;

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК – 1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК – 3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;

- порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;

- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

-внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-методики определения свежести мяса и мясопродуктов;

-методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования охраны труда в сельском хозяйстве.

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

- проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;

-производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

-осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра;

-пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-

санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;

- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

- производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

- навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;

- навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

- навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

- навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

- навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

- навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;

- навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.

- навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;

- навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

- навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

- навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

- навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными;

- навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- навыками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

- навыками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

- навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

- навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;
- навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

ФТД. Факультативные дисциплины

ФТД.01 Биотехнологии в животноводстве

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью является освоение теории и практики применения биотехнологии в животноводстве.

Задачи:

- изучить теоретические основы применения биотехнологических методов в животноводстве;
- освоить некоторые практические приемы применения биотехнологических методов в животноводстве.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (профиль – Ветеринарно-санитарная экспертиза) дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений (дисциплины по выбору) профессионального цикла, шифр ФТД.1, осваивается на 4 семестре 2 курса. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при обучении в ВУЗе по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавриат).

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Биотехнологии в животноводстве». В результате освоения дисциплины «Биотехнологии в животноводстве» формируется составляющие *профессиональной* компетенции:

ПК-1 – способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК-2 – способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

В результате освоения дисциплины «Биотехнологии в животноводстве» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Владеть:

- отбором проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;
- организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

ФТД.02 Биохимия сельскохозяйственной продукции

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Биохимия сельскохозяйственной продукции» является формирование современных представлений, знаний и умений о превращениях энергии и веществ в живых организмах, химическом составе сельскохозяйственного сырья и биохимических процессах, происходящих в нем при его обработке; подготовить бакалавра к решению типовых задач

профессиональной деятельности в области реализации технологии получения, хранения и переработки сельскохозяйственного сырья, а также к участию в проведении экспериментальных исследований.

Задачи:

- изучение строения, состава, структуры и функций белков, аминокислот, нуклеиновых кислот, углеводов, жиров, витаминов и иных биологических молекул;
- изучение процессов обмена веществ и энергии, основные стадии метаболизма и центральные, универсальные пути катаболизма и анаболизма;
- ознакомление студентов современными методами анализа химического состава и процессов производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации –зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Биохимия сельскохозяйственной продукции» представляет собой факультатив,выступающий составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и относится к ФТД.2.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Биохимия сельскохозяйственной продукции». В результате освоения дисциплины «Биохимия сельскохозяйственных продукции» формируются следующие компетенции или их составляющие:

ПК – 1Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Уметь:

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Владеть:

- навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
- навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

БЛОК 2. Практика (Часть, формируемая участниками образовательных отношений)

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Тип Б2.В.01(У) «Общепрофессиональная практика»

Б2.В.01(У) Анатомия домашних животных

Цели и задачи освоения практики

Целью изучения дисциплины является формирование целостного представления о закономерностях возникновения, развития и строения организма животных с учетом видовых, анатомо-топографических и анатомо-функциональных особенностей, а так же обучить студентов оценивать и прогнозировать изменения, которые могут происходить при переработке, транспортировке и хранении продуктов.

Задачи

- общеобразовательная – углубленно ознакомить студентов со строением организма животных, дать фундаментальное биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля.

- прикладная – осветить вопросы, касающиеся функциональной, эволюционной и видовой анатомии животных. Создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков врачебно-санитарного мышления.

- специальная – ознакомит студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в анатомии для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы, а также имеющимися достижениями в этой области.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место в структуре ОПОП бакалавриата. Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Тип учебной практики, способ проведения. Тип учебной практики: общепрофессиональная практика.

Способ проведения учебной практики: стационарная на базе кафедры анатомии, патанатомии и гистологии ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ или в клинике академии.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики.

Прохождения учебной практики по дисциплине «Анатомия животных» направлено на формирование у студентов следующих компетенций:

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

По итогам учебной практики по дисциплине «Анатомия домашних животных» студент должен:

Знать:

- технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Уметь:

- собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Владеть:

- практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного.

