

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Арктический государственный агротехнологический университет»**  
**(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)**  
**Факультет ветеринарной медицины**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН**  
**ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ**  
**ПРОГРАММЕ**

**36.03.01 Ветеринарно- санитарная экспертиза**  
*код и наименование направления подготовки (специальности)*

очная, заочная  
*Форма обучения*

Якутск, 2019 г.

	<b>Дисциплины (модули)</b>
<b>Б1.О</b>	<b>Базовая часть</b>
Б1.О.01	<p>История (история России, всеобщая история)  <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> В соответствии с назначением, основной целью учебной дисциплины (модуля) является подготовка студента к выбранной профессии, формирование у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, её месте в мировой и европейской цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заключаются в развитии следующих знаний, умений и навыков личности:</li> <li>- понимание гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству, стремление своими действиями служить его интересам, в том числе и защите национальных интересов России;</li> <li>- знание движущих сил и закономерностей исторического процесса; места человека в историческом процессе, политической организации общества;</li> <li>- воспитание нравственности, морали, толерантности;</li> <li>- понимание многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса;</li> <li>- понимание места и роли области деятельности выпускника в общественном развитии, взаимосвязи с другими социальными институтами;</li> <li>- способность работы с разноплановыми источниками; способность к эффективному поиску информации и критике источников;</li> <li>- умение логически мыслить, вести научные дискуссии;</li> <li>- творческое мышление, самостоятельность суждений, интерес к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u>  <b>1. От Руси к России</b>  <b>Раздел 2. Московское государство (середина XVI-XVII вв.).</b>  <b>Раздел 3. Российская империя в конце XVII-начале XVIII в.</b>  <b>Раздел 4. Советская власть: становление, развитие, падение.</b>  <b>Раздел 5. Суверенная Россия.</b></p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными компетенциями:</b>  УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p>

	<p><b>Знать:</b> - основные исторические понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления; способствующие развитию общей культуры личности, приверженности к культурным ценностям; историю, её роль и место в жизни современного общества;</p> <p><b>Уметь:</b> применять основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности; - применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности; логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками целостного подхода к анализу проблем общества; основными положениями и методами социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; культурой мышления, обладать способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения;</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.01. История (история России, всеобщая история)</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.02	<p><b>Иностранный язык</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 8 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> иностранным языкам в неязыковом вузе являются научить работать с текстами профессионально-ориентированного характера, обогатить словарный запас обучающихся базовыми терминами, привить им некоторые профессионально-ориентированные умения и навыки, в частности, умение использовать различные формы передачи содержания текста (реферирование и т.д.), умения вести беседу по предлагаемым в плане темам и выполнять двусторонний перевод специальных текстов.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u> строгий отбор языкового материала, подлежащего усвоению, его организация; - интенсификация учебного процесса и активизация речемыслительной деятельности студентов во время практических и самостоятельных занятий; - использование ИКТ; - использование переноса положительного опыта изучения родного языка на иностранный; - своевременное предупреждение ошибок; - профессиональная направленность всего учебного процесса; - создание благоприятных условий и психологически благоприятной атмосферы, располагающей студентов к слушанию и пониманию, чтению и письму.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Введение <b>Раздел 1.</b> Бытовая сфера общения <b>Раздел 2.</b> Учебно- познавательная сфера общения <b>Раздел 3.</b> Социально- культурная сфера общения</p>

	<p><b>Раздел 4. Профессиональная сфера общения</b></p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными компетенциями:</b></p> <p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>Основные фонетические, лексические и грамматические явления изучаемого языка, правила чтения и словообразования, технику перевода изученных грамматических форм.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Понимать смысл основных частей диалога и монолога; воспроизводить текст по ключевым словам или по плану; задавать вопросы; отвечать на вопросы; вести беседу</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Изучаемым иностранным языком для создания собственных предложений и связанного текста</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.О.02. Иностранный язык</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский, английский язык</p>
Б1.О.03	<p><b>Философия</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> является подготовка студента к выбранной профессии, формирование у студентов знания по существовавшим и существующим философским школам и концепциям, современным философским онтологическим и гносеологическим теориям; формирование умения и навыки по практическому осуществлению аргументационного процесса, использующего полученные философские знания, применению философской и научно-профессиональной методологии в учебной и будущей профессиональной и научной деятельности.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формируются представления о специфике философии как об особом способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования;</li> <li>- овладеваются базовые принципы и приемы философского познания;</li> <li>- студенты вводятся в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности;</li> <li>- вырабатываются навыки работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами;</li> <li>- обретается умение логично формулировать, излагать и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения;</li> <li>- овладеваются приемы ведения дискуссии, полемики, диалога;</li> </ul>

	<p>- изучение дисциплины направлено на развитие навыков критического восприятия и оценки источников информации.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u></p> <p>Введение</p> <p><b>Раздел I.</b> История науки и философия</p> <p><b>Раздел II.</b> Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии</p> <p><b>Раздел III.</b> Философская онтология</p> <p><b>Раздел IV.</b> Теория познания</p> <p><b>Раздел VI.</b> Социальная философия и философия истории</p> <p><b>Раздел VII.</b> Философская антропология</p> <p><b>Раздел VIII.</b> Философские проблемы в области профессиональной деятельности</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>компетенциями:</b></p> <p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления;</p> <p>основы философии, способствующие развитию общей культуры личности, приверженности к культурным ценностям; историю, её роль и место в жизни современного общества;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности; - применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности;</p> <p>логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>навыками целостного подхода к анализу проблем общества; основными положениями и методами социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;</p> <p>культурой мышления, обладать способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения;</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.О.03. Философия</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.04	<p><b>Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> является дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при</p>

изучении проблем экономики, организации, основ маркетинга в перерабатывающей промышленности.

Задачи дисциплины:

- ознакомиться с особенностями экономики, организации и основами маркетинга в перерабатывающей промышленности.
- изучить процессы формирования и использования экономических ресурсов сельскохозяйственного предприятия и их рациональное использование в организации предприятием.
- самостоятельно проводить экономический анализ конкретной производственной ситуации, выявлять тенденции и закономерности развития экономических отношений в сельском хозяйстве, устанавливать степень влияния факторов на эффективность хозяйственной деятельности, намечать и обосновывать мероприятия по решению возникших проблем, разрабатывать планы развития животноводства для отдельного предприятия.

Краткое содержание дисциплины:

**Раздел 1.** Экономика перерабатывающей отрасли

**Раздел 2.** Организация перерабатывающей промышленности

**Раздел 3.** Основы маркетинга

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

УК-3 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

-Экономические основы функционирования предприятий АПК, организационные и управленческие особенности функционирования предприятий, теорию и практику менеджмента.

-социально-психологические основы взаимодействия в коллективе

-маркетинг как инструмент рынка

**Уметь:**

- Самостоятельно решать производственные, организационные вопросы, критически осмысливать варианты решений; планировать работу и отвечать за результаты деятельности.

-Организовать работу небольшого коллектива исполнителей.

-применять расчеты, обобщать и делать выводы.

-использовать современные информационные технологии

**Владеть:**

Теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов; принципами маркетинговых исследований; методами систематизации и обобщения информации по использованию ресурсов предприятия и формированию финансового результата.

**1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Б1.О.04. Экономика, организация, основы маркетинга в

	<p>перерабатывающей промышленности  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<p>Б1.О.05</p>	<p><b>Математика</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> - овладеть основными понятиями, методами фундаментальных и прикладных разделов курса высшей математики  - приобрести практические навыки для простейшей математико-статистической обработки результатов наблюдений, исследований;  - привить умение самостоятельно изучать математическую, учебную и научную литературу; развить аналитическое, логическое, абстрактное, креативное мышление; повысить общий уровень математической культуры;  - ознакомить с основами математической формализации поставленной задачи и моделирования.  <u>Задачи дисциплины:</u>  - овладение практическими навыками для проведения количественного математического анализа;  - овладение основными математическими методами исследования в практико-ориентированным задачам.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u>  <b>Раздел 1.</b> Основы линейной алгебры  <b>Раздел 2.</b> Основы векторной алгебры  <b>Раздел 3.</b> Основы аналитической геометрии  <b>Раздел 4.</b> Основы математического анализа  <b>Раздел 5.</b> Основы дифференциального исчисления  <b>Раздел 6.</b> Основы интегрального исчисления  <b>Раздел 7.</b> Основы теории функции многих переменных  <b>Раздел 8.</b> Основы теории рядов  <b>Раздел 9.</b> Основы теории дифференциальных уравнений  <b>Раздел 10.</b> Основы теории вероятностей  <b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными компетенциями:</b>  УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  <b>Знать:</b>  - основные понятия, методы фундаментальных и прикладных разделов курса высшей математики; основные математические методы исследования в приложении к практико-ориентированным задачам.  <b>Уметь:</b>  применять основные математические понятия и методы для обработки, анализа и синтеза информации по теме исследования; формулировать и ставить математическую постановку задачи по теме исследования; пользоваться информационной технологией; работать с</p>

	<p>соответствующей литературой по теме исследования; демонстрировать практические умения по теме исследования.</p> <p><b>Владеть:</b> методами математического анализа при проведении научно-прикладных исследований в профессиональной области.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.05. Математика</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.06	<p><b>Безопасность жизнедеятельности</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> <u>Цель освоения дисциплины:</u> является формирование мировоззрения и воспитания у студентов социальной ответственности за последствия будущей профессии, выработка практических навыков в принятии решений по защите населения и материальных ценностей от воздействия негативных факторов среды обитания и ликвидации их последствий</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;</li> <li>- идентификация негативных воздействий среды обитания естественного и антропогенного происхождения;</li> <li>- проектирования и эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии требованиями по безопасности и экологичности;</li> <li>- обеспечения устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- принятие решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятие мер по ликвидации их последствий.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u></p> <p><b>Тема 2.</b> Ученые внесшие вклад в БЖД. Основные понятия и определения Законодательные и нормативно-правовые акты по защите населения и территорий в ЧС.</p> <p><b>Практика 1.</b> Изучение законодательных актов и нормативно-правовых документов.</p> <p><b>Тема 3.</b> Понятие техносферы. Структура техносферы и ее основных компонентов.</p> <p><b>Тема 4.</b> Характерные системы «человек – среда обитания», Понятие техносферы. Структура техносферы и ее основных компонентов</p> <p><b>Практика 2.</b> Загрязнение окружающей среды. Вредные вещества в атмосфере, гидросфере, литосфере</p> <p><b>Тема 5.</b> РСЧС. Основные понятия и определения. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации. РСЧС, организационная структура АСДНР, понятия и определения.</p> <p><b>Практика 3.</b> Структура подразделений РСЧС. Функциональные обязанности инженера по защите в ЧС</p> <p><b>Практика 4.</b> Ведение спасательные и других неотложных работ в очаге поражения.</p>



**Тема 6.** Природные ЧС. Классификация и виды. Наводнения, лесные пожары, ветра, оползни и другие явления. Защита от стихийных бедствий.

**Практика 5.** Стихийные явления в атмосфере, гидросфере, литосфере

**Тема 7.** Техногенные ЧС и их классификация. Аварии, катастрофы, взрывы и пожары. Профилактика и способы защиты от них.

**Практика 6.** Безопасность в техногенных ЧС.

**Тема 8.** Биологические ЧС и их классификация. Эпидемия, эпизоотия, эпифитотия. Социальные ЧС и их классификация.

**Тема 9.** Военные ЧС. Классификация и виды. Ядерное оружие и защита от него. Виды оружия массового и обычного поражения.

**Практика 7.** Нанесение на карту зон радиоактивного заражения при ядерном взрыве. Определение и нанесение на карту зон радиоактивного заражения при атомном объекте.

**Тема 10.** Средства индивидуальной защиты. СИЗОД, СЗК, МСИЗ.

**Практика 8.** Практическое использование средств индивидуальной защиты. Сдача нормативов на время одевания противогаза на себя и раненого.

**Практика 9.** Порядок использования защитной одежды. /практика/

**Практика 10.** Использование средств медицинской защиты. Работа в убежище городского объекта.

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

основные техногенные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности;

**Уметь:**

идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации, выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности;

**Владеть:**

законодательными и правовыми актами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями к безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

**1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Б1.О.06 Безопасность жизнедеятельности

Б1.О.07	<p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p> <p><b>Биофизика</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> ознакомление студентов с основными законами физики и возможностями их применения при решении задач, возникающих в их последующей профессиональной деятельности.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение законов окружающего мира в их взаимосвязи;</li> <li>• овладение фундаментальными принципами и методами решения</li> <li>• формирование навыков по применению положений фундаментальной физики к грамотному научному анализу ситуаций;</li> <li>• освоение основных физических теорий, позволяющих описать явления в природе, и пределов применимости этих теорий для</li> <li>• формирование у студентов основ естественнонаучной картины мира.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u></p> <p><b>Раздел 1.</b> Физические основы механики</p> <p><b>Раздел 2.</b> Колебания и волны</p> <p><b>Раздел 3.</b> Основы молекулярной физики и термодинамики</p> <p><b>Раздел 4.</b> Электричество и магнетизм</p> <p><b>Раздел 5.</b> Оптика</p> <p><b>Раздел 6.</b> Атомная и Ядерная физика</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>компетенциями:</b></p> <p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>основные законы природы и модели окружающего мира, теоретические и методические основы физических исследований, методику решения задач по общепринятым разделам физики; основные характеристики и эколого-экономические проблемы использования различных физических достижений в хозяйственной деятельности человека.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>использовать современные методы контроля природопользования согласно нормативным параметрам;</p> <p>применять на практике основные законы и достижения физики в деятельности будущего специалиста.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>методикой проведения эксперимента;</p> <p>методами вычислительной математики для обработки экспериментальных данных.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.О.07. Биофизика</p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
Б1.О.08	<p><b>Конституционное право РФ</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины</u> приобретение студентами знаний о</p>

современном конституционном праве России, о становлении и развитии соответствующих конституционно-правовых институтов с учетом изменений в действующем законодательстве, является неотъемлемым компонентом профессиональной подготовки будущего бакалавра, выступает основанием для его последующего личностного и профессионального развития и совершенствования.

Задачи дисциплины нацелить студентов на глубокое изучение курса конституционного права по законодательству нового века

- привить умение правильно использовать нормативный материал
- обучить умению применять нормы трудового права на практике, находить правильное решение в спорных ситуациях.

Краткое содержание дисциплины:

**Раздел 1.** Конституционное право в системе права Российской Федерации, науки и учебного курса. Понятие, предмет и метод конституционного права как отрасли права Российской Федерации. Значение конституционного права для других отраслей права Российской Федерации, его ведущая роль Конституционно-правовые отношения. Понятие, субъекты, объекты, юридические факты, виды конституционно-правовых отношений. Основания возникновения, изменения и прекращения конституционно-правовых отношений.

**Раздел 2.** Конституция Российской Федерации и ее развитие. Понятие, сущность и юридические свойства Конституции. Виды конституций, способы принятия и изменений. Особенности действия конституционных норм. Структура и содержание Конституции РФ 1993 г. Порядок пересмотра Конституции Российской Федерации. Конституционное Собрание, его конституционно-правовой статус. Порядок внесения поправок в главы 3 – 8 Конституции и изменений в статью 65. Верховенство и высшая юридическая сила Конституции Российской Федерации, их правовое закрепление и гарантии. Правовая охрана Конституции Российской Федерации. Содержание и формы конституционного контроля.

