

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»**  
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)  
Факультет ветеринарной медицины

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН  
ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЕ  
36.04.01- Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратуры)**

---

*код и наименование направления подготовки (специальности)*

**очная, заочная**

---

*Форма обучения*

Якутск 2017

	Дисциплины (модули)
<b>Б1.</b>	<b>Базовая часть</b>
Б1.О.01	<p><b>Философские проблемы науки и техники</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель дисциплины состоит в освоении общих закономерностей и конкретного многообразия форм функционирования науки в истории человеческой культуры и в системе философского знания, к пониманию специфики взаимосвязи и взаимодействия с естественными, социогуманитарными и техническими науками. Главным в достижении этой цели является освоение проблемного поля научного знания на «стыке» философии и конкретно-научных и технических дисциплин. Частной целью данной дисциплины кроме того является: подготовка будущего магистра ветеринарно-санитарной экспертизы, владеющего теоретическими и практическими навыками применения общенаучных и специальных методов исследования, необходимых для качественной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, знающего обоснованные границы применимости данных методов, их "узкие места", а также владеющего концептуальным и современным осмыслением феномена техники, результатов ее применения, как с позиции научной, так и общечеловеческой этики.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усвоение сведений о философских проблемах науки и техники;</li> <li>- развитие культуры философского и научного исследования;</li> <li>- формирование умения использовать философские и общенаучные категории, принципы, идеи и подходы в своей специальности;</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u>  Введение  <b>Тема 1.</b> Наука как социокультурный феномен. Нормы и ценности научного сообщества  <b>Тема 2.</b> История науки и философия  <b>Тема 3.</b> Философские проблемы и парадигмы современного естествознания  <b>Тема 4.</b> Философско-методологические проблемы социально-гуманитарного знания  <b>Тема 5.</b> Философско-методологические проблемы биологии  <b>Тема 6.</b> Философские проблемы техники  <b>Тема 7.</b> Философские проблемы науки и техники в истории человеческого общества  <b>Тема 8.</b> Философские проблемы информатики и НБИК технологий</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  Выпускник должен обладать следующими <b>универсальными компетенциями:</b>  <b>УК-1.</b> Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий;  <b>УК-5.</b> Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла</p>

	<p>обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b> основные философские термины и категории, общественно-политические термины, содержание истории человечества (эпоха, событие);</p> <p><b>Уметь:</b> конспектировать, формулировать вопросы, использовать положения, законы, категории и закономерности, полученные на общественных и гуманитарных дисциплинах средней образовательной школы.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками восприятия и анализа текстов гуманитарного и социально-правового характера, базовыми основами ведения дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> <b>Б1.О.01 Философские проблемы науки и техники</b> <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.Б.О.02	<p><b>Математическое моделирование</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b> <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> является общая математическая подготовка магистра, умеющего использовать свои знания, умения и навыки при количественном анализе экспериментальных данных, организации и планировании эксперимента с использованием методов математической обработки результатов производственных процессов. На основе изложенных требований, данная дисциплина преследует следующие цели:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• овладеть основными категориями теории вероятностей и методами статистической обработки информации в приложении к задачам в профессиональной деятельности;</li> <li>• приобрести практические навыки по методам математического и эконометрического моделирования;</li> <li>• привить умение самостоятельно изучать математическую, учебную и научную литературу; развить аналитическое, логическое, абстрактное, креативное мышление; повысить общий уровень математической культуры;</li> <li>• выработать навыки математического исследования прикладных вопросов и умение перевести задачу на математический язык;</li> <li>• ознакомить основами математического моделирования социально-экономических, производственных процессов (методами и моделями).</li> </ul> <p><u>Задачи дисциплины:</u> В ходе ее достижения формирования знаний, умений и навыков решаются задачи по следующим направлениям деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• овладение практическими навыками статистической обработки экспериментальных данных;</li> <li>• овладение методами математического и эконометрического моделирования.</li> </ul> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Введение Тема 1. Математико- статистический анализ данных.</p>

	<p>Тема 2. Основы эконометрического моделирования Тема 3. Математическое моделирование производственных процессов.</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>универсальными компетенциями:</b></p> <p><b>УК-1.</b> Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;</p> <p><b>общефессиональными компетенциями (ОПК):</b></p> <p><b>ОПК-4.</b> Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.</p> <p><b>Знать:</b> основные категории теории вероятностей и методы статистической обработки информации, этапы математического и эконометрического моделирования в приложении к практико-ориентированным задачам; математические расчеты, необходимые для количественного анализа; вероятностные модели для конкретных процессов и проведение расчетов в рамках построенных моделей; основные элементы теории проверки статистических гипотез.</p> <p><b>Уметь:</b> применять основные понятия общематематических дисциплин для обработки, анализа и синтеза информации по теме исследования; формулировать и ставить математическую постановку задачи по теме исследования; пользоваться информационной технологией; работать с соответствующей литературой по теме исследования; демонстрировать практические умения по теме исследования.</p> <p><b>Владеть:</b> методами математико-статистического анализа, математического и эконометрического моделирования при проведении научно-прикладных исследований в профессиональной области.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> <b>Б1.Б.О.02 Математическое моделирование</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
Б1.Б.О.03	<p><b>Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора</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> В соответствии с назначением основной целью учебной дисциплины (модуля) является овладение суммой знаний юридически закрепленных ветеринарных прав и обязанностей, о правовом механизме регулирования отношений в России и других странах в области ветеринарии, ветеринарно-санитарного надзора.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u> - изучение студентами основ правовых знаний, прежде всего, закон о ветеринарии, законодательства России и РС (Я) в области Россельхознадзора, государственного ветеринарного надзора;</p>

- воспитание умения ориентироваться в законодательстве, знать и защищать свои права, знать и выполнять свои обязанности;
- сформировать у студентов знание и умение в области правового регулирования использования, ветеринарно-санитарного надзора;
- приобретение студентами глубоких и прочных знаний по основным категориям и положениям данной отрасли.