Б2.В.01 (У) Биологии с основами экологии

Цели и задачи освоения практики

Целями учебной практики по «Биологии с основами экологии» являются:

- ознакомление с биоразнообразием живого, его жизненными формами, закономерностями эволюции и связью живых организмов с окружающей средой;

- изучение строения, образа жизни, развития и размножения животных в естественной среде их обитания;

- конкретизация систематических сведений применительно к местной фауне;

- подготовка студента к ведению исследовательской деятельности и работе в полевых и лабораторных условиях.

Задачи учебной практики по биологии:

- подготовить студентов к более глубокому усвоению знаний о живом и его разнообразии, строении, жизнедеятельности, местах обитания,

систематике и значимости животных в природных комплексах и сельскохозяйственном производстве;

- уяснить микро- и макроэволюционные процессы в связи с окружающей средой;

- изучить многообразие различных групп животных района практики, их эколого-ценотической приуроченности, приспособлений к условиям существования;

- получить навыки сбора и техники изучения почвенной и водной фауны, фауны луга и леса;

- изучить фауны почвы и водоёма, луга и леса района практики, их приспособления к условиям существования;

- получить необходимые навыки самостоятельного ведения учебно-исследовательской работы в полевых условиях;

- освоить принципы распознавания животных на любой стадии развития, приобрести навыки по обработке собранного материала (идентификации, фиксации, этикетирования) и хранения коллекционных материалов животных различных систематических групп;

- научиться анализировать и обобщать собственные наблюдения и делать из них правильные выводы;

- активно формировать у студентов природоохранное сознание, этическое отношение, уважение и любовь к живой природе.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место в структуре ОПОП бакалавриата. Учебная практика является частью дисциплины. Она проводится на первом курсе, во втором семестре.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, квалификация – «бакалавр» учебная практика относится к Блоку 2 «Учебная практика», в т.ч. Б2.В.01(У) – общепрофессиональная практика.

Учебно-полевой практике по биологии предшествует изучение дисциплины «Биология с основами экологии», предусматривающей лекционные, лабораторно-практические занятия. Учебно-полевая практика по биологии является логическим завершением изучения данной дисциплины.

Прохождение учебно-полевой практики по биологии является необходимой основой изучения курсов последующих дисциплин: Анатомия животных; Патологическая анатомия животных; Основы физиологии; Микробиология; Общая генетика; Ветеринарная хирургия; Ветеринарное акушерство; основы научного исследования, а также Паразитарные болезни; Ветеринарно-санитарная экспертиза и в практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Тип учебной практики, способ проведения. Вид практики – учебная практика.

Тип учебной практики: общепрофессиональная практика.

Способ проведения учебной практики: стационарная на базе кафедры биологии, генетики и разведения животных ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, выездная на базе Казанского зооботсада, полевая в условиях естественных природных условий (лес, луг, водоём).

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики.

Прохождения учебной практики по дисциплине «Биология с основами экологии» направлено на формирование у студентов следующих компетенций:

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

По итогам учебной практики по дисциплине «Биология с основами экологии» студент должен:

Знать:

- основные методы исследований и использование современных технических средств в биологии для определения биологического статуса;

- общие понятия о разнообразии живых организмов с учётом уровня организации, их жизненные формы; принципы и методы классификации организмов, их биологический статус;

- систематику, отличительные особенности строения и жизнедеятельности представителей основных групп беспозвоночных (черви, членистоногие, моллюски) и хордовых (амфибии, рептилии, птицы, млекопитающие) животных, их значение в биосфере Земли в целом и для человека, обратив особое внимание на непосредственные или потенциальные объекты животноводства как источников ценных пищевых продуктов, кормов и технического сырья, их биологический статус;

- разнообразие паразитических животных (природных факторов) – возбудителей и переносчиков заболеваний животных и человека, отрицательно влияющих на организм и приводящих к снижению количества и качества продукции и даже гибели животных и человека;

- понятия микро- и макроэволюция; вид, критерии, общие признаки и структуру вида; популяцию, как элементарную единицу эволюции; структуру популяции в условиях различных природных, социально-хозяйственных, генетических факторов.

Уметь:

- работать с увеличительными приборами для определения биологического статуса;

- правильно отбирать и фиксировать зоологический материал для сохранения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма;
- изготавливать простейшие зоологические препараты для демонстрации биологического статуса;
- грамотно объяснять процессы, происходящие в организме животного с точки зрения биологической науки и с учётом биологического статуса животных определять их место в современной систематике и значение не только в природе, но и как настоящих и потенциальных объектов животноводства;
- рационально использовать биологический статус при производстве продукции;
- оценивать роль паразитических организмов как природных факторов в распространении заболеваний и снижении качества и количества продукции от сельскохозяйственных животных, которые способствуют нарушению технологии производства продукции животноводства.