**Раздел 3.** Основы конституционного строя РФ.

Политические основы конституционного строя Российской Федерации  
Россия – демократическое государство. Россия – суверенное государство. Россия – федеративное государство. Принцип разделения властей как основа конституционного строя Российской Федерации. Республиканская форма правления. Принцип политического многообразия и его роль в осуществлении демократии в Российской Федерации. Россия – правовое государство. Местное самоуправление и его роль в обеспечении демократического характера РФ. Экономические, социальные и духовные основы конституционного строя Российской Федерации. Экономическая основа конституционного строя Российской Федерации. Социальная основа конституционного строя Российской Федерации. Духовные основы конституционного строя Российской Федерации

**2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать компетенциями:

УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к

	<p>коррупционному поведению  ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b>  изложение поставленной цели по поставленным вопросам  исправить неточности и восполнить пробелы при помощи преподавателя  отстоять доказательно сделанные утверждения, иллюстрируя их анализом проблемных ситуаций применительно к основным и дополнительным вопросам</p> <p><b>Уметь:</b>  уметь пояснить свою цель  понимать существа поставленной цели и практического значения излагаемых суждений  более полно свободно оперировать юридическими понятиями и категориями законодательства, целями</p> <p><b>Владеть:</b>  пониманием природы и правового значения поставленной цели  твердыми знаниями программного материала (о закономерностях и особенностях становления и развития государства и права России)  последовательное, достаточное по содержанию, грамотное по языку и аргументированное изложение целей</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.08 Конституционное право РФ</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.09	<p><b>Биологическая химия</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> Биохимия обеспечивает логическую взаимосвязь, имея своей целью изучить вопросы химического состава живой материи и химических процессов, лежащих в основе проявлений жизнедеятельности. Определение концентрации метаболитов и активности ферментов в органах и тканях животных, интерпретация результатов биохимических исследований для комплексной диагностики заболеваний животных.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u>  дать студентам определённый минимум знаний по общей, неорганической и аналитической химии, который способствовал бы усвоению профилирующих дисциплин, обеспечивал бы понимание и освоение методов анализа и закладывал бы базис для последующей практической работы; привить навыки выполнения основных операций, при проведении химического эксперимента, в том числе аналитического, и обучить правилам обработки его результатов;</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u>  Введение  Тема 1. Химия белков и нуклеиновых кислот  Тема 2. Витамины  Тема 3. Ферменты  Тема 4. Энергетика и кинетика химических процессы в организме</p>

	<p>Тема 5. Химия и обмен углеводов и липидов  Тема 6. Обмен белков  Тема 7. Обмен воды и минеральных веществ  Тема 8. Биохимия крови, мышечной, соединительной, нервной тканей, печени, почек.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:</p> <p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>Личностные возможности к самоорганизации и самообразованию для формирования определённого минимума знаний по общей, неорганической и аналитической химии, который способствовал бы усвоению профилирующих дисциплин, обеспечивал бы понимание и освоение методов анализа и закладывал бы базис для последующей практической работы.</p> <p>Все необходимые по учебной программе принципы, основы, выполнения химических опытов, при проведении химического анализа, а также правила обработки результатов эксперимента, в том числе аналитического и физико- химического; все необходимые по учебной программе способы осуществлять поиск необходимой и дополнительной информации по проводимым анализам из различных источников и баз данных.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Проводить химические анализы, делать выводы о закономерностях протекания химических реакции, обобщать наблюдаемые факты; представлять результаты аналитического эксперимента и конечный результат обработки в требуемом формате (при необходимости с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий). Осуществлять самоконтроль в изучении учебной дисциплины, формализовать проблемы, вопросы и задачи курса.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Навыками работы и умением пользоваться лабораторным оборудованием, химической посудой, измерительными приборами и современными методами аналитического и физико-химического анализа. Самоорганизацией, планированием, анализом, рефлексией, самооценкой своей учебно-познавательной деятельности</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.09 Биологическая химия</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.10	<p><b>Русский язык и культура речи</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <b>Цель освоения дисциплины:</b> является подготовка студента к</p>

выбранной профессии, формирование у студентов знания по существовавшим и существующим философским школам и концепциям, современным философским онтологическим и гносеологическим теориям; формирование умения и навыки по практическому осуществлению аргументационного процесса, использующего полученные философские знания, применению философской и научно-профессиональной методологии в учебной и будущей профессиональной и научной деятельности.

Задачи дисциплины:

- формируются представления о специфике философии как об особом способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования;
- овладеваются базовые принципы и приемы философского познания;
- студенты вводятся в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности;
- вырабатываются навыки работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами;
- обретается умение логично формулировать, излагать и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения;
- овладеваются приемы ведения дискуссии, полемики, диалога;
- изучение дисциплины направлено на развитие навыков критического восприятия и оценки источников информации.

Краткое содержание дисциплины:

**Раздел 1.** Введение.

**Раздел 2.** Язык, речь, общение

**Раздел 3.** Языковая норма как центральное понятие культуры речи

**Раздел 4.** Современная концепция культуры речи: функциональные разновидности литературного языка

**Раздел 5.** Научный стиль. Письменные жанры научного стиля

**Раздел 6.** Официально- деловой стиль

**Раздел 7.** Публицистический стиль

**Раздел 8.** Основы ораторского искусства

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

принципы построения монологического и диалогического текста, и правила, относящиеся ко всем языковым уровням, - фонетическому (орфоэпия, орфография), лексическому (сочетаемость слов, выбор синонимов и др.), грамматическому (словообразование, морфология,

	<p>синтаксис и пунктуация)  <b>Уметь:</b>  использовать приобретенные знания и знание русского языка в профессиональной деятельности, в профессиональной коммуникации и межличностном общении, в работе.  <b>Владеть:</b>  способностью к ведению деловых дискуссий, деловых коммуникаций, работать в коллективе.  <b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.10 Русский язык и культура речи  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.11	<p><b>История ветеринарной медицины</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> с является  - сформировать у студентов знания по истории развития ветеринарной науки и практики.  <u>Задачи дисциплины:</u>  - изучение ветеринарии в Древнем мире и народной ветеринарии в Древней Руси;  - ознакомление с приказами о ветеринарии в России в XVI-XVII веках. Изучение ветеринарии в России в XVIII веке;  - ознакомление с достижениями в борьбе с заразными болезнями животных в XIX веке;  - изучение организационной структуры ветеринарной службы в стране в XX веке;  - ознакомление с достижениями ветеринарной науки и научными школами.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u>  <b>Введение.</b> История ветеринарии как научная дисциплина /лекция/  <b>Тема 1.1.</b> Первые сведения о болезнях животных / лекция/  <b>Тема 1.2.</b> Ветеринария в Древней Греции. Ветеринарные знания в философских сочинениях (Гиппократ, Демокрит, Аристотель). Гиппократова медицина /практика/  <b>Тема 1.3.</b> Ветеринария в Древнем мире /лекция/  <b>Тема 1.4.</b> Ветеринария в Древнем Риме. Возникновение военной ветеринарии в Римской армии /практика/  <b>Тема 1.5.</b> Ветеринария в эпоху Средневековья и Возрождения /лекция/  <b>Тема 1.6.</b> Опустошительные эпизоотии в Европе: Италии, Германии, Польше, Венгрии, Франции, Швейцарии и т.д. Первые ограничительные меры по борьбе с этими эпизоотиями /практика/  <b>Тема 1.7.</b> Ветеринария в XVIII-XXI вв. /лекция/  <b>Тема 1.8.</b> Предпосылки к открытию ветеринарных училищ в Лионе  <b>Раздел 2. История ветеринарии в России</b>  <b>Тема 2.1.</b> Народная ветеринария в Древней Руси и русском централизованном государстве IX-XVII вв./лекция/  <b>Тема 2.2.</b> Реформы Петра I в России и развитие ветеринарии /практика/  <b>Тема 2.3.</b> Ветеринария в России XVIII-XXI вв./лекция/  <b>Тема 2.4.</b> Роль Московского университета и Петербургского вольного экономического общества в развитии ветеринарии в стране /практика/  <b>Раздел 3. История ветеринарии в регионе</b>  <b>Тема 3.1.</b> История развития ветеринарии в регионе и современное</p>

	<p>состояние ветеринарной науки и практики /лекция/  <b>Тема 3.2.</b> Первые ветеринарные врачи и ветеринарные учреждения. Создание ветеринарной службы в регионе /практика/  <b>Тема 3.3.</b> Эпизоотическое состояние в регионе по основным инфекционным и инвазионным болезням животных и достижения по борьбе с ними /лекция/  <b>Тема 3.4.</b> Борьба с эпизоотиями в регионе. Современная эпизоотическая ситуация в регионе. Научные достижения в изучении болезней животных в регионе /практика/  <b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  Выпускник должен обладать следующими <b>компетенциями</b>:  УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  <b>Знать:</b>  - основные этапы и закономерности исторического развития ветеринарии с древних времен по настоящее время;  - достижения ветеринарной науки, научных школ в нашей стране и в мировой практике;  <b>Уметь:</b>  - анализировать закономерности исторического развития ветеринарии с древних времен по настоящее время;  - использовать научные открытия и достижения отечественных и зарубежных ученых, увязать их со знаниями основных ветеринарных наук (эпизоотологии, паразитологии, терапии, хирургии, организации и экономики ветеринарного дела), достижениями в области здравоохранения, охраны окружающей среды;  находить взаимосвязь между основными научными открытиями ветеринарии, начиная с древних времен по настоящее время;  <b>Владеть:</b>  навыками аргументации и участия в дискуссиях;  навыками написания рефератов и выполнения самостоятельных работ;  навыками рассуждений и определения собственной позиции по истории ветеринарии;  методикой самостоятельной работы студента и библиотечного дела.  <b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.11. История ветеринарной медицины  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.12	<p><b>Неорганическая и аналитическая химия</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <b>Цель освоения дисциплины:</b> формирование компетенций, необходимых для обеспечения полноценной социальной и дальнейшей профессиональной деятельности:  <b>Задачи дисциплины:</b>  дать студентам определённый минимум знаний по общей, неорганической и аналитической химии, который способствовал бы усвоению профилирующих дисциплин, обеспечивал бы понимание и</p>



	<p>освоение методов анализа и закладывал бы базис для последующей практической работы; привить навыки выполнения основных операций, при проведении химического эксперимента, в том числе аналитического, и обучить правилам обработки его результатов;</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u></p> <p>Введение</p> <p><b>Раздел 1.</b> Неорганическая химия</p> <p><b>Раздел 2.</b> Аналитическая химия</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>компетенциями:</b></p> <p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>Личностные возможности к самоорганизации и самообразованию для формирования определённого минимума знаний по общей, неорганической и аналитической химии, который способствовал бы усвоению профилирующих дисциплин, обеспечивал бы понимание и освоение методов анализа и закладывал бы базис для последующей практической работы.</p> <p>Все необходимые по учебной программе принципы, основы, выполнения химических опытов, при проведении химического анализа, а также правила обработки результатов эксперимента, в том числе аналитического и физико- химического; все необходимые по учебной программе способы осуществлять поиск необходимой и дополнительной информации по проводимым анализам из различных источников и баз данных.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Проводить химические анализы, делать выводы о закономерностях протекания химических реакции, обобщать наблюдаемые факты; представлять результаты аналитического эксперимента и конечный результат обработки в требуемом формате (при необходимости с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий). Осуществлять самоконтроль в изучении учебной дисциплины, формализовать проблемы, вопросы и задачи курса.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Навыками работы и умением пользоваться лабораторным оборудованием, химической посудой, измерительными приборами и современными методами аналитического и физико-химического анализа. Самоорганизацией, планированием, анализом, рефлексией, самооценкой своей учебно-познавательной деятельности</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.О.12 Неорганическая и аналитическая химия</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.13	<p><b>Биология</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 6 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> является формирование у студентов</p>

целостного представления о свойствах живых систем, историческом развитии жизни, роли живых организмов в планетарных процессах, о современных направлениях и перспективах биологических наук и экологии.

Задачи дисциплины:

- изучение основных свойств живых систем (сущность жизни, ее свойствах, уровнях организации), химического состава живых организмов, клетки и организмы, обмена веществ и превращение энергии, происхождении и многообразии живых организмов; эволюции живых систем;
- знакомство с разнообразием животного царства на изучении важнейших систематических групп; изучение особенностей строения и функций систем органов животных;
- формирование представления о генофонде диких животных и его значения в биосфере и в хозяйстве человека;
- изучение основ экологии (сообщества, экосистемы и биосфера, ее структура, динамика, ресурсы, природа и общество, глобальные экологические проблемы).

Краткое содержание дисциплины:

**Раздел 1.** Введение. Биология – наука о живых системах

**Раздел 2.** Клетка – основная форма организации живой материи

**Раздел 3.** Обмен веществ и превращение энергии

**Раздел 4.** Размножение, рост и индивидуальное развитие организмов

**Раздел 5.** Наследственность и изменчивость организмов

**Раздел 6.** Биологическая эволюция

**Раздел 7.** Основы экологии. Биосфера и человек

**Раздел 8.** Система животного мира

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **компетенциями**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

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

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

- Содержание дисциплины, основы систематики органического мира, особенности биологии отдельных видов диких животных; происхождение и развитие жизни;
- диалектический характер биологических явлений, всеобщности связей в природе;
- экологические законы как комплекс, регулирующий взаимодействие природы и общества.

структуру клетки и процессы метаболизма, способы размножения

	<p>организмов и этапы онтогенеза, основные направления и механизмы эволюции животных; основные понятия и закономерности биологии и экологии;</p> <p><b>Уметь:</b> грамотно объяснять процессы, происходящие в организме, с точки зрения общебиологической и экологической науки; применять полученные знания для обоснования мероприятий по охране природы, оценки последствий деятельности человека на природу; применять полученные знания для доказательства единства живой природы. осваивать самостоятельно новые разделы биологических наук, используя достигнутый уровень знаний;</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями об основных биологических и экологических законах и их использовании в ветеринарно- санитарной экспертизе; навыками работы на лабораторном оборудовании; методами наблюдения и эксперимента. биологической и экологической терминологией, биологическими методами анализа.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.13 Биология</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.14	<p><b>Основы физиологии</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 5 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> <u>Цель освоения дисциплины:</u> является формирование у студентов о частных и общих механизмах и закономерностях осуществления процессов и функций клеток, тканей, органов, функциональных систем и целостного организма, о механизмах нервных и гуморальных регуляций физиологических процессов, а также практических навыков, необходимых для выполнения задач, стоящих перед ветеринарно-санитарной экспертизой.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- познание о физиологических процессах и функциях в организме,</li> <li>- механизмов нейрогуморальной регуляции физиологических процессов и функций у млекопитающих и птиц, качественного своеобразия физиологических процессов у продуктивных животных, поведенческих реакций и механизмов их формирования;</li> <li>- приобретение навыков по исследованию физиологических констант функций и умений использования знаний физиологии в практической деятельности.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Введение <b>Раздел 1.</b> Введение. Физиология как наука <b>Раздел 2.</b> Возбудимые ткани <b>Раздел 3.</b> Физиология нервной системы <b>Раздел 4.</b> Сенсорные системы <b>Раздел 5.</b> Физиология высшей нервной деятельности <b>Раздел 6.</b> Физиология желез внутренней секреции <b>Раздел 7.</b> Физиология системы крови и иммунной системы <b>Раздел 8.</b> Физиология сердечно-сосудистой системы <b>Раздел 9.</b> Физиология дыхания</p>

	<p><b>Раздел 10.</b> Физиология пищеварения  <b>Раздел 11.</b> Физиология обмена веществ и энергии  <b>Раздел 12.</b> Физиология системы выделения  <b>Раздел 13.</b> Физиология системы размножения  <b>Раздел 14.</b> Физиология системы лактации  <b>Раздел 15.</b> Физиология адаптивных процессов  <b>Раздел 16.</b> Этология</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать <b>компетенциями</b>, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:</p> <p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.</p> <p>ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>- Общие и частные механизмы и закономерности деятельности клеток, тканей, органов и целостного организма; физиологические механизмы регуляции процессов жизнедеятельности организма животных</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Определить деятельность функциональных систем организма животного и применять знания в области биологических и физиологических закономерностей для решения профессиональных задач. Уметь использовать для определения морфофункциональных и физиологических состояний организма животных лабораторное оборудование и инструментарий</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Умениями и навыками оценки физиологических функций систем организма животного; методиками работы на лабораторном оборудовании</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.14 Основы физиологии</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.15	<p><b>Цитология, гистология, и эмбриология</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> является ознакомление студентов морфологических знаний на клеточном и субклеточном уровнях о функционирующем, развивающемся и приспособляющемся организме и закономерностях его развития в онтогенезе.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <p>- Общеобразовательная задача заключается в углубленном ознакомлении студентов со структурной организацией животных на тканевом и клеточном уровнях и дает фундаментальное</p>

биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля.