Краткое содержание дисциплины:

Введение

**Тема 1.** Государственный ветеринарно-санитарный надзор на объектах Россельхознадзора

**Тема 2.** Организация ветеринарно-санитарного контроля на объектах Россельхознадзора

**Тема 3.** Применение норм административного законодательства при осуществлении государственного ветеринарно-санитарного надзора на объектах Россельхознадзора

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

Выпускник должен обладать следующими **универсальными компетенциями:**

**УК-1.** Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;

**УК-4.** Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.

**общепрофессиональными компетенциями (ОПК):**

**ОПК-5.** Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.

**Знать:**

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

**Уметь:**

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.

**Владеть:**

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.

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

	<p><b>Б1.Б.О.03 Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора</b>  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<p>Б1.Б.О.04</p>	<p><b>Ветеринарная санитария на предприятиях</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 5 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>      дать теоретические и практические знания о современных методах оптимизации среды условий содержания животных; постоянного обеспечения высокого уровня санитарно-гигиенической культуры и повышение устойчивости организма животных.  <u>Задачи дисциплины:</u>      - овладеть методами исследования микроклимата      - овладеть методами повышения резистентности животных      - профилактика незаразных болезней животных      - обучить и вооружить студентов, знаниями современной ветеринарно-санитарной науки и практики для достижения высокой эффективности профилактики инфекционных и инвазионных болезней.      Краткое содержание дисциплины:      Введение  <b>Тема 1.</b> Микроклимат производственных помещений, животноводческих объектов. (лабораторное)  <b>Тема 2.</b> Исследование производственного, электростатики и других вредностей производства (лабораторное)  <b>Тема 3.</b> Механическая примесь воздуха в производственном помещении (ООИ, пыль) (лабораторное)  <b>Тема 4.</b> Ветеринарно-санитарные меры на мясокомбинате при обнаружении инфекционных болезней и обеззараживание мяса (лабораторное).  <b>Тема 5.</b> почвенная инфекция на почве на территории предприятия, на базе предубойного содержания, почвы (лабораторное)      Тема 6. Механическая примесь воздуха: запыленность воздуха. Использование кониметрических и гравиметрических методов для оценки механической загрязненности воздуха (лабораторное)      Тема 7. Ветеринарно-санитарные меры при обнаружении инфекционных болезней и обеззараживание объектов(лабораторное)      Тема 8. Санитарная охрана воздушного бассейна территории: проведение тестов на распространение вредных газов, пыли и ОБО на расстоянии от точки выброса на 1 м, 5м, 10м улавливания их разными методами (лабораторное)      Тема 8. Дезинфицирующие средства применяемые на предприятиях (мясокомбинат, ПТФ, свинокомплекс и др. (лабораторное)  <b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>      Выпускник должен обладать следующими <b>универсальными компетенциями:</b>  <b>УК-2.</b> Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;  <b>УК-3.</b> Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;</p>

	<p><b>общепрофессиональными компетенциями (ОПК):</b>  <b>ОПК-4.</b> Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.</p> <p><b>Знать:</b>  Методы и способы НИР в области Ветеринарной санитарии на предприятиях</p> <p><b>Уметь:</b>  Пользоваться базой информативных данных для проведения НИР в области Ветеринарной санитарии на предприятиях</p> <p><b>Владеть:</b>  способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  <b>Б1.Б.04 Ветеринарная санитария на предприятиях</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б1.Б.О.05</b></p>	<p><b>Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  – углубленное изучение основ общей и промышленной микробиологии и микробиологии пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов. Это позволит будущим специалистам обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности развития технически полезной и вредной микрофлоры при разработке новых видов пищевых продуктов.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u>  Пищевая микробиология базируется на знаниях общей микробиологии, органической, физической и коллоидной химии, биохимии и служит теоретической основой любой пищевой технологии.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:  Введение</p> <p><b>Тема 1.</b> Углубленное изучение основ общей и промышленной (технической) микробиологии и микробиологии пищевых производств.</p> <p><b>Тема 2.</b> Получение и использование промышленных высокоактивных штаммов микроорганизмов в пищевых производствах.</p> <p><b>Тема 3.</b> Санитарно-микробиологические аспекты производства продуктов питания.</p> <p><b>Тема 4.</b> Современные методы дезинфекции технологического оборудования, применение новых дезинфицирующих веществ.</p> <p><b>Тема 5.</b> Методы предохранения продуктов от микробной порчи.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  Выпускник должен обладать следующими <b>общепрофессиональными</b></p>

	<p><b>компетенциями:</b></p> <p><b>ОПК-1.</b> Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции,</li> <li>- улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных;</li> </ul> <p><b>ОПК-4.</b> Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов;</p> <p><b>ОПК-6.</b> Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы общей и промышленной (технической) микробиологии и микробиологии пищевых производств;</li> <li>- методы получения и область использования промышленных высокоактивных штаммов микроорганизмов в пищевых производствах;</li> <li>- санитарно-микробиологические аспекты производства продуктов питания;</li> <li>- микробиологические критерии безопасности сырья, субпродуктов и готовых изделий;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- традиционные и новые методы выявления и идентификации микроорганизмов-вредителей;</li> <li>- новые методы и схемы и методы идентификации микроорганизмов;</li> <li>- современные методы дезинфекции технологического оборудования и область применения новых дезинфицирующих веществ;</li> <li>- методы предохранения продуктов от микробной порчи.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов;</li> <li>- освоить современные методы получения и идентификации чистых культур микроорганизмов;</li> <li>- определять срок годности пищевых продуктов по микробиологическим показателям;</li> <li>- интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество продуктов по микробиологическим показателям.</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p><b>Б1.Б.О.05 Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б1.Б.О.06</b></p>	<p><b>Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины–</b> приобретение магистрантами теоретических и практических знаний по вопросам безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, необходимых в исследовательской деятельности;</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p>



- самостоятельно выбирать и обосновывать цели;
- организовать и проводить научные исследования по актуальной проблеме в соответствии с направленностью (профилем) программы магистратуры;
- в производственной деятельности: по эффективной организации осуществления входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля качества готовой продукции; проведению сертификационных испытаний сырья и готовой продукции;
- в организационно-управленческой деятельности: нахождение компромисса в проблемных производственных ситуациях (качество, безопасность);
- в научно-исследовательской деятельности: анализ состояния и динамики показателей качества соответствующего сырья и готовой продукции с использованием необходимых методов и средств использования.