Владеть:

- биологической номенклатурой и терминологией для определения биологического статуса;
- основными методами биологических исследований, способами оценки биологического статуса животного организма и анализа результатов;
- правилами работы с влажными и сухими препаратами для изучения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма;
- способами оценки и контроля биологических факторов, вызывающих заболевания и снижение качества и количества продукции от сельскохозяйственных животных, которые способствуют нарушению технологии производства продукции животноводства.

Тип Б2.В.02 (У) «Научно-исследовательская работа

(в т.ч.получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Б2.В.02 (У) Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках

Цели и задачи освоения практики

Цель учебной практики - закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов, оценки их качества и безопасности

Задачи:

- закрепление и актуализация теоретических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- формирование умений, необходимых для осуществления ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки безопасности продуктов животного происхождения на продовольственных рынках;

- формирование навыков лабораторного анализа продуктов животного происхождения (определение физико-химических и микробиологических показателей);

- подготовка к практической деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения;

- освоение работы с разнообразными источниками информации.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место в структуре ОПОП бакалавриата. Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленности профиля – Ветеринарно-санитарная экспертиза, квалификация выпускника – бакалавр, учебная практика «Б2.В.02(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» относится к Блоку 2. Практика и проводится в четвертом семестре.

Тип учебной практики, способ проведения.

Тип учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения учебной практики: выездной.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики.

Прохождение учебной практики «Б2.В.02(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» направлено на формирование следующих компетенций:

обще профессиональных (ОПК):

ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.

профессиональных (ПК):

ПК–1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК – 3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

По итогам учебной практики по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» студент должен:

Знать:

- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

Уметь:

- применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

- пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.

Владеть:

- навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете;

- приёмами проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;
- приёмами проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;
- приемами проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Тип Б2.В.03(П) «Технологическая практика»

Цели и задачи освоения практики

Цель - закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов и сырья животного происхождения, оценки их качества и безопасности

Основной **задачей** является практическое применение последовательности технологических процессов, применяемых при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов и сырья животного происхождения, пищевых продуктов растительного происхождения непереработанного 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.

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом, учебно-производственная практика проводится в течение 6 недель на 3 курсе обучения (6 семестр). Относится к Блоку 2 (Практики).

Технологическая практика проходит после освоения обязательных профессиональных дисциплин, таких как: паразитарные болезни, ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология, токсикология, гигиена животных.

Знания, умения и навыки, приобретенные обучающимися в результате прохождения технологической практики, будут необходимы в дальнейшем при прохождении преддипломной практики, при продолжении обучения в магистратуре, а также при осуществлении профессиональной деятельности.

Тип практики, способ проведения. Тип: технологическая практика, Способ проведения практики: выездной.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики. В результате освоения «Технологической практики» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК-3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

По итогам «Технологической практики» студент должен:

Знать:

- основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях;

- существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

- внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной

и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и

пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

Уметь:

- находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.

-проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

- производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при

проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птиц;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения

лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности;
- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;
- приемами проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;
- методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;
- методиками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;
- приемами осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;
- способностью подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
- навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;
- способностью проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; приёмами отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных

исследований; методиками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; методами ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований; способностью оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- приёмами проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; приёмами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; методиками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности; приёмами осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований; способностью оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Тип Б2.В.04(П) «Ветеринарно-санитарная практика»

Цели и задачи освоения практики

Цель - закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов и сырья животного происхождения, оценки их качества и безопасности.

Основной **задачей** является практическое применение последовательности технологических процессов, применяемых при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов и сырья животного происхождения, пищевых продуктов растительного происхождения непереработанного 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.

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Место в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом, учебно-производственная практика проводится в течение 8 недель на 4 курсе обучения (9 семестр). Относится к Блоку 2 (Практики). Ветеринарно-санитарная практика проходит после освоения большинства обязательных профессиональных дисциплин, таких как: ветеринарная санитария, инфекционные и паразитарные болезни, ветеринарно-санитарная экспертиза, санитарная микробиология, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза.