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

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

Краткое содержание дисциплины:

**Раздел 1.** Цитология

**Раздел 2.** Эмбриология

**Раздел 3.** Общая гистология

**Раздел 4.** Частная гистология

### **1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **компетенциями:**

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

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

Микроструктуру клеток, тканей и органов животных, их эмбриональное развитие; закономерности осуществления физиологических процессов и функций и их качественное своеобразие в организме разных видов животных, механизмы их нейрогуморальной регуляции, сенсорные системы, высшую нервную деятельность

**Уметь:**

Грамотно объяснить процессы, происходящие в организме, с общебиологической точки зрения науки; отбирать материал для гистологического исследования

**Владеть:**

Знаниями об основных биологических законах и их использование в ветеринарии; навыками работы на лабораторном оборудовании

### **1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Б1.О.15. Цитология, гистология и эмбриология

**1.4. Язык преподавания:** русский

Б1.О.16

## **Анатомия животных**

**Трудоемкость дисциплины – 7 з.е.**

### **1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины**

Цель освоения дисциплины: является изучение строения и развития тела домашних животных в свете причинно-следственных связей видовой специфичности.

Задачи дисциплины:

- Общеобразовательная задача имеет целью углубленно ознакомить студентов со строением организма домашних животных и промысловых животных
- Прикладная задача имеет целью осветить вопросы, касающиеся, функциональной, эволюционной и клинической анатомии.
- Специальная задача имеет целью ознакомить студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в анатомии.

Краткое содержание дисциплины:

Введение

**Раздел 2.** Дерматология.

**Раздел 4.** Ангиология.

**Раздел 5.** Железы внутренней секреции (лекция, лабораторное занятие, практическое занятие)

**Раздел 6.** Нейрология (лекция, лабораторное занятие, практическое занятие)

**Раздел 7.** Органы чувств (лекция, лабораторное занятие, практическое занятие)

**Раздел 8.** Особенности анатомии домашних птиц (лекция, лабораторное занятие, практическое занятие)

### **1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **компетенциями:**

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

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

Иметь представление о дисциплине, которая создает базу для общих биологических дисциплин (гистология, физиология и т.д.), а также общепрактических дисциплин (биофизика, биохимия, патфизиология и т.д.). Анатомические характеристики с учетом видовых и возрастных особенностей животных; строение и структуру тканей и органов на макро и микроскопическом уровне в норме. Знать как построен и развивается организм разных видов домашних животных (рогатый скот, лошадь, свинья, собака) и промысловых (северный олень, лось) животных. Какие биологические законы лежат в основе развития и формообразования как единого целого и в единстве с окружающим миром. В чем заключаются видовые, половые, возрастные и породные

	<p>особенности строения организма и составляющие его органов: форма, размеры, цвет, масса и месторасположения. На какие отделы и органы дифференцируются системы в фило- и онтогенезе. Как осуществляется связь между системами и органами.</p> <p><b>Уметь:</b> ориентироваться на теле животного в расположении органов и границ областей по ориентирам скелетотопии и кутанотопии. Уметь правильно пользоваться анатомическими инструментами при препарировании трупов;</p> <p><b>Владеть:</b> определять по особенностям строения видовую и возрастную принадлежность органов;</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.16 Анатомия животных</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.17	<p><b>Патологическая анатомия животных</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 8 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> является – сформировать мировоззрение ветеринарно-санитарного эксперта, его умение логически мыслить, устанавливать последовательность возникновения и развития структурных изменений в больном организме, распознавать этиологию и патогенез патологических процессов и болезней.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u> осуществлять патоморфологическую диагностику, сопоставлять патологические изменения с клиническими, понимать и оценивать механизмы выздоровления, общие принципы профилактики и лечения болезней, устанавливать причины, механизмы смерти, знание экологически безопасной технологии утилизации трупов и хозяйственного использования вторичного сырья, а также судебной ветеринарной медицины для проведения в необходимых случаях экспертизы. Патологическая анатомия как интегрирующая наука имеет структурно-логическую связь со всеми естественнонаучными, биологическими, общепрофессиональными клиническими дисциплинами и с ветеринарной практикой.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Введение <b>Раздел 1. Патологическая анатомия</b> <b>Тема 1.1.</b> Введение <b>Тема 1.2.</b> Общая патологическая анатомия <b>Тема 1.3.</b> Морфологические проявления нарушения обмена веществ в тканях. Повреждения <b>Тема 1.4.</b> Некроз <b>Тема 1.5.</b> Нарушение крово-, лимфообращения и обмена тканевой жидкости <b>Тема 1.6.</b> Морфологические проявления приспособительных и компенсаторных процессов <b>Тема 1.7.</b> Иммуноморфология <b>Тема 1.8.</b> Воспаление <b>Тема 1.9.</b> Опухоли. Апоптоз и некроз <b>Тема 1.10.</b> Лейкозы <b>Раздел 2.</b> Частная патологическая анатомия</p>

- Тема 2.1.** Болезни сердечно-сосудистой системы и кроветворных органов
- Тема 2.2.** Болезни органов дыхания
- Тема 2.3.** Болезни органов пищеварения
- Тема 2.4.** Болезни органов мочеотделения и половой системы
- Тема 2.5.** Болезни нервной системы
- Тема 2.6.** Болезни обмена веществ и эндокринных органов
- Тема 2.7.** Патоморфология отравлений
- Тема 2.8.** Патоморфология микозов и микотоксикозов
- Тема 2.9.** Болезни, вызываемые простейшими, гельминтами и насекомыми
- Тема 2.10.** Патоморфология инфекционных болезней
- Тема 2.11.** Острые бактериальные болезни
- Тема 2.12.** Острые вирусные болезни

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими компетенциями:

УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

патологоанатомическую картину при болезнях различной этиологии, общую патологическую анатомию: (морфологические проявления нарушения обмена веществ в тканях; расстройства крово- и лимфообращения и обмена тканевой жидкости; приспособительные, компенсаторные (восстановительные) и опухолевые процессы; частную (специальную патологическую анатомию): морфогенез, патоморфологию и патоморфологическую диагностику инфекционных и неинфекционных болезней; секционный курс для овладения методами патоморфологической диагностики болезней животных и определения причин их смерти, а также технологию утилизации трупов с учетом экологической безопасности и хозяйственного использования вторичного сырья; профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами; современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.

**Уметь:**

патологоанатомическую картину при болезнях различной этиологии, основные принципы судебно-ветеринарной экспертизы; проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического,



	<p>токсикологического и радиометрического исследований; готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными методами; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии; проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний; проводить дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней; проводить дератизацию на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах; методически правильно проводить вскрытие трупов и патоморфологическую диагностику; протоколировать результаты и оформлять заключение о причинах смерти животных; правильно брать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; применять основные методы патогистологической техники и диагностики заболеваний животных; осуществлять комплексную дифференциальную патоморфологическую диагностику заболеваний животных при вскрытии трупов, а также при патогистологических исследованиях.</p> <p><b>Владеть:</b> врачебным мышлением, основными принципами охраны труда и безопасности работы с биологическим материалом; патологоанатомического вскрытия трупов животных различных видов; изготовления патологоанатомических и патогистологических препаратов (музейных макроскопических и микроскопических экспонатов). Навыками проведения морфологической дифференциальной диагностики изучаемого заболевания у животного от других нозологических единиц.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.17 Патологическая анатомия животных</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.18	<p><b>Микробиология</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 6 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> <u>Цель освоения дисциплины:</u> чтобы иметь представления о принципах систематики, морфологии и физиологии, широты распространения микроорганизмов в природе и их роли в превращении веществ, действии факторов внешней среды на бактериальные клетки; овладение основами учения об инфекции и иммунитете, о наследственности и изменчивости, о биологии и экологии микроорганизмов, методами индикации и идентификации патогенных бактерий и грибов, бактериологических, серологических и аллергических исследований, используемых при диагностике инфекционных болезней.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение объектов ветеринарной микробиологии, их морфологии, физиологии, экологии, эволюции;</li> <li>2. Изучения строения бактерий и микроскопических грибов,</li> </ol>

	<p>генетики микроорганизмов, тинкториальных, культуральных, биохимических, патогенных свойств, антигенной структуры;</p> <p>3. Изучение возбудителей инфекционных болезней животных;</p> <p>4. Изучение методов современной микробиологии, ее возможностей, достижений и перспектив развития;</p> <p>5. Изучение методов лабораторной диагностики инфекционных болезней животных;</p> <p>6. Изучение основ санитарной микробиологии;</p> <p>7. Изучение основ инфекционного процесса и факторов патогенности микроорганизмов.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u>  Введение  <b>Раздел 1.</b> Морфология микроорганизмов  <b>Раздел 2.</b> Физиология и генетика микробов  <b>Раздел 3.</b> Частная микробиология  <b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  Выпускник должен обладать следующими компетенциями:  УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций  ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  <b>Знать:</b>  морфологию и свойства возбудителей болезней, основы микробиологической диагностики и специфическую профилактику наиболее значимых инфекционных болезней.  <b>Уметь:</b>  проводить микробиологические исследования; диагностировать возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций; анализировать полученные результаты исследований  <b>Владеть:</b>  техническими приемами бактериологических исследований; методами определения патогенных микроорганизмов; лабораторными методами сырья и продуктов животного происхождения  <b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.18 Микробиология  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.19	<p><b>Токсикология</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> изучение влияния токсических веществ антропогенного и естественного происхождения на организм сельскохозяйственных, диких и промысловых животных, рыб и пчел на санитарное качество продуктов животноводства.  <u>Задачи дисциплины:</u>  - знакомятся с методами диагностики, лечения и профилактики острых и хронических отравлений  <u>Краткое содержание дисциплины:</u></p>

Введение

**Тема 1.1.** Предмет и задачи ветеринарной токсикологии.

Классификация ядов. Диагностика, лечение и профилактика токсикозов

**Тема 1.2.** Отравления животных производными азота

**Тема 1.3.** Отравления животных соединениями фтора и мышьяка

**Тема 1.4.** Токсикология тяжелых металлов

**Тема 1.5.** Токсикология ФОП

**Тема 1.6.** Токсикология ХОП

**Тема 1.7.** Токсикология карбаматов и соединений 2, 4 - Д

**Тема 1.8.** Фитотоксикозы

**Тема 1.9.** Микотоксикозы

**Тема 2.1.** Фитотоксикология

**Тема 2.2.** Токсикология солей тяжелых металлов

**Тема 3.1.** Фитотоксикозы, микотоксикозы

**Тема 3.2.** Боевые отравляющие вещества.

**Тема 3.3.** Методики определения ЛД50, ЛД16, ЛД84, ЛД100

**Тема 3.4.** Токсикологическая оценка полимерных и пластических материалов, используемых в животноводстве.

**Тема 3.5.** Токсиколо-гия полихлориро -ванныхбифенилов

**Тема 3.6.** Токсиколо-гия хлордиоксинов.

**Тема 3.6.** Токсиколо-гия хлордиоксинов.

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

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

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

- основные положения в области естественных и сельскохозяйственных наук, уметь анализировать проблемы, возникающие в хозяйстве;
- основные группы токсических препаратов, методы диагностики отравлений и принципы лечения.

**Уметь:**

правильно подготовить материал для ХТА, т.е.:

- владеть навыками работы в химической лаборатории;
- быть ознакомленным с правилами техники безопасности при работе с химическими веществами;
- знать методы ХТА для определения различных групп токсических веществ;
- правильно интерпретировать полученные в результате ХТА данные;
- делать заключения о наличии определенных групп токсических веществ;
- рекомендовать хозяйствам неспецифическое и специфическое лечение при отравлении

	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять протокол вскрытия отравленных животных;</li> <li>- диагностировать отравления по изменениям во внутренних органах;</li> <li>- правильно брать материал для химико-токсикологического анализа;</li> <li>- отбирать пробы кормов, органов, тканей и др. для направления в токсикологический отдел ветеринарных лабораторий;</li> <li>- составлять документацию на собранный материал. Знать сроки отправления материала и документации для ХТА;</li> <li>- определять токсические вещества экспресс- методами;</li> <li>- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с регламентирующими документами.</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.19 Токсикология</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.20	<p><b>Паразитарные болезни</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 5 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> является предшествующей для эпизоотологии и инфекционных болезней животных и ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомить будущих ветеринарных врачей с широким кругом зоопаразитов и дать им систематизированные знания по различным вопросам паразитологии.</li> <li>- формирование у студента понятий об основных положениях паразитологии, паразитохозяйственных взаимоотношениях, особенностях эпизоотологии и симптомокомплекса инвазионных болезней в различных зоогеографических зонах.</li> <li>- получение навыков по диагностике, проведение лечебно-профилактических мероприятий, решение организационно-хозяйственных вопросов в неблагополучных по инвазионным болезням хозяйствах.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u></p> <p>Введение</p> <p><b>Раздел 1.</b> Ветеринарная гельминтология</p> <p><b>Раздел 2.</b> Ветеринарная протозоология</p> <p><b>Раздел 3.</b> Ветеринарная арахноэнтомология</p> <p><b>1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>компетенциями:</b></p> <p>УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> <p>ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>Закономерности развития эпизоотологического процесса паразитарных болезней, патогенеза и патологических изменений в органах и тканях, мероприятия по борьбе и профилактике с ними; ветеринарно-</p>

	<p>санитарную экспертизу туш и органов при инвазионных болезнях</p> <p><b>Уметь:</b> Проводить обследования животных с целью выявления болезней паразитарной этиологии, проводить контроль качества продуктов животноводства, проводить ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов животного происхождения, анализировать полученные результаты исследований</p> <p><b>Владеть:</b> Методами патоморфологической диагностики паразитарных болезней, методами диагностики паразитозов, основными методами профилактики болезней продуктивных</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.20 Паразитарные болезни</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.21	<p><b>Инфекционные болезни</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 5 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> чтобы дать студентам теоретические знания о закономерностях возникновения и развития эпизоотического процесса при инфекционных болезнях животных, способах профилактики и борьбы с ними, а также правилах проведения противоэпизоотических мероприятий во время заготовки, транспортировки, содержания и переработки различных видов животных.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение основных разделов общей и частной эпизоотологии, ветеринарной санитарии.</li> <li>- приобретение практических навыков и умений по организации противоэпизоотической работы в современном животноводстве, применении современных средств и методов диагностики, терапии, профилактики и ликвидации инфекционных болезней разных видов животных в хозяйствах различной формы собственности.</li> <li>- расширение и углубление теоретических знаний и по применению инновационных технологии в эпизоотологии.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Введение</p> <p><b>Раздел 1. Общая эпизоотология</b></p> <p><b>Раздел 2. Частная эпизоотология</b></p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>компетенциями:</b></p> <p>УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> <p>ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b> морфологию и свойства возбудителей болезней, методы диагностики и специфическую профилактику наиболее значимых инфекционных</p>

	<p>болезней особенности патогенеза и патологических изменений в органах и тканях при незаразных болезнях, мероприятия по борьбе и профилактике с ними;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить обследования животных с целью выявления болезней инфекционной этиологии</li> <li>- проводить обследования животных с целью выявления болезней незаразной этиологии;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <p>врачебным мышлением, основными принципами охраны труда и безопасности работы с биологическим материалом; техника клинического обследования животных, введения лекарственных веществ и биопрепаратов; эффективными методами профилактики заразных болезней, дезинфекции и оздоровления предприятий.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  <b>Б1.О.21 Инфекционные болезни</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.22	<p><b>Внутренние незаразные болезни</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 6 з.е.</b></p> <p><b>1.3. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> чтобы дать студентам теоретические и практические знания по общей профилактике и терапии, терапевтической технике, этиологии, патогенезу, симптоматике, диагностике, лечению и профилактике конкретных заболеваний неинфекционного характера.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение динамики и особенностей течения внутренних незаразных болезней в условиях интенсивного животноводства с промышленной технологией;</li> <li>- дальнейшее совершенствование и разработка методов диагностики, изучение эндемических болезней;</li> <li>- изыскание эффективных диетических и лечебных средств, премиксов и оптимальных по витаминно- минеральному составу комбикормов и кормосмесей для профилактики патологии обмена веществ;</li> <li>- разработка эффективных методов групповой терапии и профилактики болезней дыхательной и пищеварительной систем;</li> <li>- изыскание эффективных антистрессовых препаратов, биостимуляторов и других средств повышения неспецифической резистентности организма;</li> <li>- разработка надежных способов групповой и индивидуальной терапии и профилактики незаразных болезней молодняка.</li> </ul> <hr/> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u>  <b>Раздел 1.</b> Общая профилактика и терапия внутренних незаразных болезней животных  <b>Раздел 2.</b> Частная патология, терапия и профилактика</p> <p><b>1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать</p>

	<p><b>компетенциями,</b> соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:</p> <p>ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b> нормы и правила производственной безопасности; закономерности развития патогенеза и патологических изменений в органах и тканях при незаразных болезнях, мероприятия по борьбе и профилактике с ними;</p> <p><b>Уметь:</b> проводить обследования животных с целью выявления болезней незаразной этиологии;</p> <p><b>Владеть:</b> методами патоморфологической диагностики незаразных болезней; основными методами профилактики болезней продуктивных животных и птиц различной этиологии</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.22 Внутренние незаразные болезни</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.23	<p><b>Ветеринарно- санитарная экспертиза</b> <b>Трудоемкость дисциплины –10 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> <u>Цель освоения дисциплины:</u> предназначена для подготовки специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта.</p> <p>В соответствии с назначением основной целью учебной дисциплины (модуля) является подготовка специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта. владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение 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;</li> <li>- проведение ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций на перерабатывающих предприятиях, дератизаций, дезинсекций, дезинфекций) на перерабатывающих предприятиях;</li> <li>- проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, ХАССП, GMP, охрана окружающей среды, осуществление</li> </ul>

биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Краткое содержание дисциплины:

Введение

**Раздел 1** Введение – определение дисциплины и значение её в подготовке ветеринарно-санитарного врача.

**Раздел 2.** Ветеринарные требования при заготовке и транспортировке животных для убоя, особенности перевозки больных животных.