Краткое содержание дисциплины:

Введение

**Тема 1.** Продовольственная безопасность: сущность и уровни.

**Тема 2.** Нормативная база сертификации пищевой продукции.

**Тема 3.** Опасности химического, биологического и радиоактивного загрязнения.

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

Выпускник должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями:**

**ОПК-1.** Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:

- ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции,
- улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных;

**ОПК-4.** Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов;

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

**Знать:**

методы и способы использования информационных технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения; технические регламенты по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных

**Уметь:**

использовать информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения; разрабатывать технические регламенты по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных

**Владеть:**

	<p>способностью к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; способностью использовать информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  <b>Б1.Б.О.06 Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б1.Б.О.07</b></p>	<p><b>Ветеринарная иммунология и общая микробиология</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  чтобы не ограничиваться изучением только патогенных микробов, но и других, способных вызывать порчу пищевых продуктов, проводить контроль качества продуктов животного происхождения, технологию производства продуктов и биологически активных препаратов, получаемых из эндокринно-ферментного сырья убойных животных, вопросы иммунитета, получения биологических иммунологических препаратов, санитарно-гигиеническую оценку объектов внешней среды, изучение санитарных правил, ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-изучение особенностей иммунитета сельскохозяйственных животных;</li> <li>- строение органов иммунной системы и её функции;</li> <li>- формы иммунного ответа;</li> <li>- понятия об антигенах и антителах;</li> <li>-методы серологического исследования;</li> <li>-средства профилактики инфекций;</li> <li>-изыскание эффективных методов предотвращения заразных болезней.</li> <li>- проверка биопрепаратов на животных, свободных от контаминантов (возбудителей инфекционных болезней) и посторонних иммунологических наслоений;</li> <li>- проведение полноценного контроля испытуемых препаратов;</li> <li>- изучение иммунодефицитов;</li> <li>- прикладная иммунология</li> </ul> <p>Краткое содержание дисциплины:  Введение  <b>Тема 1.</b> Иммунология как наука.  <b>Тема 2.</b> Общая резистентность организма  <b>Тема 3.</b> Механизмы иммунного ответа  <b>Тема 4.</b> Формы иммунного ответа.  <b>Тема 5.</b> Иммунопатология  <b>Тема 6.</b> Прикладная иммунология</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>общефессиональными компетенциями:</b></p> <p><b>ОПК-1.</b> Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической</li> </ul>

	<p>безопасности продукции,  - улучшения продуктивных качеств и санитарно- гигиенических показателей содержания животных;  <b>ОПК-4.</b> Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов;  <b>ОПК-6.</b> Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.  <b>Знать:</b>  - понятие об иммунитете;  - понятие о механизме иммунного ответа у животных;  <b>Уметь:</b>  - проводить бактериоскопию;  - отбирать материал для микробиологических и вирусологических исследований;  <b>Владеть:</b>  - методами наблюдения и эксперимента  - знаниями по механизмам развития болезни.  <b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  <b>Б1.Б.О.07 Ветеринарная иммунология и общая микробиология</b>  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б1.О.08</b></p>	<p><b>Методология науки</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b>  <b>1.3. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  является овладение магистрантами современными методами научно-исследовательской работы для их умелого применения на практике.  <u>Задачи дисциплины:</u>  Исходя из цели, в процессе изучения учебной дисциплины (модуля) решаются следующие задачи:  - самостоятельно выбирать и обосновывать цели, задачи исследований;  - анализировать и обобщать научно-техническую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы,  - анализировать и обобщать передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы,  - составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.  Краткое содержание дисциплины:  Введение  <b>Тема 1.</b> Общенаучные методы познания.  <b>Тема 2.</b> Методы научных исследований.  <b>Тема 3.</b> Организация научных исследований.  <b>Тема 4.</b> Оформление научных работ.  <b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ.</b>  Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими <b>универсальными компетенциями:</b>  <b>УК-1.</b> Способен осуществлять критический анализ проблемных</p>

	<p>ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий;</p> <p><b>Знать:</b> основные элементы и уровни структуры наук;</p> <p><b>Уметь:</b> собирать, обрабатывать, анализировать и систематизировать научно-техническую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы;</p> <p><b>Владеть:</b> основными методами научного исследования, применительно к специфике ветеринарных наук.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> <b>Б1.О.08 Методология науки</b> <b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
<p><b>Б1.О.10</b></p>	<p><b>Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b> <b>Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> основной целью учебной дисциплины (модуля) является приобретение студентами, обучающихся по направлению подготовки 36.04.01-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> Подготовить специалистов, способных осуществить судебную ветеринарно-санитарную экспертизу в процессе судебного следствия. - 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. - Ознакомить с судебной ответственностью ветеринарных работников.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: Введение <b>Тема 1.</b> Процессуальные и организационные основы судебно-ветеринарной экспертизы <b>Тема 2.</b> Судебно-ветеринарная экспертиза при особо опасных болезнях животных. Судебная экспертиза при возникновении, распространении инфекционных и паразитарных заболеваний <b>Тема 3.</b> Судебно-ветеринарная экспертиза при воздействии на животных высоких и низких температур, электротравм, молний, ионизирующего излучения <b>Тема 4.</b> Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях <b>Тема 5.</b> Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза условно годного мяса <b>Тема 6.</b> Определение фальсификаций товароведческой оценки мяса и сортности мяса <b>Тема 7.</b> Экспертные исследования по выявлению нарушений требований заготовки, транспортировки и подготовки животных к убою на мясо <b>Тема 8.</b> Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушениях кормления, содержания и эксплуатации животных</p>