Знания, умения и навыки, приобретенные обучающимися в результате прохождения учебно-производственной практики, будут необходимы в дальнейшем при прохождении преддипломной практики, при продолжении обучения в аспирантуре, а также при осуществлении профессиональной деятельности.

Тип практики, способ проведения. Тип: ветеринарно-санитарная практика, Способ проведения практики: выездной.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики.

В результате освоения практики «Б2.В.04(П) Ветеринарно-санитарная практика» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общефессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов;

ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности;

ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

профессиональных компетенций (ПК):

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК-3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

По итогам «Ветеринарно-санитарной практики» студент должен:

Знать:

- технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- экологические факторы окружающей среды; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; механизмы влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных;
- основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях;
- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов;
- существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;
- внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с

инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании

(обеззараживании), об утилизации или уничтожении; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

Уметь:

- собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

- использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; использовать законы генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов;

- находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране;

- применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных;

- проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах;

- производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

- выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера

патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее

реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

- представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты;

- нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности;

- навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете;

- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

- приемами проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

- методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

- методиками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

- приемами осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной

продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

- способностью подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;

- способностью проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; приёмами отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; методиками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; методами ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований; способностью оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- приёмами проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; приёмами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; методиками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности; приёмами осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований; способностью оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Тип Б2.В.05 (II) «Преддипломная практика»

Цели и задачи освоения практики

Цель практики - закрепление и расширение теоретических и

практических знаний в сфере профессионального обучения, полученных за время обучения, приобретение научно-исследовательских навыков, практического участия в научно-исследовательской работе коллективов исследователей, сбор, анализ и обобщение научного материала.

Основные **задачи** практики:

- библиографическая работа с привлечением современных информационных технологий;
- поиск, сбор, обработка, анализ и систематизация информации по теме исследования;
- решение конкретных задач исследования;
- обоснование выбора методов исследования (модифицирование существующих и разработка новых) в соответствии с задачами выбранной темы научного исследования;
- развитие умений осуществлять научно-исследовательскую деятельность с применением современных методов и инструментов проведения исследований;
- развитие навыков обработки полученных результатов, анализа и представления их в виде законченных научно-исследовательских разработок в письменном виде (отчета по работе, тезисов докладов, презентации, научной статьи и т.д.), публичной защиты результатов;
- приобретение навыков оценки научной и практической значимости выбранной темы научного исследования и полученных результатов;
- развитие потребности в самообразовании и совершенствовании профессиональных знаний и умений.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Место в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом, преддипломная практика (научно-исследовательская работа) проводится в течение 2 недель на четвертом курсе обучения (8 семестр), относится к Блоку2. Преддипломная практика (научно-исследовательская работа) проходит после освоения либо на завершающем этапе освоения обязательных профессиональных дисциплин, таких как: санитарная микробиология, ветеринарная санитария, ветеринарно-санитарная экспертиза, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза.

Знания, умения и навыки, приобретенные обучающимися в результате прохождения преддипломной практики (научно-исследовательской работы), будут необходимы в дальнейшем при подготовке выпускной квалификационной работы, при продолжении обучения в аспирантуре, а также при осуществлении профессиональной деятельности.

Содержание научно-исследовательской работы определяется совокупностью взаимосвязанных практических заданий, направленных на приобретение комплексных компетенций в сфере научно-исследовательской деятельности.

Тип практики, способ проведения. Тип практики: преддипломная практика (научно-исследовательская работа).

Способ проведения практики: стационарный и выездной.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики.

В результате прохождения преддипломной практики у обучающегося формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

профессиональных компетенций (ПК):

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК-3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

По итогам «Преддипломной практики» студент должен:

Знать:

-основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях;

- технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера;

- существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

-внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; требования к проведению лабораторных исследований при проведении

ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию

химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции; формы и правила оформления журналов учета результатов

ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

Уметь:

- находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране;

- применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач;

- проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах;

- производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

- выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять

идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра; пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности;

- навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий;

- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

--приемами проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

-методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

-методиками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

-приемами осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-способностью подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;

- способностью проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; приёмами отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; методиками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; методами ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований; способностью оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- приёмами проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; приёмами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; методиками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности; приёмами осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований; способностью оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.