**Раздел 3.** Технология, гигиена переработки животных и птиц на мясо, способы и методы оглушения, обескровливания, разделки и туалета туш.

**Раздел 4.** Учение о мясе, его пищевое и биологическое значение. Влияние вида, пола, возраста, породы и типов кормления на качество мяса.

**Раздел 5.** Изменение мяса при хранении: загар мяса, ослизнение, плесневение, свечение и др.

**Раздел 6.** Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Современные понятия о пищевых болезнях людей их классификация по этиологическому принципу.

**Раздел 7.** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.

**Раздел 8.** Ветсанэкспертиза туш и органов при инфекционных заболеваниях животных и птиц.

**Раздел 9.** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных заболеваниях животных, передающихся через мясо (трихинеллёз, цистицеркоз, саркоцистоз) и не передающихся через мясо (эхинококкоз, фасциолёз, дикроцеллиоз, пироплазмоз и др.).

**Раздел 10.** Молоко.

**Раздел 11.** Ветсанэкспертиза рыбы и других гидробионтов.

**Раздел 12.** Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных и оптовых рынках.

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями:

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

ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации

ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.

ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов

В результате изучения обязательной части учебного цикла



	<p>обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b>  нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности, способы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b>  организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> <p><b>Владеть:</b>  способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения, методиками лабораторных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.23 Ветеринарно- санитарная экспертиза</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.24	<p><b>Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 8 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> является приобретение студентами, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01-Ветеринарно-санитарная экспертиза, необходимых теоретических знаний, практических навыков по осуществлению в процессуальной форме исследования вещественных доказательств и других материалов и объектов, которое проводится по решению правоохранительных органов в процессе расследования уголовных и гражданских дел.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовить специалистов, способных осуществить судебную ветеринарно-санитарную экспертизу в процессе судебного следствия.</li> <li>- Научить проводить судебную экспертизу по материалам дела, на живых животных, при проведении вскрытия трупов, при возникновении и распространении заразных заболеваний, при нарушении правил убоя животных, при фальсификации продуктов животного происхождения.</li> <li>- Ознакомить с судебной ответственностью ветеринарных работников.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u>  Введение  <b>Раздел 1.</b> Введение и содержание судебной ветеринарно-санитарной экспертизы  <b>Раздел 2.</b> Процессуальные и организационные основы судебно-</p>

ветеринарной экспертизы

**Раздел 3.** Судебно-ветеринарная экспертиза при особо опасных болезнях животных

**Раздел 4.** Судебно-ветеринарная экспертиза при воздействии на животных высоких и низких температур, электротравм, молний, ионизирующего излучения

**Раздел 5.** Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях

**Раздел 6.** Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза условно годного мяса

**Раздел 7.** Определение фальсификаций товароведческой оценки мяса и сортности мяса

**Раздел 8.** Экспертные исследования по выявлению нарушений требований заготовки, транспортировки и подготовки животных к убою на мясо

**Раздел 9.** Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушениях кормления, содержания и эксплуатации животных

**Раздел 10.** Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного. Особенности судебно-ветеринарного и патологоанатомического вскрытия

**Раздел 11.** Судебная ответственность ветеринарных работников

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **компетенциями**:

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

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

ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов уоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

основные нормативно-правовые документы, применяемые в профессиональной деятельности: нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в области безопасности и качества продукции животного и растительного происхождения (законы РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы и правила). Методы и способы лабораторной и производственной ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; микробиологической диагностики и специфической профилактики наиболее значимых инфекционных болезней; нормы и правила производственной безопасности.

**Уметь:**

использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности. Проводить судебную ветеринарно-

	<p>санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения; проводить судебную экспертизу по материалам дела, на живых животных, при проведении вскрытия трупов, при возникновении и распространении заразных заболеваний; лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> основными методами, способами и средствами получения и обработки правовой информации, в том числе посредством использования компьютеризированных баз правовых данных и глобальных компьютерных сетей. Владеть способностью, готовностью и навыками использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации). Способностью к самоорганизации и самообразованию при решении вопросов; владеть не только традиционными технологиями, но и современными инновационными технологиями.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.24 Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.25	<p><b>Гигиена животных</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 8 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> <u>Цель освоения дисциплины:</u> является изучение влияния комплексов факторов внешней среды на физиологическое состояние и продуктивные качества животных.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладеть методами исследования микроклимата</li> <li>- овладеть методами повышения резистентности животных</li> <li>- профилактика незаразных болезней животных</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> <b>Раздел 1. Общая зоогигиена</b> <b>Раздел 2. Частная гигиена животных</b></p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими <b>компетенциями:</b> УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач ОПК-2 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b> Методы и способы НИР в области гигиены животных</p> <p><b>Уметь:</b></p>

	<p>Пользовать базой информативных данных для проведения НИР в области гигиены животных</p> <p><b>Владеть:</b>          Владеет правилами техники безопасности при приготовлении продуктов, кормов, кормовых добавок животного и растительного происхождения и проводить гигиенические исследования в зависимости от вида, возраста и типа эксплуатации животных, техникой безопасности в неординарных ситуациях</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>          Б1.0.25 Гигиена животных          1.3.Язык преподавания: русский</p>
Б1.О.26	<p><b>Ветеринарная санитария</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 8 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> является профилактика инфекционных и инвазионных болезней животных и человека, а также получение продуктов, сырья и кормов животного происхождения высокого санитарного качества.  <u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обучить и вооружить студентов, будущих ветеринарно-санитарных экспертов, знание современной ветеринарной медицины;</li> <li>- дать теоретические основы ветеринарной санитарии для достижения высокой эффективности производства;</li> <li>- необходимо использовать биологические особенности и потенциальные возможности организма для борьбы с инфекцией;</li> <li>- способствовать более глубокому изучению специальных дисциплин по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза «уровень бакалавра».</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u>          Введение  <b>Раздел 1.</b> Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарной науки.  <b>Раздел 2.</b> Дезинфекция  <b>Раздел 4.</b> Дератизация  <b>Раздел 5.</b> Дезодорация  <b>Раздел 6.</b> Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке жив. продукции.  <b>Раздел 7.</b> Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды  <b>Раздел 8.</b> Ветеринарно-санитарная техника  <b>Раздел 9.</b> Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно- санитарных мероприятиях. лекция, практика))</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>          Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными компетенциями:</b>          УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении          ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-</p>

	<p>хозяйственных, генетических и экономических факторов  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b>  Методы и способы НИР в области ветеринарной санитарии.</p> <p><b>Уметь:</b>  Пользоваться базой информативных данных для проведения НИР в области ветеринарной санитарии</p> <p><b>Владеть:</b>  Владеть правилами техники безопасности при приготовлении дезрастворов, применение их на производстве и внедрять результаты НИР в области ветеринарной санитарии</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.26 Ветеринарная санитария</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.27	<p><b>Ветеринарная хирургия</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 5 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> В системе подготовки ветеринарно-санитарных врачей ветеринарная хирургия занимает особое место. Они связывают общебиологические дисциплины непосредственно с клиническими дисциплинами, применяют знания по общей патологии животных к конкретным вопросам хирургических заболеваний, рассматривает их этиологию, патогенез, клиническую картину, методы диагностики, лечения и профилактики, совершенствует знания.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение общих и специфических признаков хирургических заболеваний продуктивных животных;</li> <li>• изучение закономерностей и механизмов развития хирургической патологии продуктивных животных;</li> <li>• изучение теоретических основ и методов комплексного лечения и профилактики травматизма и различных проявлений хирургической инфекции продуктивных животных;</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u></p> <p><u>1. Основы оперативной хирургии</u></p> <p><u>2. Общая и частная хирургия</u></p> <p><b>1.1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>компетенциями:</b>  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</p> <p><b>знать:</b> - этиологию и патогенез хирургических болезней снижающих продуктивность животных, качество мяса и молока, рабочие и спортивные показатели животных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные методы индивидуального и группового лечения животных с хирургической патологией;</li> <li>- основы топографической анатомии животных в видовом и возрастном аспектах;</li> <li>- положение о технике безопасности при работе с животными, методы</li> </ul>

	<p>фиксации, фармакологическое обездвиживание и обезболивание животных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- - характеристику травматизма животных, его классификацию и профилактику;</li> <li>- этиологию, патогенез, клиническую картину различных хирургических болезней животных;</li> </ul> <p><b>уметь:</b> - фиксировать крупный рогатый скот, лошадей, свиней, оленей и т.д. в различных положениях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить внутривенные, внутримышечные, подкожные инъекции;</li> <li>-проводить методы асептики и антисептики;</li> <li>- оказывать первую помощь животным;</li> </ul> <p><b>владеть:</b> - способами временной и окончательной остановки кровотечения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами применения тепла и холода при лечении хирургических и акушерских патологий;</li> <li>- клиническими приемами и методами при обследовании больных животных;</li> <li>- методами дифференциальной диагностики хирургических и акушерских заболеваний животных.</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.27 Ветеринарная хирургия</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.28	<p><b>Физическая культура и спорт</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.2. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> освоения дисциплины «Физическая культура» является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической деятельности.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Развивать у студентов знания по теории, истории и методике физической культуры на основе инновационных технологий обучения.</li> <li>- Обучить студентов практическим умениям и навыкам занятий различными видами спорта, современными двигательными и оздоровительными системами.</li> <li>- Сформировать у студентов готовность применять спортивные и оздоровительные технологии для достижения высокого уровня физического здоровья и поддержания его в процессе обучения в вузе, дальнейшей профессиональной деятельности.</li> <li>- Развивать у студентов индивидуально-психологические и социально - психологические качества и свойства личности, необходимые для успешной учебной и профессиональной деятельности.</li> <li>- Сформировать у студентов устойчивую положительную мотивацию к учебным занятиям, участию в соревнованиях и научно-практических конференциях по физической культуре.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u></p> <p>Введение</p> <p><b>Тема 1.</b> Физическая культура в общекультурной профессиональной подготовке студентов</p> <p><b>Тема 2.</b> История становления и развития Олимпийского движения.</p>

Универсиады. История комплексов ГТО и БГТО. Новый Всероссийский физкультурно- спортивный комплекс

**Тема 3.** Социально-биологические основы физической культуры

**Тема 4.** Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

**Тема 5.** Общая физическая, специальная и спортивная подготовка в системе физического воспитания.

**Тема 6.** Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

**Тема 7.** Спорт, индивидуальный выбор вида спорта или систем физического воспитания.

**Тема 8.** Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений.

**Тема 9.** Гимнастика

**Тема 10.** Легкая атлетика

**Тема 11.** Лыжный спорт

**Тема 12.** Спортивные и подвижные игры

**Тема 13.** Национальные виды спорта РС(Я)

**Тема 14.** Туризм. Классификация видов туристических походов особенности туризма и методика организации

**Тема 15.** Массовые физкультурно-спортивные мероприятия. Правила поведения студентов-болельщиков на спортивных соревнованиях. Воспитания толерантности.

**Тема 16.** Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом

**Тема 17.** Лечебная физическая культура как средство профилактики и имитации при различных заболеваниях.

**Тема 18.** Восстановительные процессы в физической культуре спорте.

**Тема 19.** Основы рационального питания

**Тема 20.** Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов.

**Тема 21.** Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.

**Тема 22.** Физическая культура в общекультурной профессиональной подготовке студентов

**1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

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

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

-основы физической культуры и здорового образа жизни;

-способы контроля и оценки физического развития и физической

	<p>подготовленности;  -правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.  <b>Уметь:</b>  -использовать средства физической культуры для оптимизации работоспособности;  -делать индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений;  -применять основные методики самостоятельных занятий и уметь вести самоконтроль за состоянием своего организма  <b>Владеть:</b>  -методами физического воспитания и укрепления здоровья для достижения уровня физической подготовленности к полноценной социальной и профессиональной деятельности.  <b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.28 Физическая культура и спорт  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.29	<p><b>Информационные системы в ветеринарии</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b>  <b>1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> предназначена для того, чтобы формировать у слушателей теоретические знания, практические умения и навыки, необходимые для использования информационных технологий в образовательном процессе, в практике вузовского преподавания.  <b>Задачи дисциплины:</b> Задачами дисциплины является изучение понятийного аппарата дисциплины, основных теоретических положений и методов, формирование умений и привитие навыков применения теоретических знаний для решения практических и прикладных задач.  Краткое содержание дисциплины</p> <p><b>2. 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  Выпускник должен обладать следующими <b>компетенциями:</b>  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  ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности  ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности  <b>Знать:</b>  методы представления и описания результатов проектной деятельности;  методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.  <b>Уметь:</b></p>



	<p>обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов;          проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта;</p> <p><b>Владеть:</b>          управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности;          распределением заданий и мотивацией к достижению целей;          управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией          управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>          Б1.О.29. Информационные системы в ветеринарии</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.30	<p><b>Вирусология с биотехнологией</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> предназначена для того, чтобы изучить особенности и закономерности процесса, т.е. причины и условия возникновения, распространения и угасания вирусных болезней животных, а также методы диагностики, профилактики и борьбы с ними.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая вирусология изучает общие закономерности вирусологического процесса, общие меры борьбы и профилактики вирусных заболеваний.</li> <li>2. Частная вирусология занимается изучением отдельных инфекционных болезней, выявляет их этиологию, патогенез, клиническую картину, патоморфологические изменения, а также средства и методы диагностики, лечения, профилактики и борьбы с конкретными инфекционными заболеваниями животных.</li> <li>3. Биотехнология - изучает биологические препараты для лечения, профилактики и диагностики заболеваний. В определенный момент дальнейший рост объемов без изменения технологических подходов (условий выращивания, хранения и транспортировки в растениеводстве, условий содержания, кормления и переработки в животноводстве) станет невозможен.</li> </ol> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u>  <b>Раздел 1.</b> Строение и систематика вирусов.  <b>Раздел 2.</b> Репродукция вирусов  <b>Раздел 3.</b> Особенности противовирусного иммунитета  <b>Раздел 4.</b> Принципы диагностики вирусных болезней  <b>Раздел 6</b> Биотехнология</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p>

	<p>Выпускник должен обладать следующими <b>компетенциями</b>:  УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций  ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b>  - теоретические основы вирусологии и приобретение знаний и навыков профилактики и диагностики вирусных болезней животных. Основная цель преподавания курса «Биотехнология»-дать студентам теоретические 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:</p> <p><b>Уметь:</b>  распознавать строение вирусов, систематику, репродукцию и закономерности возникновения, проявления и распространения вирусных болезней животных;  - разбираться в средствах и способах профилактики и борьбы с ними, а также правилах проведения противовирусных мероприятий во время вспышки</p> <p><b>Владеть:</b>  -практическими навыками по выделению производственных штаммов микроорганизмов, их селекции, хранение, использование для промышленного изготовления вакцин и антигенов;  -изучение технологии приготовления терапевтических и диагностических сывороток и гамма-глобулинов, пробиотиков, антибиотиков, ферментов, витаминов и др.;</p> <p>- методами контроля, стандартизации и сертификации биологических препаратов и аттестация производственных линий;</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.30. Вирусология с биотехнологией</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.31	<p><b>Животноводство с основами кормопроизводства</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> Животноводство с основами кормопроизводства является обучить студентов овладению теорией и практикой животноводства с основами кормопроизводства;кормления с/х животных, полноценного питания; проведению полного зоотехнического анализа всех видов кормов; технологии заготовки и приготовления кормов, и техники кормления; составлению и нормированию рационов для разных видов половозрастных групп животных; и планированию кормового баланса в хозяйствах с целью повышения и получения максимальной продуктивности при минимальных затратах кормов.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u>  1.Знать теорию развития животноводства с основами кормопроизводства;</p>

1. Знать основы кормопроизводства; Пути совершенствования кормопроизводства
2. Оптимизация соотношения: многолетние травы = однолетние травы;
3. Уметь произвести сбор питательных веществ в урожае с га (в кг).
4. Знакомиться с кормовыми нормами и составить рационы для разных видов и половозрастных групп животных.
5. Составить кормовой баланс в хозяйствах на основе развития кормопроизводства.