**Тема 9.** Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного. Особенности судебно-ветеринарного и патологоанатомического вскрытия

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

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **универсальными компетенциями:**

**УК-2.** Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;

**общефессиональными компетенциями:**

**ОПК-3.** Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК;

**ОПК-5.** Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.

**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-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

**Владеть:**

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

	<p>традиционными технологиями, но и современными инновационными технологиями</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программ</b></p> <p><b>Б1.О. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
<p><b>Б1.О.11</b></p>	<p><b>Гигиенические требования при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>дать теоретические и практические знания о современных методах ветеринарно-санитарных мер при заготовке, транспортировке, складировании и первичной переработки сырья животного происхождения; постоянного обеспечения высокого уровня санитарно-гигиенической культуры и повышение качества продукции.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладеть методами исследования и санитарная оценка сырья животного происхождения;</li> <li>- овладеть методами заготовки животного сырья;</li> <li>- профилактика аразных болезней животных и ветеринарная санитария на транспорте;</li> <li>- обучить и вооружить студентов, знаниями современной ветеринарно-санитарной науки и практики для достижения высокой эффективности профилактики инфекционных и инвазионных болезней и получение продукции высокого санитарного качества;</li> </ul> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Введение</p> <p><b>Тема 1.</b> Санитарная оценка сырья животного происхождения. (лекция, практика)</p> <p><b>Тема 2.</b> Заготовка сырья животного происхождения, маршрутный лист, сбор сырья (лекция, практика)</p> <p><b>Тема 3.</b> Кожевенное сырье с мясокомбинатов, средства перевозки (практическое)</p> <p><b>Тема 4.</b> Ветеринарно-санитарные меры на мясокомбинате при обнаружении инфекционных болезней и обеззараживание мяса (практическое).</p> <p><b>Тема 5.</b> Исследование кожевенного сырья на сибирскую язву. Отбор проб для исследования, пересылка проб, стрелизация проб. Принимаемые меры по результатам исследовния. Клеймение сырья, Дезинфекция кожевенного сырья, почвы (лекция, практическое)</p> <p><b>Тема 6.</b> Ветеринарная санитария на транспорте. Железнодорожный транспорт. Ветеринарно-санитарные меры при выгрузке животных. Перевозка сырья животного происхождения (практическое)</p> <p><b>Тема 7.</b> Перевозка мяса и мясопродуктов. Направление вагонов в обработку.(практическое)</p> <p><b>Тема 8.</b> Речной транспорт. Перевозка животных и птиц,первозка сырья животных продуктов. Очистка и обеззараживание (практика)</p> <p><b>Тема 9.</b> Дезинфицирующие средства применяемые на предприятиях (мясокомбинат, ПТФ, свинокомплекс и др. (практическое)</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения</b></p>

	<p><b>образовательной программ.</b>  Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими <b>универсальными компетенциями:</b>  <b>УК-1.</b> Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий;  <b>общефессиональными компетенциями:</b>  <b>ОПК-2.</b> Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.  <b>Знать:</b>  Методы и способы осуществления элементарных мер безопасности при импорте-экспорту товаров животного происхождения  <b>Уметь:</b>  пользоваться методиками осуществления порядка оформления документов по импорту-экспорту товаров  <b>Владеть:</b>  способностью организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения  <b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  <b>Б1.О.11 Гигиенические требования при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции</b>  <b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
<p><b>Б1.О.12</b></p>	<p><b>Токсикологическая безопасность пищевых продуктов</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b>  <b>Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Является дать теоретическое обобщение влияния токсических веществ антропогенного и естественного происхождения на организм сельскохозяйственных, диких и промысловых животных, рыб и ветеринарно- санитарное качество продуктов животноводства и рыболовства.  <u>Задачи дисциплины:</u>  Краткое содержание дисциплины:  Введение  <b>Тема 1.</b>Влияние метеорологических условий Якутии на животных и птиц (лабораторное)  <b>Тема 2.</b> Мониторинг микроклимата, работа с приборами. Определение температуры, влажности, скорости движения воздуха, изучение состава атмосферного воздуха, определение механической примеси воздуха. Изучение жизненно важных и вредных газов воздуха((лабораторное))  <b>Тема 3.</b> Гигиенические требования к почве или литосфере в условиях вечной мерзлоты. Опыты работы М.Гаврильевой СО РАН РС(Я) и его влияние на людей и животных (лабораторное)  <b>Тема 4.</b> Гигиенические требования к питьевой воде для людей и животных Исследование питьевой ,воды: мутность, прозрачность, органолептические свойства, оценка по балльной системе и характеристика по символам, анализ и рекомендация. Правила взятия пробы и анализ взятой пробы. Исследование воды: органолептический, химический и бак.анализ (лабораторное).  <b>Тема 5.</b> исследование производственного, электростатики и других</p>

вредностей производства(лабораторное)

**Тема 6.** Механическая примесь воздуха:запыленность воздуха. Использование кониметрических и гравиметрических методов для оценки механической загрязненности воздуха (лабораторное)