Краткое содержание дисциплины:

**Раздел 1.** Оценка питательности кормов

**Раздел 2.** Технология приготовления кормов

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **компетенциями**:

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

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

- анализировать физиологическое состояние растений и животных, используя различные методы.
- принципы устройства и работы технических средств, применяемых при производстве растениеводческой и животноводческой продукции;
- рационы кормления животных;
- методы технологий хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**Уметь:**

различать кормовые культуры, однолетние и многолетние посевы;

- подбирать соотношение семян кормовых культур;
- оценивать питательность кормов и составлять рационы;
- выбирать способы и режимы переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;

**Владеть:**

- навыками применения зоотехнической оценки питательности кормов;
- навыками изучения химического состава кормов;
- составление кормового баланса в любой форме организации труда;
- навыками проведения и постановки физиологического и балансового опыта;

**1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Б1.О.31. Животноводство с основами кормопроизводства

**1.4. Язык преподавания:** русский

Б1.О.32

## **Санитарная микробиология**

**Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.**

### **1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины**

Цель освоения дисциплины: сформировать у студентов факультета ветеринарной медицины научное мировоззрение о многообразии микробиологических приемов ветеринарно-санитарной экспертизы кормов для животных, пищевых продуктов, продукции животноводства, в т.ч. сырья животного происхождения, представления о понятии экологически чистой сельскохозяйственной продукции, о роли микроорганизмов, которые принимают участие в порче сельскохозяйственного сырья животного и растительного происхождения, методов диагностики инфекционных болезней животных, создания новых видов диагностикумов, а также дать студентам теоретические и практические знания по санитарной микробиологии.

#### Задачи дисциплины:

- формирование у студентов представления о понятии экологически чистой сельскохозяйственной продукции;
- формирование у будущих специалистов представления об общих и специфических мероприятиях по профилактике заражения людей зооантропонозными болезнями при работе с продукцией и сырьем животного происхождения;
- изучение бактериальной обсемененности объектов окружающей среды;
- ознакомление с санитарно-показательными микроорганизмами, методами их выделения и изучения;
- ознакомление студентов с основными действующими ГОСТами и правилами СанПиНа по микробиологическим исследованиям сельскохозяйственного сырья и продукции различного назначения;
- изучение морфологических и физиологических особенностей микроорганизмов, вызывающих порчу сырья животного происхождения;
- изучение микробиологических процессов, происходящих в мясе после убоя;
- определение бактериальной загрязненности мясного сырья при нарушении технологических процессов при его производстве;
- изучение микрофлоры мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и консервов;
- ознакомление с методами санитарно-микробиологического исследования молока и молочной продукции;
- определение бактериального загрязнения молока и молочной продукции вследствие нарушения технологии производства;
- изучение микрофлоры яиц, яичного порошка и др. яичной продукции;
- изучение микрофлоры мяса птицы, полуфабрикатов и готовой мясной птицеводческой продукции при нарушении технологии производства;
- изучение микрофлоры свежей рыбы и морепродуктов;
- определение бактериального загрязнения рыбной продукции и морепродуктов вследствие нарушения технологии обработки и производства;

- изучение микрофлоры меда;
- ознакомление с методами санитарно-микробиологического исследования кормов животного происхождения;
- изучение спектра микрофлоры шерсти, пушно-мехового и кожевенного сырья;
- изучение механизма действия физических, химических и биологических факторов на микроорганизмы при обработке сырья и продуктов животного происхождения.

Краткое содержание дисциплины:

Введение

**Раздел 1.** Введение. Основные нормативные документы

**Раздел 2.** Санитарно-микробиологическое исследование молока и молочных продуктов

**Раздел 3.** Санитарно-микробиологическое исследование мяса и мясных продуктов

**Раздел 4.** Санитарно-микробиологическое исследование яиц и яичной продукции

**Раздел 5.** Санитарно-микробиологическое исследование

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **компетенциями:**

УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

биологические особенности микроорганизмов, обуславливающих порчу пищевых продуктов, методы микробиологических и вирусологических исследований, методы оценки путей и степени инфицирования животными и человеком окружающей среды патогенными микробами; нормальный взаимообмен микрофлорой, самоочищения и обеззараживания внешней среды, в частности:

- природу и свойства микроорганизмов, вызывающих распространение респираторных и кишечных инфекций;
- санитарно-гигиеническую оценку объектов окружающей среды;
- устойчивость вирусов к неблагоприятным факторам – физическим, химическим и биологическим;
- изучить методы очистки и обеззараживания в отношении микроорганизмов питьевой воды, воздуха закрытых помещений, почвы земледельческих полей;
- методы обеззараживания предметов обихода.

**Уметь:**

правильно организовывать санитарно-микробиологические исследования объекта, представлять возможность своевременного проведения мероприятий, исключая отрицательное влияние его на организм человека или животных, т.е.:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно брать пробы воды, воздуха, почвы для исследования;</li> <li>- правильно транспортировать материал в лабораторию для микробиологических исследований;</li> <li>- обнаруживать и идентифицировать микробы в исследуемом объекте;</li> <li>- правильно оформлять документацию согласно ГОСТа и составлять рекомендации по проведению санитарных мероприятий</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники постановки и оценки реакции преципитации при исследовании кожевенного и кожно-мехового сырья на сибирскую язву;</li> <li>- интерпретации результатов микробиологических, микологических и серологических исследований;</li> <li>- проведения санитарно-биологического контроля объектов ветеринарного надзора и определения качества дезинфекции;</li> <li>- выполнения работы в бактериологической лаборатории мясо- и молочно- перерабатывающих предприятий;</li> <li>- проведения физических и химических методов стерилизации тары, используемой при консервировании сырья и продуктов животного происхождения;</li> <li>- проведения заражения различных биологических моделей для культивирования микроорганизмов с последующей индикацией и идентификацией.</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.32 Санитарная микробиология</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.О.33	<p><b>Молекулярная биология с основами геномной инженерии</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> <u>Цель освоения дисциплины:</u> сформировать у студентов знания об особенностях строения и свойств макромолекул, <u>Задачи дисциплины:</u> входящих в состав живой клетки, структурно-функциональной организации генетического аппарата клеток и механизма реализации наследственной информации. <u>Краткое содержание дисциплины:</u> <b>Раздел 1. Введение.</b> Строение и функции нуклеиновых кислот. Методы молекулярной биологии. <b>Раздел 2.</b> Молекулярные механизмы основных процессов хранения и передачи генетического материала. <b>Раздел 3.</b> Реализация наследственной информации. <b>Раздел 4.</b> Изменчивость генетического материала. <b>Раздел 5.</b> Геномная инженерия <b>Раздел 6.</b> Ферменты геномной инженерии. <b>Раздел 7.</b> Методы геномной инженерии</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> Выпускник должен обладать следующими <b>компетенциями:</b> УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>

	<p>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</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b> Особенности строения и свойства макромолекул, входящих в состав живой клетки, структурно-функциональную организацию генетического аппарата клеток и механизма реализации наследственной информации.</p> <p><b>Уметь:</b> Выделять геномную ДНК; ставить реакции рестрикции и лигирования; проводить электрофоретический анализ ДНК.</p> <p><b>Владеть:</b> Основными понятиями и терминологией молекулярной биологии, молекулярно-генетическими методами.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.33. Молекулярная биология с основами генной инженерии</p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
Б1.О.34	<p><b>Радиобиология с основами радиационной гигиены</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> <u>Цель освоения дисциплины:</u> Формирование представлений, знаний и навыков по воздействию ионизирующих излучений на биологические объекты и использование радиоактивных изотопов в сельском хозяйстве.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение динамики и особенностей течения внутренних незаразных болезней в условиях интенсивного животноводства с промышленной технологией;</li> <li>- дальнейшее совершенствование и разработка методов диагностики, изучение эндемических болезней;</li> <li>- изыскание эффективных диетических и лечебных средств, премиксов и оптимальных по витаминно-минеральному составу комбикормов и кормосмесей для профилактики патологии обмена веществ;</li> <li>- разработка эффективных методов групповой терапии и профилактики болезней дыхательной и пищеварительной систем;</li> <li>- изыскание эффективных антистрессовых препаратов, биостимуляторов и других средств повышения неспецифической резистентности организма;</li> <li>- разработка надежных способов групповой и индивидуальной терапии и профилактики незаразных болезней молодняка.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> <b>Раздел 1.</b> Элементы ядерной физики <b>Раздел 2.</b> Элементы ядерной физики и дозиметрии <b>Раздел 3.</b> Биологическое действие ионизирующих излучений и лучевые поражения <b>Раздел 4.</b> Основы радиоэкологии и радиотоксикологии <b>Раздел 5.</b> Естественная радиоактивность среды обитания</p>

	<p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими <b>компетенциями:</b></p> <p>УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> <p>ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>-статические методы обработки экспериментальных данных; математические методы в биологии; основы молекулярной физики и термодинамики, электричества и магнетизма, оптики, атомной и ядерной физики</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>пользоваться компьютерной техникой, использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач; применять знания в области физики, химии, наук о земле и общей биологии для освоения общепрофессиональных задач.</p> <p><b>Владеть:</b> -пользоваться компьютерной техникой, использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач;</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.О.34.Радиобиология с основами радиационной гигиены</p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
Б1.В.01	<p><b>Законодательство по государственному ветеринарному контролю</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 5 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> является приобретение студентами, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, необходимых теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении правового регулирования ветеринарного дела в Российской Федерации, ее субъектах, муниципальных образованиях, предприятиях и организациях агропромышленного комплекса.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Экспертно-контрольная деятельность. Научить организации и проведению государственного ветеринарного надзора в животноводстве, сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятиях агропромышленного комплекса, торговле, предприятиях общественного питания, на транспорте, Государственной границе Российской Федерации.</li> <li>2. Организационно-управленческая деятельность. Научить руководствоваться законами и кодексами Российской Федерации при организации деятельности государственных, кооперативных и коммерческих ветеринарных учреждений, ветеринарных специалистов-предпринимателей.</li> <li>3. Производственно-технологическая деятельность. Научить организации и проведению контроля за соблюдением требований федерального законодательства в области ветеринарии в</li> </ol>



животноводстве, птицеводстве, рыболовстве, звероводстве, предприятиях перерабатывающей промышленности, транспортировке, хранении, реализации продукции животного и растительного происхождения.

4. Проектно-консультативная деятельность. Научить консультативной деятельности в области правового регулирования ветеринарного дела в хозяйствах, районах, городах, субъектах Российской Федерации.

5. Образовательно-воспитательная деятельность. Подготовка студентов к педагогической и воспитательной деятельности с использованием ветеринарного законодательства Российской Федерации

6. Научно-исследовательская деятельность. Научить студентов осуществлению научно-исследовательской деятельности по правовому регулированию ветеринарной деятельности.

#### Краткое содержание дисциплины:

Введение

**Раздел 1.** Правовое регулирование в области ветеринарии

**Раздел 2.** Организационная структура ветеринарии и руководство ветеринарным делом РФ

**Раздел 3.** Законодательство Таможенного союза в области государственного ветеринарного контроля

**Раздел 4.** Государственный ветеринарный контроль (надзор).

**Раздел 5.** Правила организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов. Ветеринарная сертификация.

**Раздел 6.** Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства

#### **1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **компетенциями**:

ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации

ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.

ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

#### **Знать:**

основные нормативно-правовые документы, применяемые в профессиональной деятельности: нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в области безопасности и качества продукции животного и растительного происхождения (законы РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы и правила). Методы и способы лабораторной и производственной ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности

	<p>продуктов животного происхождения; микробиологической диагностики и специфической профилактики наиболее значимых инфекционных болезней; нормы и правила производственной безопасности.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности. Проводить судебную ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения; проводить судебную экспертизу по материалам дела, на живых животных, при проведении вскрытия трупов, при возникновении и распространении заразных заболеваний; лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> основными методами, способами и средствами получения и обработки правовой информации, в том числе посредством использования компьютеризированных баз правовых данных и глобальных компьютерных сетей. Владеть способностью, готовностью и навыками использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации). Способностью к самоорганизации и самообразованию при решении вопросов; владеть не только традиционными технологиями, но и современными инновационными технологиями.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.В.01. Законодательство по государственному ветеринарному контролю</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.В.02	<p><b>Стандартизация, подтверждение качества в ветеринарно-санитарной экспертизе</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 5 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> является - освоение студентами теоретических знаний в области технического регулирования в сфере метрологии, стандартизации, сертификации для формирования практических навыков по обеспечению единства измерений, контроля качества пищевой продукции</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение студентами основ технического регулирования в отношении установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, производству продукции, реализации и утилизации;</li> <li>- установление и применение метрологических норм, правил, положений и требований;</li> <li>- умение применять нормативные документы, стандарты при оценке качества пищевой продукции и подтверждения соответствия.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Введение Введение. Основные понятия о дисциплине</p>

**Раздел 1.** Техническое регулирование

**Раздел 2.** Стандартизация

**Раздел 3.** Теоретические основы метрологии

**Раздел 4.** Стандартизация

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **компетенциями:**

ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации

ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.

ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

- основные государственные акты и нормативные документы в области метрологии, стандартизации и сертификации;
- закон технического регулирования;
- принципы построения и правила пользования стандартами, техническими регламентами и другой нормативной документацией
- теоретические основы метрологии;
- организационные, научные и методические основы обеспечения единства измерений;
- структуру и функции метрологической службы предприятия;
- научные источники отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования

**Уметь:**

- применять на практике основные принципы работы с нормативными документами по метрологии, стандартизации и сертификации;
- проводить актуализацию нормативно-технической документации;
- работать со стандартами на методы контроля при осуществлении оценки пищевой продукции на соответствие требованиям нормативной документации;
- применять в научно-исследовательской и практической работе основные положения метрологии, метрологические нормы и правила;
- выбрать методики, контрольно-измерительное и испытательное оборудование для подтверждения соответствия продукции; установленным требованиям в соответствии с метрологическими характеристиками;
- систематизировать и обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования

**Владеть:**

- навыками оформления документации в соответствии с действующей нормативной базой;
- методами контроля качества пищевой продукции за соблюдением

	<p>требований технических регламентов и стандартов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыком практической деятельности по обновлению фонда нормативных документов;</li> <li>- методиками определения соответствия требованиям нормативных документов вспомогательных материалов, используемых при производстве продуктов питания;</li> <li>- методиками выполнения инструментальных измерений по определению показателей качества сырья, готовой продукции, вспомогательного материала;</li> <li>- навыком обрабатывать результаты измерений в соответствии с действующим нормативными документами;</li> <li>- способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.В.02. Метрология, стандартизация, сертификация</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.В.03	<p><b>Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 6 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> является приобретение студентами, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01-Ветеринарно-санитарная экспертиза, необходимых теоретических знаний, практических навыков по осуществлению проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения в ветеринарно-испытательных лабораториях и в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить краткую характеристику и классификацию растительных продуктов;</li> <li>- изучить требования к заготавливаемым пищевым продуктам растительного происхождения полеводства, садов и огородов;</li> <li>- изучить требования к порядку проведения отбора проб растительных продуктов для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;</li> <li>- изучить методы лабораторных исследований продуктов растительного происхождения, экспертизы свежих и сушеных грибов, экспертизы растительных масел, экспертизы орехов и семечек;</li> <li>- изучить методы проведения лабораторных исследований консервированных растительных продуктов;</li> <li>- ознакомиться с порядком оформления ветеринарно-сопроводительные документов на право реализации пищевых продуктов растительного происхождения;</li> <li>- научить пользоваться нормативными правовыми документами.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u></p> <p><b>Тема 1.1.</b> Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков</p> <p><b>Тема 1.2.</b> Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках</p> <p><b>Тема 1.3.</b> Планирование и оборудование. Функции и задачи. подлежащие продаже на рынках</p> <p><b>Тема 1.4.</b> Требования к доставке на рынки пищевых продуктов</p>

растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы

**Тема 1.5.** Порядок направления растительных продуктов на продовольственные рынки. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на продовольственных рынках. Отбор проб. Утилизация конфискатов. Документация.

**Тема 2.1.** Ветеринарно-санитарная экспертиза конеклубнеплодов

**Тема 2.2.** Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных жиров

**Тема 2.3.** Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных растительных продуктов на продовольственных рынках

**Тема 2.4.** Санитарная экспертиза сухих растительных продуктов на продовольственных рынках

**Тема 2.5.** Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели. Документация.

**Тема 3.1.** Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Определение фальсификации меда

**Тема 3.2.** Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТ и Правилам. Фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками

**Тема 3.3.** Ветеринарно-санитарная экспертиза экзотических видов растительных продуктов на продовольственных рынках

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **компетенциями:**

ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

нормативные документы, устанавливающие требования, предъявляемые для обеспечения ветеринарного благополучия по фитосанитарному надзору на территории Российской Федерации; основы микробиологической диагностики и специфическую профилактику наиболее значимых инфекционных болезней; влияние токсических веществ на отдельные системы и органы животных и человека; нормы и правила производственной безопасности; закономерности развития эпизоотологического процесса инфекционных и паразитарных болезней

**Уметь:**

организовывать и проводить определения токсических веществ в сырье продуктов растительного происхождения; проводить обследования сырья продуктов растительного происхождения с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии;

	<p>проводить контроль качества продуктов растительного происхождения; проводить ветеринарно-просветительную работу.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов; методами систематизации и обобщения информации по использованию ресурсов предприятия и формированию финансового результата; методами организации ветеринарно-санитарного надзора; комплексным методом диагностики; методами контроля и организации эффективности карантинно-ограничительных мероприятий, противоэпизоотических мероприятий.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.В.03 Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.В.04	<p><b>Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза сырья животного происхождения</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 6 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> является освоение студентами сформировать теоретические и практические основы товароведения, факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров, их потребительская ценность, классификация и ассортимент. Приобретенные навыки позволят будущим специалистам ориентироваться в вопросах правил товарной экспертизы, идентификации, оценки качества и определения свежести продуктов, пользоваться справочной, нормативной и технической документацией, проводить экспертизу сопроводительных документов</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение и изучение основополагающих характеристик товаров, составляющих потребительскую ценность;</li> <li>- установление номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров;</li> <li>- товароведная оценка качества товаров, в том числе новых отечественных и импортных;</li> <li>- установление видов товарных потерь, причин их возникновения и разработка мер по их предупреждению или снижению;</li> <li>- разработка характеристик конкретных товаров, обуславливающих их потребительскую ценность и способность удовлетворять определенные потребности человека, идентификация товаров, выявление фальсифицированных товаров;</li> <li>- отсутствие риска, связанного с возможностью нанесения товаром ущерба жизни, здоровью и имуществу граждан.</li> <li>- умение применять нормативные документы, стандарты при оценке качества пищевой продукции при проведении товароведной экспертизы пищевой продукции.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u></p> <p><b>Введение</b></p> <p><b>Раздел 1. Введение в товароведение</b></p> <p><b>Раздел 2. Виды экспертизы, средства и методы товарной экспертизы</b></p> <p><b>Раздел 3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</b></p> <p><b>Раздел 4 Гигиенические нормативы безопасности пищевых продуктов</b></p>

по микробиологическим показателям

**Раздел 5. Товароведение мяса и мясопродуктов**

**Раздел 6. Товароведение молока и молочных продуктов**

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **компетенциями**:

ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов уоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации

ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.

ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

- основные государственные акты и нормативные документы в области товароведения, биологической безопасности и экспертизы сырья животного происхождения;
- принципы построения и правила пользования нормативной документацией при выполнении товароведной оценки пищевой продукции;
- лабораторные приборы, применяемые при проведении товароведной экспертизы пищевого сырья животного происхождения;
- обязательные требования к качеству продовольственных товаров;
- показатели безопасности сырья животного происхождения в соответствии с требованиями нормативной документации

**Уметь:**

- применять на практике основные принципы работы с нормативными документами по товароведению, биологической безопасности и экспертизы сырья животного происхождения;
- работать со стандартами на методы контроля при осуществлении оценки пищевой продукции на соответствие требованиям нормативной документации;
- выбрать методики, контрольно-измерительное и испытательное оборудование для проведения товароведной экспертизы пищевого сырья животного происхождения;
- применять методики проведения товароведной экспертизы сырья животного происхождения;
- определять соответствие качества сырья животного происхождения товарной информации

**Владеть:**

- навыками проведения товароведной экспертизы сырья животного происхождения;
- методиками определения соответствия требованиям нормативных документов вспомогательных материалов, используемых при производстве сырья животного происхождения;

	<p>- методиками выполнения основных инструментальных измерений по определению показателей качества сырья, готовой продукции, вспомогательного материала при товароведной экспертизе продукции;</p> <p>- навыком обрабатывать результаты измерений в соответствии с действующим нормативными документами;</p> <p>- навыками определения фальсификации товара;</p> <p>- навыком обработки результатов проведенной товароведной экспертизы пищевой продукции</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.04 Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза сырья животного происхождения</p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
Б1.В.05	<p><b>Технология переработки молока</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование у специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья молочной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использование современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести целенаправленную работу по улучшению состава и повышению качества сырья и готовой продукции;</li> <li>– организовать безотходное производство переработки молока, выработки молочных продуктов;</li> <li>– обосновать выбор ассортимента вырабатываемой молочной продукции;</li> <li>– производить материальные расчеты сырья и готовой продукции;</li> <li>– выбирать наиболее эффективные методы санитарной обработки технологического оборудования.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u></p> <p><b>Раздел 1.</b> 1.1. Введение. (Молоко) Пищевая ценность, химический состав и свойства молока. Пороки молока</p> <p><b>Раздел 2.</b> Первичная обработка молока</p> <p><b>Раздел 3.</b> Механическая и тепловая обработка молока</p> <p><b>Раздел 4.</b> Технология пастеризованного и стерилизованного молока.</p> <p><b>Раздел 5.</b> Технология кисломолочных и диетических продуктов</p> <p><b>Раздел 6.</b> Технология масла коровьего. О сыре и мороженом.</p> <p><b>1.1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать <b>компетенциями</b>, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:</p> <p>ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла</p>



	<p>обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b>  роль продуктов животноводства в обеспечении полноценного питания; состав, свойства, биологическую и пищевую ценность; требования к заготавливаемому сырью для молочной промышленности; технологические процессы производства различных молочных продуктов; основной ассортимент вырабатываемой продукции, особенности их производства; новейшие технологические процессы и технологии, внедряемые в молочной промышленности; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, а также требования стандартов; основные факторы, влияющие на выход молочных продуктов, эффективность их производства; факторы, влияющие на качество готовой продукции; принципы и способы мойки и дезинфекции технологического оборудования; основы организации безотходного производства в молочной промышленности; влияние молочной промышленности на экологическую среду.</p> <p><b>Уметь:</b>  применять полученные знания в конкретных производственных условиях; вести целенаправленную работу по улучшению состава и повышению качества заготавливаемого сырья; выбирать наиболее рациональные технологические схемы и режимы выработки молочных продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовать безотходное производство переработки молока, выработки молочных продуктов; обосновать выбор ассортимента вырабатываемой молочной продукции; организовать работу по повышению эффективности производства молочных продуктов и улучшению их качества; производить материальные расчеты сырья и готовой продукции; выбирать наиболее эффективные методы санитарной обработки технологического оборудования.</p> <p><b>Владеть:</b>  работать с компьютером как средством управления информацией; описывать полученные результаты, формулировать выводы; обобщать полученные результаты по заданным и определенным критериям; проведения контроля безопасности пищевых продуктов и методами современных измерений; обработки и оформления результатов измерений.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.05. Технология переработки молока  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.В.06	<p><b>Технология переработки мяса и рыбы</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, необходимых для самостоятельного решения производственных задач мясо- и рыбоперерабатывающей отрасли, совершенствования действующих технологических процессов, разработки новых способов комплексной и рациональной переработки сырья, обеспечивающих современные требования к качеству, пищевой ценности продукции, оптимизации технологического процесса на основе энерго- и ресурсосберегающих технологий.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u>  – вести целенаправленную работу по улучшению состава и</p>

- повышению качества сырья и готовой продукции;
- обосновать выбор ассортимента вырабатываемой мясной и рыбной продукции;
  - теоретическим и прикладным аспектам анализа живой, охлажденной и мороженой рыбы, полуфабрикатов и кулинарных изделий, соленых, вяленых, сушеных, копченых мясных и рыбных продуктов, икорной продукции и аналогов, морепродуктов, консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов;
  - ознакомить студентов с принципами товароведческой экспертизы мясных и рыбных товаров и морепродуктов.

Краткое содержание дисциплины:

**Раздел 1.** Общая характеристика технология мяса, рыбы и мясных и рыбных продуктов

**Раздел 2.** Ассортимент и пищевая ценность мясо- и рыбопродуктов

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

**производственная деятельность:**

ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации

ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

роль продуктов животноводства в обеспечении полноценного питания; состав, свойства, биологическую и пищевую ценность; требования к заготавливаемому сырью для мясной и рыбной промышленности; технологические процессы производства различных рыбных продуктов; основной ассортимент вырабатываемой продукции, особенности их производства; новейшие технологические процессы и технологии, внедряемые в мясной и рыбной промышленности; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, а также требования стандартов; основные факторы, влияющие на процессы посола, копчения, сушки и т.п., эффективность их производства; факторы, влияющие на качество готовой продукции; принципы и способы мойки и дезинфекции технологического оборудования; основы организации безотходного производства в рыбной промышленности; влияние рыбной промышленности на экологическую среду.

**Уметь:**

применять полученные знания в конкретных производственных условиях; вести целенаправленную работу по улучшению состава и повышению качества заготавливаемого сырья; выбирать наиболее рациональные технологические схемы и режимы выработки мясных и рыбных продуктов с учетом конкретных условий производства и

	<p>требований потребителя; обосновать выбор ассортимента вырабатываемой мясной и рыбной продукции; организовать работу по повышению эффективности производства мясных и рыбных продуктов и улучшению их качества; выбирать наиболее эффективные методы санитарной обработки технологического оборудования.</p> <p><b>Владеть:</b>          работать с компьютером как средством управления информацией; описывать полученные результаты, формулировать выводы; обобщать полученные результаты по заданным и определенным критериям; проведения контроля безопасности пищевых продуктов и методами современных измерений; обработки и оформления результатов измерений.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>          Б1.В.06. Технология переработки мяса и рыбы</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.В.07	<p><b>Организация государственного ветеринарно- санитарного надзора</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 6 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> подготовить специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения организации государственного ветеринарно- санитарного надзора, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять надзор за безопасностью в ветеринарном отношении продуктов животноводства путем предупреждения, обнаружения и пресечения нарушений ветеринарного законодательства Российской Федерации. Подготовить специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобрести усвоения теоретических знаний о роле и месте органов государственного ветеринарного надзора в системе государственного устройства страны, принципах и сущности</li> <li>- приобретение студентами навыков правильного ориентирования в действующем законодательстве регламентирующем вопросы</li> <li>- уметь освоить вопросы координации деятельности органов государственного ветеринарного надзора с другими службами, с общественностью, как в выявлении и пресечении нарушений</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u>          Введение  <b>Раздел 1.</b> Государственный ветеринарно- санитарный надзор  <b>Раздел 2.</b> Организация ветеринарно-санитарного контроля  <b>Раздел 3.</b> Применение норм административного законодательства при осуществлении государственного ветеринарно-санитарного надзора.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>          Выпускник должен обладать следующими компетенциями:</p>

	<p>ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации</p> <p>ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.</p> <p>ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b> нормы и правила производственной безопасности; закономерности развития эпизоотологического процесса инфекционных и паразитарных болезней, патогенеза и патологических изменений в органах и тканях при незаразных болезнях, мероприятия по борьбе и профилактике с ними; ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой; порядок сдачи-приема</p> <p><b>Уметь:</b> проводить ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов животного происхождения; анализировать полученные результаты исследований; использовать дезинфицирующие средства и ветеринарно- санитарную дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><b>Владеть:</b> лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения; методами судебной ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.В.07. Организация государственного ветеринарного надзора</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.В.ДВ.01.01	<p><b>Введение в специальность</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> является изучение основ ветеринарно-санитарной экспертизы, проведения лабораторных исследований и организации экспертизы на производстве.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование знаний по основам ветеринарно-санитарного контроля, санитарной микробиологии и основам товароведения.</li> <li>- уметь проводить ветеринарно-санитарные мероприятия, направленные на предупреждение болезней животных и их лечение, на выпуск полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства.</li> <li>- также провести экспертизу продуктов животноводства.</li> <li>- иметь представление об основных перспективных направлениях развития ветеринарно-санитарной экспертизы.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u></p> <p><b>Раздел 1. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы. История ВСЭ.</b></p>

	<p>Предмет и задачи, связь ВСЭ с другими науками. Производственный ветеринарно-санитарный контроль. Технология производства мяса и молока. Основы ветеринарно-судебной экспертизы. Организация государственного ветеринарно-санитарного контроля</p> <p><b>Раздел 2.</b> Основы ветеринарии. Основы радиобиологии. Санитарная микробиология. Ветеринарная санитария.</p> <p><b>Раздел 3.</b> Товароведение. Биологическая безопасность и экспертиза товаров</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими <b>компетенциями:</b></p> <p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b> историю развития ветеринарно-санитарной экспертизы, основы ветеринарно-санитарной экспертизы, товароведения, стандартизации, вирусологии, микробиологии, судебно-ветеринарной экспертизы, ветеринарии, радиобиологии, санитарии;</p> <p><b>Уметь:</b> работать с документацией, проводить ветеринарно-санитарную оценку продуктов животноводства</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями по вопросам санитарно-гигиенических требований, норм и правил организации технологических процессов в животноводстве, предупреждения заболеваний, общих человеку и животным; охраны окружающей среды от заражения и загрязнения; владеть методами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.В.ДВ.01.01 Введение в специальность</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.В.ДВ.01.02	<p><b>Основы научных исследований</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> является приобретение студентами, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, необходимых теоретических знаний, практических навыков по осуществлению развития у будущих педагогов склонности к поисковой исследовательской деятельности, к творческому решению учебно-воспитательных задач, выработка навыков работы с различными информационными источниками в ходе научно-исследовательского поиска, овладение студентами основами методологии и методики научного педагогического исследования, освоение исследовательских методик в области профессиональной педагогики, формирование умений и навыков применения исследовательских методик для решения практических задач в учебно-воспитательном процессе, приобретение умений организации научной</p>

работы учащихся и руководства ею.