**Тема 7.** Ветеринарно-санитарные меры при обнаружении инфекционных болезней и обеззараживание объектов(лабораторное)

**Тема 8.** Санитарная охрана воздушного бассейна территории: проведение тестов на распространение вредных газов, пыли и ОБО на расстоянии от точки выброса на 1 м, 5м, 10м улавливания их разными методами (лабораторное)

**Тема 9.** Методы обеззараживания воздуха, почвы и воды. Составление актов проведения работы, составление заявок на дезинфицирующие средства(лабораторное)

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

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **универсальными компетенциями:**

**УК-1.** Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий;

**общепрофессиональными компетенциями:**

**ОПК-4.** Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.

**Знать:**

- основные положения в области естественных и сельскохозяйственных наук, уметь анализировать проблемы, возникающие в производстве продуктов животного и растительного происхождения;
- владеть современными научными методами, необходимыми для решения задач, имеющих естественнонаучное содержание и возникающих при выполнении профессиональных функций;
- знать закономерности возникновения, проявления отравлений, их связь с природно-географическими, экологическими и социально-экономическими условиями;
- основные группы токсических препаратов, методы диагностики отравлений, химико-токсикологического анализа.

**Уметь:**

- 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.

**Владеть:**

- диагностировать различные виды токсикозов;



	<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>- определять токсические вещества химическими и физическими методами определения;</li> <li>- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с регламентирующими документами.</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программ</b></p> <p><b>Б1. О. 12 Токсикологическая безопасность пищевых продуктов</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
<p><b>Б1.О.13</b></p>	<p><b>Психология и педагогика высшей школы</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Изучение понятийного аппарата дисциплины, основных теоретических положений и методов, формирование умений и привитие навыков применения теоретических знаний для решения практических, профессиональных и прикладных исследовательских задач в области психологии и педагогики.</p> <p><b>Задачами дисциплины:</b></p> <p>Является изучение понятийного аппарата дисциплины, основных теоретических положений и методов, формирование умений и привитие навыков применения теоретических знаний для решения практических, профессиональных и прикладных исследовательских задач в области психологии и педагогики.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ.</b></p> <p>Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими <b>универсальными компетенциями:</b></p> <p><b>УК-3:</b> Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.</p> <p><b>Знать:</b> Сформированные систематические представления об основных проблемах и методах решений. Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основных проблемах и методах решений. Неполные представления об основных проблемах и методах решений</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированные умения поиска (выбора) эффективных решений основных задач. В целом удовлетворительные, но содержащие отдельные пробелы умения поиска (выбора) эффективных решений основных задач. В целом удовлетворительные, но не систематизированные умения поиска (выбора) эффективных решений основных задач.</p> <p><b>Владеть:</b> Успешное и систематическое применение навыков владения современными методами научных исследований. В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков владения современными методами научных исследований. В целом удовлетворительные, но не систематизированные навыки владения</p>

	<p>современными методами научных исследований</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p><b>Раздел 1.Тенденции развития высшего профессионального образования</b></p> <p>Тема 1.1 Развитие мировой системы высшего профессионального образования</p> <p>Тема 1.2 Современное состояние и основные направления развития высшей школы в России</p> <p><b>Раздел 2.Педагогика высшей школы педагогика</b></p> <p>Тема 2.1. Методологические основы современной педагогики высшей школы</p> <p><b>Тема 2.2 Уровни высшего профессионального образования</b></p> <p><b>Раздел 3.Современные образовательные технологии вуза познавательных процессов</b></p> <p>Тема 3.1. Общая характеристика образовательных технологий, применяемых в вузе</p> <p>Тема 3.2. Технологии электронного, дистанционного, модульного, проблемного, контекстного и др. обучения</p> <p>Раздел 4.Психология высшей школы (для самостоятельного изучения)</p> <p>Тема 4.1.Общее представление о психологических особенностях учебной и педагогической деятельности в высшей школе</p> <p>Тема 4.2.Педагогическое общение, эффективные коммуникации и взаимодействие участников образовательного процесса</p> <p>Раздел 5.Психологические закономерности развития личности студента</p> <p>Тема 5.1. Психологические особенности юношеского возраста</p> <p>Раздел 6. Социализация личности и периодизация ее развития</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программ</b></p> <p><b>Б1.О.13 Психология и педагогика высшей школы</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
<p><b>Б1.О.14.</b></p>	<p>Деловой иностранный язык</p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Учебная дисциплина (модуль) Деловой иностранный язык предназначена для обучения магистров по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратуры).</p> <p>В соответствии с назначением, основной целью учебной дисциплины (модуля) является повышение уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени высшего образования и овладение обучающимися необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в деловой, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.</p> <p><b>Задачи дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию;</li> <li>- развитие когнитивных и исследовательских умений;</li> <li>- развитие информационной культуры;</li> <li>- расширение кругозора и повышение общей культуры обучающихся;</li> <li>- воспитание толерантности и уважения к представителям других стран.</li> </ul> <p>Б1.О.14.Деловой иностранный язык</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <p>Раздел 1. Деловая сфера общения</p>

	<p>Знакомство  Устройство на работу  В деловой командировке  В англоязычной стране  Встреча с деловыми партнерами  Раздел 2. Профессиональная сфера общения  Избранное направление профессиональной деятельности  История, современное состояние и перспективы развития изучаемой науки.  1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ.  Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими универсальными 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 иностранный язык в объеме, необходимом для получения профессиональной информации из зарубежных источников и элементарного общения на деловом уровне;  Уметь использовать иностранный язык в профессиональной деятельности и деловом общении;  Владеть навыками выражения своих мыслей и мнения в профессиональном и деловом общении на иностранном языке.  1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы  Б1.О.14.Деловой иностранный язык  1.4. Язык преподавания: русский, английский</p>
<p><b>Б1.О.15</b></p>	<p>Современные экспресс методы диагностики  Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.  Цель освоения и краткое содержание дисциплины предназначена для формирования у студентов теоретических и практических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы качества пищевых продуктов с применением современного лабораторного оборудования и экспресс-методов исследования  Задачи дисциплины - освоение студентами основ технического регулирования в отношении установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, производству продукции, реализации и утилизации;  - установление и применение метрологических норм, правил, положений и требований;  - умение применять нормативные документы, стандарты при оценке качества пищевой продукции и подтверждения соответствия.  Краткое содержание дисциплины:  Раздел 1. Введение  Современные инструментальные методы лабораторных исследований пищевых продуктов (лекция)  Оборудования и приборы, используемые для лабораторных исследований пищевой продукции (лабораторные занятия)  Раздел 2. Физико-химические методы анализа  Электрохимические методы оценки качества пищевой продукции</p>

	<p>(лекция)  Определение активной кислотности (рН) потенциометрическим методом (лабораторное занятие)  Определение физико-химических показателей на анализаторе качества молока «Клевер IM» (лабораторное занятие)  Оптические методы исследования: колориметрия, поляриметрия, рефрактометрия, турбидиметрия, нефелометрия (лекция)  Исследования пищевых продуктов методом рефрактометрии (лабораторные занятия)  Фотоколориметрические методы анализа показателей качества пищевой продукции (лекция)  Определение качества и фальсификации мясных продуктов методом люминесцентного анализа (лабораторное занятие)  Спектроскопические методы анализа показателей качества пищевой продукции (лекция)  Иммуноферментные методы анализа качества пищевой продукции (лабораторное занятие)  Хроматографические методы анализа, классификация. Газовая, жидкостная хроматография. Хроматография в тонком слое (лекция)  Тонкослойный метод хроматографии (лабораторное занятие)  Радиометрические методы анализ пищевой продукции (лекция)  Радиометрический контроль помещений и пищевой продукции прибором дозиметр «ДРГ-01 Т1» (лабораторное занятие)</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ.</p> <p>Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими универсальными компетенциями:</p> <p>УК–6 Способен определять и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования</p> <p>ОПК-4 Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p>Знать: способы определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способы ее совершенствования;  методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов</p> <p>Уметь: определять и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования;  использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий с использованием современной профессиональной методологии для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов</p> <p>Владеть: способами определения и реализации приоритетов собственной</p>
--	--

	<p>деятельности и способы ее совершенствования;  навыками современной использовать профессиональной методологии для  современного проведения экспериментальных исследований  профессиональной интерпретации их результатов и методологией для  проведения экспериментальных исследований и интерпретации их  результатов</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы  Б1.О.15 Современные экспресс методы диагностики</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский</p>
<p><b>Б1.О.16</b></p>	<p>Статистическая обработка научных данных  Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины  Целью учебной дисциплины "Статистическая обработка научных  данных" является формирование у студентов теоретических знаний о  сущности и принципах статистической обработки научных данных, о  методах сбора и подготовки данных к статистическому анализу,  освоение и закрепление практических навыков пользования  статистическими методами при проведении научно-исследовательской  деятельности.</p> <p>является овладение магистрантами современными методами научно-  исследовательской работы для их умелого применения на практике.</p> <p>Задачи дисциплины:  изучение и овладение теоретическими знаниями и методологией  основных приемов сбора, обработки и анализа статистических данных;  - формирование практических навыков и получение компетенций  самостоятельной работы студентов по сбору и статистической обработке  научных данных;  - разработка программы экспериментальных исследований, ее  реализация, включая выбор технических средств и обработку  полученных результатов;</p> <p>Краткое содержание дисциплины:  Введение  Тема 1. Введение. Понятие статистики. История статистики и биометрии  России. Предмет и задачи статистики.  Тема 2. Статистическая закономерность. Статистическая совокупность.  Признаки и их квалификация.  Тема 3. Основа статистической методологии. Статистическое  наблюдение.  Тема 4. Сущность и значение, классификация и группировка  статистических показателей.  Тема 5. Представление статистических данных: таблицы, графики и  картограммы. Статистическая отчетность.  Тема 6. Средние величины и вариации.  Тема 7. Построение вариационного ряда. Виды рядов.  Тема 8. Современные программные обеспечения для статистической  обработки научных данных  Тема 9. Статистическая обработка научных данных, анализ и выводы</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине,  соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной  программ.</p> <p>Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать</p>

	<p>следующими общекультурными компетенциями:  ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу профессиональными компетенциями (ПК):  способностью проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок (ПК-11);  ПК-16 - готовностью собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок</p> <p>Знать:  общие основы статистической науки и основные методы статистической обработки научных данных.</p> <p>Уметь:  собирать и регистрировать статистические научные данные, применить методы статистической обработки, выполнять расчеты статистических показателей и формулировать по результатам полученных данных и их анализа выводы;</p> <p>Владеть:  навыками применения набора общепринятых методов статистической обработки научных данных с использованием стандартных компьютерных программ.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы  Б1.В.02 Статистическая обработка научных данных</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский</p>
<b>Б1.О.16</b>	<p>Статистическая обработка научных данных  Трудоемкость дисциплины – 2з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины  Целью учебной дисциплины "Статистическая обработка научных данных" является формирование у студентов теоретических знаний о сущности и принципах статистической обработки научных данных, о методах сбора и подготовки данных к статистическому анализу, освоение и закрепление практических навыков пользования статистическими методами при проведении научно-исследовательской деятельности.</p> <p>является овладение магистрантами современными методами научно-исследовательской работы для их умелого применения на практике.</p> <p>Задачи дисциплины:  изучение и овладение теоретическими знаниями и методологией основных приемов сбора, обработки и анализа статистических данных;  - формирование практических навыков и получение компетенций самостоятельной работы студентов по сбору и статистической обработке научных данных;  - разработка программы экспериментальных исследований, ее реализация, включая выбор технических средств и обработку полученных результатов;</p> <p>Краткое содержание дисциплины:  Введение  Тема 1. Введение. Понятие статистики. История статистики и биометрии России. Предмет и задачи статистики.  Тема 2. Статистическая закономерность. Статистическая совокупность. Признаки и их квалификация.  Тема 3. Основа статистической методологии. Статистическое</p>