Задачи дисциплины:

- Подготовить специалистов, способных осуществить анализ, обобщить и объяснить факты.
- Научить проводить патентный поиск, работать с литературой.
- формировать системы научных знаний о человеке и обществе, истории культуры и цивилизации

Краткое содержание дисциплины:

**Тема 1.** Наука. Основные понятия

**Тема 2.** Программа научного исследования и ее структура: методологический, методико-процедурный разделы

**Тема 3.** Организационная структура науки. Качество исследователя

**Тема 4.** Эмпирические методы исследования. Анализ данных результатов эмпирического исследования

**Тема 5.** Методология научных исследований. Общенаучная и философская методология. Сущность, общие принципы.

**Тема 6.** Научная информация: поиск, накопление и обработка

**Тема 7.** Виды учебно- и научно-исследовательских работ студентов

**Тема 8.** Научные издания. Работа и источниками информации. Органы научно-технической информации. Каталоги и картотеки

**Тема 9.** Патентные исследования. Интеллектуальная собственность и ее защита. Эксперимент. Основные определения. Погрешности, план эксперимента. Обработка результатов исследования. Эффективность научных исследований

**Тема 10** Общие требования к научно-исследовательской работе и ее оформлению. Особенности подготовки и защиты дипломных работ

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **компетенциями:**

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

основные категории научного исследования, общие характеристики социально-педагогического, психолого-педагогического исследования, его методологические принципы, исследовательские методы и инструментарий, этапы организации научного исследования в образовательном учреждении, критерии успешности исследовательского поиска

**Уметь:**

выдвинуть рабочую гипотезу, собрать и обработать информацию по теме, изучить и критически проанализировать полученные результаты, систематизировать и обобщить имеющуюся информацию, самостоятельно решить поставленные творческие задачи, логически обосновать и сформулировать выводы, предложения и рекомендации

**Владеть:**

навыками проектирования, апробации и анализа результатов внедрения идей, средств, содержания и т.д., адекватных целям, направленным на

	<p>реализацию инновационного потенциала профессиональной образовательной организации</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.В.ДВ.01.02 Основы научных исследований</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.В.ДВ.02.01	<p><b>Ветеринарно- санитарный контроль на рынках</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> <u>Цель освоения дисциплины:</u> является_ подготовить будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков</li> <li>- проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</li> <li>- осуществление контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u></p> <p><b>Раздел 1. Введение</b> <b>Раздел 2. Организация и деятельность лабораторий рынков</b> <b>Раздел 3. Организация и методика ВСЭ туш и органов убойных животных на рынках</b></p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими <b>компетенциями:</b> ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации. ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b> Современные средства и способы ветеринарно-санитарного контроля на рынках</p> <p><b>Уметь:</b></p>

	<p>Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль продуктов животного и растительного происхождения на рынках</p> <p><b>Владеть:</b>  Методами ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.ДВ.02.01 Ветеринарно- санитарный контроль на рынках</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.В.ДВ.02.02	<p><b>Ветеринарно- санитарный контроль на таможене и транспорте</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> Ветеринарно-санитарный контроль на таможене и транспорте приобретение студентами необходимых знаний законов и правил, а также практических навыков по ветеринарно-санитарному контролю на таможене и транспорте, обеспечивающее охрану территории страны от заноса заразных болезней животных из иностранных государств.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение классификации, стандартизации, подтверждения соответствия товаров;</li> <li>– изучение целей, задач, назначения, принципов таможенной экспертизы продовольственных товаров;</li> <li>– ознакомление с основными видами таможенных экспертиз продовольственных товаров;</li> <li>– установление средств и усвоение методов таможенной экспертизы, изучение современных методов проведения таможенной экспертизы товаров;</li> <li>– изучение ассортимента продовольственных товаров, классификации их ассортимента, показателей качества;</li> <li>– изучение экспертной деятельности в таможенной службе РФ;</li> <li>– изучение порядка проведения таможенной экспертизы, требований к оформлению ее результатов.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u>  <b>Раздел 1</b> Введение – Ветеринарно-санитарный контроль на таможене и транспорте.  <b>Раздел 2.</b> Организация таможенной службы России.  <b>Раздел 3.</b> Гармонизированная система описания и кодирования товаров, товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ, России.  <b>Раздел 4.</b> Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими <b>компетенциями:</b>  ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации  ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.</p>



	<p>ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b> нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p> <p><b>Уметь:</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p> <p><b>Владеть:</b> способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.В.ДВ.02.02 Ветеринарно- санитарный контроль на таможне и транспорте</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.В.ДВ.03.01	<p><b>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> <u>Цель освоения дисциплины:</u> является формировании у студентов знаний и умений в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного ветеринарно-санитарного контроля параметров технологических процессов и качества готовой продукции.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение теоретических знаний и практических навыков осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля</li> <li>- управления качеством продукции в производственной практике перерабатывающих предприятий при получении, хранении и реализации пищевой продукции, безопасной для здоровья человека и на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u></p> <p><b>Тема 1.1.</b> Производственный ветеринарно- санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях</p> <p><b>Тема 1.2.</b> Определение упитанности животных (<i>практические занятия</i>)</p> <p><b>Тема 1.3.</b> Технология переработки и производственный ветсан- контроль убойных животных (<i>практические занятия</i>)</p> <p><b>Тема 1.4.</b> Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении колбасных изделий и продуктов из мяса</p> <p><b>Тема 1.5.</b> Ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса (<i>практические занятия</i>)</p> <p><b>Тема 1.6.</b> Производственный ветеринарно-санитарный контроль при</p>

переработке птиц, яиц и яйцепродуктов

**Тема 1.7.** Технология переработки и ветеринарно-санитарный контроль тушек птиц (*практические занятия*)

**Тема 1.8.** Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке молока и производстве молочных продуктов

**Тема 1.9.** Требования к качеству молока и молочной продукции (*практические занятия*)

**Тема 1.10** Ветеринарно-санитарные требования к приемке сырого молока

**Тема 1.11.** Требования к приемке сырого молока на перерабатывающих предприятиях (*практические занятия*)

**Тема 1.12.** Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства

**Тема 1.13.** Ветеринарно-санитарный контроль при приемке мясного сырья на перерабатывающих предприятиях (*практические занятия*)

**Тема 1.14.** Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов

**Тема 1.15.** Ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбы и рыбной продукции (*практические занятия*)

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **компетенциями:**

ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации

ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.

ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

- стандарты, нормативные, технические документы, нормы и правила при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля;
- теоретические основы метрологии при производственном ветеринарно-санитарном контроле пищевой продукции;

- знать в совершенстве теоретические основы ветеринарно-санитарной экспертизы, методики современных исследований с использованием новых технологий при производственном ветеринарно-санитарном контроле

**Уметь:**

- проводить производственной ветеринарно-санитарной контроль в соответствии с требованиями стандартов, нормативных, технических документов, норм и правил;

- выбрать методики, контрольно-измерительное и испытательное оборудование для производственного ветеринарно-санитарного

	<p>контроля пищевой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при производственном ветеринарно-санитарном контроле</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оформления документации в соответствии с действующей нормативной базой при производственном ветеринарно-санитарном контроле продукции животного и растительного происхождения;</li> <li>- методиками выполнения инструментальных измерений по определению показателей качества пищевой продукции при производственном ветеринарно-санитарном контроле;</li> <li>- способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при производственном ветеринарно-санитарном контроле</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.В.ДВ.03.01 Производственный ветеринарно- санитарный контроль</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.В.ДВ.03.02	<p><b>Ветеринарно- санитарный контроль в лаборатории</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> <u>Цель освоения дисциплины:</u> изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль в лаборатории» является подготовить 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 пищевыми продуктами.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов для реализации;</li> <li>- проводить контроль качества продукции в соответствии с ветеринарным законодательством, требованиями ветеринарных и санитарных норм;</li> <li>- выполнять государственный ветеринарно-санитарный контроль в лаборатории по предотвращению распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты питания.</li> </ul> <p>- осуществление контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> <b>Т 1.1. Введение</b> Предмет и содержание ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории</p> <p><b>Раздел 2.</b> Тема 2.1. Ветеринарно-санитарное исследование колбасных изделий и копченостей</p> <p><b>Раздел 3.</b> Тема 3.1. Методы лабораторного исследования шкур и пушно-мехового сырья/лекция/</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения</b></p>

	<p><b>образовательной программы</b>  Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими <b>компетенциями</b>:  ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации  ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.  ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  <b>Знать:</b>  Современные средства и способы ветеринарно-санитарного контроля в лаборатории  <b>Уметь:</b>  Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории направленные на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя и охрану окружающей среды  <b>Владеть:</b>  Методами ветеринарно-санитарной экспертизы  <b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.ДВ.03.02 Ветеринарно- санитарный контроль в лаборатории  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.В.ДВ.04.01	<p><b>Нормативная и техническая документация по ветеринарно-санитарным мероприятиям</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> является приобретение студентами, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01-Ветеринарно-санитарная экспертиза, необходимых теоретических знаний, практических навыков по осуществлению проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.  <u>Задачи дисциплины:</u>  - проведение 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;  - проведение ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций на перерабатывающих предприятиях, дератизаций, дезинсекций, дезинфекций) на перерабатывающих предприятиях;</p>

- проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, ХАССП, GMP, охрана окружающей среды, осуществление биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Краткое содержание дисциплины:

**Тема 1.1.** Законы Российской Федерации «О ветеринарии», утвержденный

**Тема 1.2.** Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» постановления и акты Правительства РФ по обеспечению продовольственной безопасности, регулирующие отношения в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов

**Тема 1.3.** Постановление Правительства Российской Федерации «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

**Тема 1.4.** Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов

**Тема 1.5.** Постановление Правительства Российской Федерации «О внесении изменений и дополнений в некоторые акты Правительства Российской Федерации по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

**Тема 2.1.** Документы по обеспечению продовольственной безопасности, принятые Министерством сельского хозяйства Российской Федерации и регулирующие отношения в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в ветеринарных органах и между предприятиями всех форм собственности

**Тема 2.2.** Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов

Тема 2.3 Лабораторная диагностика трихинеллеза животных

**Тема 2.4.** Профилактика гельминтозов, передающихся через мясо и мясные продукты

**Тема 2.5.** «Об утверждении правил организации ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья», приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 677

**Тема 2.6.** «Об утверждении правил организации послеубойных исследований крупного рогатого скота»

**Тема 2.7.** Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов

**Тема 3.1.** Документы, связанные с ветеринарией и изданные центральными органами федеральной исполнительной власти (Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации, Министерством путей сообщений РФ, Министерством экономического развития и торговли РФ и др.), касающиеся обеспечения продовольственной безопасности и регулирующие отношения в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов

**Тема 3.2.** Об организации подразделений государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства Положение о подразделении

государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства

**Тема 3.3.** Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **компетенциями**:

ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации

ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.

ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

нормативные документы, устанавливающие требования, предъявляемые для обеспечения ветеринарного благополучия по инфекционным болезням животных на территории Российской Федерации; мероприятия по предотвращению возникновения и распространения антропозоонозов; организационную структуру государственной, ведомственной, производственной ветеринарии; законодательные и нормативные документы, регулирующие деятельность в области государственного ветеринарного надзора; ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой; порядок сдачи-приема продуктивных животных на перерабатывающих предприятиях.

**Уметь:**

организовывать и проводить государственный ветеринарный надзор на территориях РФ по недопущению опасных инфекционных болезней животных; применять нормативные документы при эпизоотологическом анализе и обследовании в эпизоотических очагах; интерпретировать полученную информацию о возникновении инфекционных болезней, результаты диагностических исследований; оценивать проведение импорта продуктов животного происхождения из разных стран мира, организацию и контроль транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения; оценивать эффективность противозооотических мероприятий; проводить и анализировать мероприятия по охране населения от болезней, общих для человека и животных; организовывать и проводить мониторинг инфекционных болезней на подконтрольных территориях; проводить ветеринарно-просветительную работу.

**Владеть:**

теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов; методами систематизации и обобщения информации по использованию ресурсов предприятия и формированию

	<p>финансового результата; методами организации государственного ветеринарного надзора; комплексным методом диагностики инфекционных болезней; методом эпизоотологического обследования хозяйств, мониторинга на приграничных территориях; принципами составления планов профилактических и оздоровительных мероприятий в благополучных и неблагополучных хозяйствах на разных территориях РФ; методами контроля и организации эффективности карантинно-ограничительных мероприятий, противоэпизоотических мероприятий.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.ДВ.04.01 Нормативная и техническая документация по ветеринарно- санитарным мероприятиям</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<p>Б1.В.ДВ.04.02</p>	<p><b>Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации биоотходов</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b>  <b>Цель данной дисциплины</b> - подготовить специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.</p> <p><b>Задачи профессиональной деятельности выпускника:</b></p> <p>проведение 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; проведение ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций на перерабатывающих предприятиях, дератизаций, дезинсекций, дезинфекций) на перерабатывающих предприятиях; проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, ХАССП, GMP, охрана окружающей среды, осуществление биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:</p> <p>производственная деятельность:</p> <p>проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения. Организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора. Использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям. Использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий. Осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его</p>

переработки. Участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.

Контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий.

Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птицы.

Выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях;

организационно-управленческая деятельность:

Обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства.

Организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, регионарном, городском уровнях и на предприятиях,

Организация мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях.

Обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора.

Участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств, в разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии;

научно-исследовательская деятельность:

Участие в выполнении научных экспериментов.

Участие в экспериментальных исследованиях и составлении отчетов (разделы отчетов) по теме НИР или ее разделу (этапу, заданию).

Обработка и анализ экспериментальных исследований.

Подбор научно-технической и патентной литературы в области переработки сырья животного происхождения, ее анализ и обобщение.

### **1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **компетенциями**:

ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации

ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.

ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов

#### **Знать:**

основные научные подходы к исследуемому материалу.

основные научные методы исследований и сбора информации

основные методы научно-исследовательской деятельности в избранной



	<p>профессиональной области.</p> <p><b>Уметь:</b>  выделять и систематизировать основные идеи в научных текстах; критически оценивать любую поступающую информацию, вне зависимости от источника; избегать автоматического применения стандартных формул и приемов при решении задач.  Обрабатывать имеющуюся информацию применительно к стоящей проблеме, находить альтернативные методы решения  анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные выигрыши/проигрыши реализации этих вариантов;  при решении исследовательских и практических задач генерировать новые идеи, поддающиеся операционализации исходя из наличных ресурсов и ограничений.</p> <p><b>Владеть:</b>  навыками сбора, обработки, анализа и систематизации информации по теме исследования; навыками выбора методов и средств решения задач исследования.  навыками сбора и анализа специальных методов при решении поставленных задач  навыками анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;  навыками критического анализа и оценки современных научных достижений и результатов деятельности по решению исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.ДВ.04.02 Ветеринарно-санитарный контроль при утилизации биоотходов</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.В.ДВ.05.01	<p><b>Общая физическая подготовка</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 0 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <u>Цель освоения дисциплины:</u> Целями освоения дисциплины физическая культура являются формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке её к профессиональной деятельности;</li> <li>- знание научно – практических основ физической культуры и здорового образа жизни;</li> <li>- формирование мотивационно – ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование, самовоспитание потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;</li> <li>- укреплять здоровье студентов, повышать и поддерживать на оптимальном уровне физическую и умственную работоспособность,</li> </ul>

спортивную тренированность, психомоторную способность;  
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре.