	<p>наблюдение.</p> <p>Тема 4. Сущность и значение, классификация и группировка статистических показателей.</p> <p>Тема 5. Представление статистических данных: таблицы, графики и картограммы. Статистическая отчетность.</p> <p>Тема 6. Средние величины и вариации.</p> <p>Тема 7. Построение вариационного ряда. Виды рядов.</p> <p>Тема 8. Современные программные обеспечения для статистической обработки научных данных</p> <p>Тема 9. Статистическая обработка научных данных, анализ и выводы</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ.</p> <p>Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:</p> <p>УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий</p> <p>ОПК-4: Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов</p> <p>Знать:</p> <p>общие основы статистической науки и основные методы статистической обработки научных данных.</p> <p>Уметь:</p> <p>собирать и регистрировать статистические научные данные, применить методы статистической обработки, выполнять расчеты статистических показателей и формулировать по результатам полученных данных и их анализа выводы;</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками применения набора общепринятых методов статистической обработки научных данных с использованием стандартных компьютерных программ.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</p> <p>Б1.О.16 Статистическая обработка научных данных</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский</p>
<b>Б1.В.01</b>	<p>ВСЭ продуктов убоя и переработки с/х и диких промысловых животных, зверей и птиц в условиях РС (Я)</p> <p>Трудоемкость дисциплины – 5з.е.</p> <p>Цель освоения и краткое содержание дисциплины</p> <p>целью учебной дисциплины (модуля) является формирование у магистрантов навыков теоретической и практической работы в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя и переработки сельскохозяйственных и диких промысловых животных, зверей и птиц в условиях Республики Саха (Якутия), умения давать обоснованное заключение об их качестве.</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <p>Исходя из целей, в процессе изучения учебной дисциплины (модуля) решаются следующие задачи:</p>

	<p>животных, зверей и птиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение органолептических, физико-химических и микробиологических исследований переработки сельскохозяйственных и диких промысловых животных, зверей и птиц;</li> <li>- сформировать у магистрантов знание и умение в области проведения послеубойного и предубойного осмотра сельскохозяйственных и диких промысловых животных, зверей и птиц при инфекционных и инвазионных заболеваний;</li> <li>- приобретение магистрантов глубоких и прочных знаний по основным категориям и положениям ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя и переработки сельскохозяйственных и диких промысловых животных, зверей и птиц в условиях Республики Саха (Якутия).</li> </ul> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <p>Введение</p> <p>Тема 1. Современные требования, предъявляемые к заготовке убойных животных. Методика осмотра туш и внутренних органов</p> <p>Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя</p> <p>Тема 3. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ.</p> <p>Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:</p> <p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>распространенность инфекционных и инвазионных заболеваний в своей стране и сопредельных государствах;</li> <li>- методы и средства ветеринарно-санитарной экспертизы сырья животного происхождения;</li> <li>- в совершенстве теоретические основы ветеринарно-санитарной экспертизы, методики современных исследований с использованием новых технологий, эффективных средств для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</li> <li>- методики проведения исследования, методы обработки результатов, технику составления отчетов, методику внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы;</li> <li>- методы проведения общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий по обнаружению и контролю особо опасных заболеваний среди сельскохозяйственных и диких промысловых животных, зверей и птиц;</li> <li>- методы обработки, анализа, обобщения научных источников отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной</li> </ul>
--	---



	<p>экспертизы и составления отчетов при внедрении результатов исследований и разработок</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать экономические знания при решении практических задач;</li> <li>- применять усовершенствованные средства с использованием современных технологий и разрабатывать новые более эффективные методы для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</li> <li>- проводить необходимые и дополнительные методы исследования, анализа и разрабатывать современные методы контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</li> <li>- проводить комплекс ветеринарно-санитарных мероприятий и анализ по контролю мер предупреждения и возникновения особо опасных болезней животных среди сельскохозяйственных и диких промысловых животных, зверей и птиц;</li> <li>- собирать, обрабатывать, анализировать, систематизировать и обобщать научную информацию передового отечественного и зарубежного опыта, в области ветеринарно-санитарной экспертизы, составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью применять на практике усовершенствованные средства с использованием современных технологий и разрабатывать новые более эффективные методы для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</li> <li>- способностью проводить необходимые и дополнительные методы исследования, анализа и разрабатывать современные методы контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</li> <li>- навыком проведения комплекса общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний;</li> <li>- способностью собирать, обрабатывать, анализировать, систематизировать и обобщать научную информацию передового отечественного и зарубежного опыта, в области ветеринарно-санитарной экспертизы, составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок</li> </ul> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программ</p> <p>Б1.В.01 ВСЭ продуктов убоя и переработки с/х и диких промысловых животных, зверей и птиц в условиях РС (Я)</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский</p>
Б1.В.02	<p><b>Ветеринарная санитария внешней среды в условиях Якутии</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 5 з.е.</b></p> <p><b>Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>дать теоретические и практические знания о современных методах оптимизации среды условий содержания животных, повышение продуктивности их; постоянного обеспечения высокого уровня санитарно-гигиенической культуры и повышение устойчивости организма животных.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <p>Исходя из цели, в процессе изучения учебной дисциплины (модуля) решаются следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- овладеть методами исследования микроклимата</li> </ul>

- овладеть методами повышения резистентности животных
- профилактика незаразных болезней животных
- обучить и вооружить студентов, знаниями современной

Ветеринарно-санитарной науки и практики для достижения высокой эффективности профилактики инфекционных и инвазионных болезней.