- обеспечение общей и профессиональной прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии.

- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей. Обучать основам массажа и самомассажа, составлению и проведению комплексов утренней гигиенической гимнастики, мотивационно-ценностного отношения к ежедневному выполнению двигательного режима, привить интерес к отказу от вредных привычек.

Краткое содержание дисциплины:

**Раздел 1.** Общая физическая подготовка, гимнастика и плавание

**Раздел 2.** Спортивные игры

**Раздел 3.** Лыжная подготовка. Мини-футбол

**Раздел 4.** Легкая атлетика. Национальные виды

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **компетенциями:**

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

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Знать:**

- роль физической культуры в развитии человека и подготовке специалиста;

- основы физической культуры и здорового образа жизни. Владеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно – технической подготовке);

**Уметь:**

- использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей;

- применять средства физической культуры для профилактики, оздоровления и реабилитации человека;

- применять методы первой помощи;

- определять физическое состояние здоровья посредством определения артериального давления, пульса, частоты дыхания;

- средствами совершенствования и оздоровления организма;

	<p>- навыками использования физических упражнений для укрепления и восстановления здоровья, развития и совершенствования физических качеств: силы, быстроты, гибкости.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- средствами совершенствования и оздоровления организма;</p> <p>- навыками использования физических упражнений для укрепления и восстановления здоровья, развития и совершенствования физических качеств: силы, быстроты, гибкости.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.В.ДВ.05.01 Общая физическая подготовка</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.В.ДВ.05.02	<p><b>Спортивные секции</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 0 з.е.</b></p> <p><b>1.2. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> <u>Цель освоения дисциплины:</u> Целями освоения дисциплины физическая культура являются формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке её к профессиональной деятельности;</li> <li>- знание научно – практических основ физической культуры и здорового образа жизни;</li> <li>- формирование мотивационно – ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование, самовоспитание потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;</li> <li>- укреплять здоровье студентов, повышать и поддерживать на оптимальном уровне физическую и умственную работоспособность, спортивную тренированность, психомоторную способность;</li> <li>- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре.</li> <li>- обеспечение общей и профессиональной прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии.</li> <li>- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей. Обучать основам массажа и самомассажа, составлению и проведению комплексов утренней гигиенической гимнастики, мотивационно-ценностного отношения к ежедневному выполнению двигательного режима, привить интерес к отказу от вредных привычек.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> <b>Раздел 1.</b> Общая физическая подготовка, гимнастика и плавание <b>Раздел 2.</b> Спортивные игры <b>Раздел 3.</b> Лыжная подготовка. Мини-футбол <b>Раздел 4.</b> Легкая атлетика. Национальные виды</p>

	<p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>компетенциями</b>:</p> <p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в развитии человека и подготовке специалиста;</li> <li>- основы физической культуры и здорового образа жизни. Владеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно – технической подготовке);</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять средства физической культуры для профилактики, оздоровления и реабилитации человека;</li> <li>- применять методы первой помощи;</li> <li>- определять физическое состояние здоровья посредством определения артериального давления, пульса, частоты дыхания;</li> <li>- средствами совершенствования и оздоровления организма;</li> <li>- навыками использования физических упражнений для укрепления и восстановления здоровья, развития и совершенствования физических качеств: силы, быстроты, гибкости.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- средствами совершенствования и оздоровления организма;</li> <li>- навыками использования физических упражнений для укрепления и восстановления здоровья, развития и совершенствования физических качеств: силы, быстроты, гибкости.</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.В.ДВ.05.02 Спортивные секции</p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
Б1.В.ДВ.05.03	<p><b>Лечебная физическая культура</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 0 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Цель дисциплины «Лечебная физическая культура» - подготовка бакалавров путем формирования у студентов навыков физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей</p>

профессиональной деятельности.

На основе изложенных требований, данная дисциплина преследует следующие цели:

- формирование основных понятий мотивационно – ценностного отношения к физической культуре;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие;
- ознакомление с основами массажа и самомассажа, составлению и проведению комплексов утренней гигиенической гимнастики, мотивационно-ценностного отношения к ежедневному выполнению двигательного режима
- развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности;
- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке её к профессиональной деятельности.

### **1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **компетенциями**:

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

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

#### **Знать:**

- роль физической культуры в развитии человека и подготовке специалиста;
- основы физической культуры и здорового образа жизни. Владеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно – технической подготовке);

#### **Уметь:**

- использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей;
- применять средства физической культуры для профилактики, оздоровления и реабилитации человека;
- применять методы первой помощи;
- определять физическое состояние здоровья посредством определения артериального давления, пульса, частоты дыхания;
- средствами совершенствования и оздоровления организма;
- навыками использования физических упражнений для укрепления и восстановления здоровья, развития и совершенствования физических качеств: силы, быстроты, гибкости.

#### **Владеть:**

	<p>- средствами совершенствования и оздоровления организма;  - навыками использования физических упражнений для укрепления и восстановления здоровья, развития и совершенствования физических качеств: силы, быстроты, гибкости.</p> <p><b>Основные дидактические единицы (разделы):</b>  1. Введение. Общие основы ЛФК и массажа  2. ЛФК и массаж при травмах и заболеваниях опорно-двигательного аппарата.  3. ЛФК при ожогах и отморожениях  4. ЛФК при ампутациях  5. ЛФК и массаж при заболеваниях и повреждениях нервной системы.  6. ЛФК и массаж при заболеваниях органов дыхания  7. ЛФК и массаж при заболеваниях органов пищеварения и обмена веществ.  8. ЛФК и массаж при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.ДВ.05.03 Лечебная физическая культура</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б2.О.01(У)	<p><b>Учебная практика: Общепрофессиональная практика</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины:</b>  Целями общепрофессиональной практики является формирование у бакалавров общепрофессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, навыков планирования и организации профессиональных навыков и умений выполнения общепрофессиональных работ с применением современного технологического оборудования для контроля и проверке качества продукции животного и растительного происхождения с использованием и компьютерных технологий, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.</p> <p>Задачи общепрофессиональной практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- закрепление, углубление и расширение теоретических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы, товароведения;</li> <li>- развитие умений самостоятельно ставить цель и задачи в профессиональной деятельности ветеринарного эксперта;</li> <li>- вести поиск источников литературы с использованием современных информационных технологий;</li> <li>- формулировать и решать задачи, возникающие в процессе выполнения общепрофессиональной работы;</li> <li>- развитие умений выбирать соответствующие методы исследования исходя из задач темы научной работы;</li> <li>- освоение методов органолептических, физико-химических, бактериологических исследований;</li> <li>- анализ общепрофессиональных действий.</li> </ul> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а</p>

	<p>также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>Знать: методику определения биологического и клинического статуса органов и систем организма животных а также наличие патологических процессов.</p> <p>Уметь: пользоваться методиками опознавания биологического статуса органов и систем организма животных и определять состояние качества продукции</p> <p>Владеет методиками осуществления решения задач определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также способностью оценить при этом качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б2.О.01(У) Общепрофессиональная практика</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б2.О.02(У)	<p><b>Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Целями научно – исследовательской работы является формирование у бакалавров общепрофессиональных и научно-исследовательских компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, навыков планирования и организации научного эксперимента и умений выполнения научно - исследовательских работ с применением различного лабораторного оборудования и компьютерных технологий, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.</p> <p>Задачи научно – исследовательской работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- закрепление, углубление и расширение теоретических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы;</li> <li>- развитие умений самостоятельно ставить цель и задачи научно – исследовательских работ;</li> <li>- развитие умений определять объект и предмет исследования;</li> <li>- развитие умения обосновать актуальность выбранной темы;</li> <li>- самостоятельно выполнять исследования по теме бакалаврской работы;</li> <li>- вести поиск источников литературы с использованием современных информационных технологий;</li> <li>- формулировать и решать задачи, возникающие в процессе выполнения научно- исследовательской работы;</li> <li>- развитие умений выбирать соответствующие методы исследования исходя из задач темы научной работы;</li> <li>- применять современные информационные технологии при организации и проведении научных исследований;</li> <li>- проводить статистическую обработку экспериментальных данных, анализировать результаты и представить их в виде завершенных научно-исследовательских отчетов, тезисов докладов, научной статьи;</li> <li>- ознакомление с научно-исследовательской, инновационной, маркетинговой и менеджерской деятельностью организаций, являющихся базами практики;</li> <li>- освоение методов научных исследований;</li> </ul>

	<p>- анализ доступной литературы по изучаемому вопросу.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>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</p> <p>Знать: Знает оптимальные способы решения поставленной цели и выбрать пути решения поставленных задач научно-исследовательской работы</p> <p>Уметь: осуществлять поиск, критический анализ поставленной цели и решения задачи для получения первичных навыков научно-исследовательской работы</p> <p>Владеть: Владеть навыками: системного подхода для выработки стратегии цели и задачи действий для выполнения научно-исследовательских работ</p> <p>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</p> <p>Знать: методику осуществления использования методик современных технологий при выполнении научно-исследовательских работ</p> <p>Уметь пользоваться методиками осуществления научно-исследовательских работ с использованием новых технологий</p> <p>Владеет методиками осуществления решения задач НИР современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б2.О.02(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
Б2.В.01(П)	<p><b>Технологическая практика</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 6 з.е.</b></p> <p><b>Цель освоения и краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Целью производственной практики по технологической практике является закрепление и углубление теоретической подготовки студентов и приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения, рыбы и рыбных продуктов, растительных пищевых продуктов;</li> <li>- лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения, и других пищевых продуктов;</li> <li>- осуществления контроля биологической безопасности животного, рыбного и растительного сырья и продуктов его переработки.</li> </ul> <p>Задачами производственной практики по ветеринарно-санитарной экспертизе является закрепление навыков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и</li> </ul>



- птиц;
- послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких промысловых животных и птицы с определением обоснованного заключения об их качестве и безопасности;
  - отбора проб и консервирования материала для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
  - органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса и молока больных и здоровых животных;
  - исследования мясных и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков.
  - осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации

Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

Уметь: Выявляет при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы патоморфологические (анато-морфологические) изменения, осуществляет идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случае подозрения фальсификации, кражи или браконьерства

Владеть навыками: Заполнения форм и правил оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении

ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.

Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, 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,

Уметь: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней

	<p>птицы, в т. ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Владеть навыками: Оформляет документы о соответствии (несоответствии) мёда, 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</p> <p>ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов</p> <p>Знать: 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, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Уметь: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Владеть навыками: Оформляет 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</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б2.В.01(П) Технологическая практика</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б2.В.02(П)	<p><b>Ветеринарно-санитарная практика</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 10 з.е.</b></p> <p><b>1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Целью ветеринарно-санитарной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки студентов и приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения, и других пищевых продуктов;</li> <li>- осуществления контроля биологической безопасности животного, рыбного и растительного сырья и продуктов его переработки.</li> <li>- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов уоя животного происхождения, рыбы и рыбных продуктов, растительных пищевых продуктов;</li> </ul> <p>Задачами производственной практики по ветеринарно-санитарной экспертизе является закрепление навыков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;</li> <li>- послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких промысловых животных и птицы с определением обоснованного заключения об их качестве и безопасности;</li> <li>- отбора проб и консервирования материала для бактериологического,</li> </ul>

вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;

- органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса и молока больных и здоровых животных;

- исследования мясных и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков.

- осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

**1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации

Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

Уметь: Выявляет при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы патоморфологические (анато-морфологические) изменения, осуществляет идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случае подозрения фальсификации, кражи или браконьерства

Владеть навыками: Заполнения форм и правил оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении

ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.

Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, 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,

Уметь: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т. ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Владеть навыками: Оформляет документы о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении

	<p>использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов</p> <p>Знать: 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, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Уметь: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Владеть навыками: Оформляет 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</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б2.В.02(П) Ветеринарно-санитарная практика</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б3.01(Г)	<p><b>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 6 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовленности выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования, утвержденного Минобрнауки России и основной образовательной программы по направлению подготовки, разработанной на его основе.</p> <p><b>1.2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Критерии выставления оценки студенту на государственной итоговой аттестации</p> <p><i>«Неудовлетворительно»:</i> Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине</p> <p><i>«Удовлетворительно»</i> Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.</p> <p><i>«Хорошо»</i> Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская</p>

	<p>существенных 55 неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения «отлично». Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б3.01(Д) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
ФТД.01	<p><b>Основы дегустационного анализа</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 1 з.е.</b></p> <p><b>1.2. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> <u>Цель освоения дисциплины:</u> является подготовка высококвалифицированных специалистов имеющих глубокие знания в теоретических аспектах проблемы дегустационного анализа продовольственных товаров и владеющих основными методическими приемами в практическом приложении. <u>Задачи дисциплины:</u> усвоение теоретических знаний в области дегустационного анализа; овладение практическими навыками по основным вопросам</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> <b>Раздел 1.</b> Роль и значение органолептических методов исследования <b>Раздел 2.</b> Организация современного дегустационного анализа <b>Раздел 3.</b> Психофизиологические основы дегустационного анализа <b>Раздел 4.</b> Методы дегустационного анализа <b>Раздел 5</b> Использование экспертных методов в дегустационном анализе</p> <p><b>1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать <b>профессиональными компетенциями</b>, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата: <b>производственная деятельность:</b> ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации. ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: <b>Знать:</b> - пищевых продуктов;</p>

	<p>- организацию современного сенсорного анализа;  - понятия, используемые в сенсорном анализе, требования к лаборатории сенсорного анализа;  - перечень показателей качества, определяемых при помощи органов чувств.  <b>Уметь:</b>  - применять методы испытания сенсорной чувствительности дегустаторов;  определять порог вкусовой чувствительности, вкусовой дальтонизм, порог разницы вкуса;  - применять методы определения консистенции пищевых продуктов;  - применять методы определения цвета пищевых продуктов;  - применять методы бальной оценки пищевых продуктов.  - оценивать перспективность процесса (технологии) с позиции экологической безопасности и эффективности;  <b>Владеть:</b>  - основными понятиями дегустационного анализа, необходимыми для осмысления биотехнологического производства;  - методами экологического обеспечения производства и защиты окружающей среды;  <b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  ФТД.01 Основы дегустационного анализа  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
ФТД.02	<p><b>Культура народов Якутии</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b>  <b>Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Целью изучения дисциплины «Культура народов Якутии» является формирование у обучающихся представления о традиционной культуре народа Якутии, о многообразии и особенностях явлений и фактов нематериальной и материальной культуры Якутии.  Задачами освоения дисциплины «Культура народов Якутии» являются:  - рассмотреть специфику и многообразие культурного пространства Республики Саха (Якутия).  - научить пониманию важности сохранения и использования в деятельности элементов культурной памяти народа Якутии;  - изучить специфику формирования традиционной культуры  <b>1.2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  <b>Знать:</b>  различие между монокультурной средой и культурным разнообразием, необходимость выделения, анализа, учета особенностей межкультурной коммуникации, диалога в среде культурного разнообразия (преимуществ и возможных проблемных ситуаций); современное состояние межкультурного разнообразия общества, способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии  <b>Уметь:</b></p>

	<p>выделять, анализировать особенности межкультурной коммуникации, диалога в среде культурного разнообразия с учетом преимуществ и возможных проблемных ситуаций, обусловленных различием этических, религиозных и ценностных систем; разбираться в современном состоянии межкультурного разнообразия общества, предлагать способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии</p> <p><b>Владеть:</b> навыками выделения, анализа особенностей межкультурной коммуникации, диалога в среде культурного разнообразия с учетом преимуществ и возможных проблемных ситуаций, обусловленных различием этических, религиозных и ценностных систем; навыками восприятия современного состояния межкультурного разнообразия общества, навыками предложения способов преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии</p> <p><b>Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ФТД.02 Культура народов Якутии</p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
--	--