Краткое содержание дисциплины:

Введение

**Тема 1.** Влияние метеорологических условий Якутии на животных и птиц (лабораторное)

**Тема 2.** Мониторинг микроклимата, работа с приборами. Определение температуры, влажности, скорости движения воздуха, изучение состава атмосферного воздуха, определение механической примеси воздуха. Изучение жизненно важных и вредных газов воздуха((лабораторное))

**Тема 3.** Гигиенические требования к почве или литосфере в условиях вечной мерзлоты. Опыты работы М.Гаврильевой СО РАН РС(Я) и его влияние на людей и животных (лабораторное)

**Тема 4.** Гигиенические требования к питьевой воде для людей и животных Исследование питьевой ,воды: мутность, прозрачность, органолептические свойства, оценка по балльной системе и характеристика по символам, анализ и рекомендация. Правила взятия пробы и анализ взятой пробы. Исследование воды: органолептический, химический и бак.анализ (лабораторное).

**Тема 5.** исследование производственного, электростатики и других вредностей производства(лабораторное)

**Тема 6.** Механическая примесь воздуха:запыленность воздуха. Использование кониметрических и гравиметрических методов для оценки механической загрязненности воздуха (лабораторное)

**Тема 7.** Ветеринарно-санитарные меры при обнаружении инфекционных болезней и обеззараживание объектов(лабораторное)

**Тема 8.** Санитарная охрана воздушного бассейна территории: проведение тестов на распространение вредных газов, пыли и ОБО на расстоянии от точки выброса на 1 м, 5м, 10м улавливания их разными методами (лабораторное)

**Тема 9.** Методы обеззараживания воздуха, почвы и воды. Составление актов проведения работы, составление заявок на дезинфицирующие средства(лабораторное)

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

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

**профессиональными компетенциями (ПК):**

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

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

**Знать:**

	<p>Методы и способы НИР в области Ветеринарной санитарии внешней среды</p> <p><b>Уметь:</b> Пользоваться базой информативных данных для проведения НИР в области Ветеринарной санитарии внешней среды</p> <p><b>Владеть:</b> способами использования полученной базы данных от различных источников для научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программ</b> Б1.В.02 Ветеринарная санитария внешней среды в условиях Якутии</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б1.В.03</b></p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбных продуктов и других гидробионтов продуктов их переработки</p> <p>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины: изучить проведение ветеринарно-санитарного контроля при переработке рыбы и рыбных продуктов</p> <p>Задачи дисциплины: сформировать теоретические знания и практические навыки осуществления ветеринарно-санитарного контроля при переработке рыбы и рыбных продуктов, связанные с современными технологиями переработки рыб, гидробионтов, изменением свойств рыбного сырья в процессе технологической обработки, совершенствованием традиционных, внедрением мало- и безотходных технологий и технических средств для их осуществления, а также изменением свойств рыбного сырья при хранении.</p> <p>Особое внимание уделяется теоретическим основам современных технических решений в области переработки рыб.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: Введение Тема 1. Перспективы развития рыбной отрасли в России. Тема 2. Способы вылова, консервирования и направленного использования рыбного сырья. Тема 3. Пищевые источники водного происхождения Тема 4. ВСЭ рыбы Тема 5. Ветеринарно-санитарный контроль и обеззараживание рыбы и других водных животных при гельминтозонозах. Тема 6. Выбор путей направления рыбы в обработку. Вспомогательные материалы и тара. Тема 7. Основы технологии переработки рыбы и производство рыбных продуктов в условиях Республики Саха (Якутия). Тема 8. Профилактические мероприятия в рыбноводном хозяйстве профилактические мероприятия в естественных водоемах Республики Саха (Якутия). Тема 9. Характеристика мяса морских млекопитающих и пищевая ценность получаемых от них продуктов</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ.</p> <p>Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:</p>

	<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>ПК -2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p>Знать:</p> <p>строение и структуру тканей и органов рыбы на макро- и микроскопическом уровне в норме и патологии; морфологию и свойства возбудителей болезней, основы микробиологической диагностики и специфическую профилактику наиболее значимых инвазионных болезней рыбы; нормы и правила производственной безопасности; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбных продуктов, порядок проведения лабораторных исследований</p> <p>Уметь:</p> <p>проводить микробиологические исследования; осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов, проводить экспертизу рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>Владеть:</p> <p>техническими приемами лабораторных исследований; методами диагностики незаразных, инфекционных, паразитарных болезней рыб; методами определения патогенных микроорганизмов; методами диагностики паразитозов, методами лабораторных исследований рыб и других гидробионтов.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</p> <p>Б1.В.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбных продуктов и других гидробионтов продуктов их переработки</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский</p>
<p><b>Б1.В.04.</b></p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя северных оленей в условиях Крайнего Севера</p> <p>Трудоемкость дисциплины – 4з.е.</p> <p>1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины</p> <p>подготовить специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя северных оленей, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов убоя и сырья северных оленей и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <p>сформировать теоретические знания и практические навыки осуществления ветеринарно-санитарного контроля при убое и переработке оленей и продуктов их убоя;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-связанные с современными технологиями переработка оленины;</li> <li>-совершенствованием традиционных, внедрением мало- и безотходных технологий и технических средств для их осуществления.</li> </ul> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <p>Введение</p> <p>Тема 1.Введение.</p> <p>Тема 2. Первичная переработка северных оленей в условиях Якутии.</p> <p>Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса</p>

северных оленей при инфекционных и инвазионных заболеваниях.

Тема 4. Бактериологический контроль туш и органов домашних и диких северных оленей.

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса северных оленей при токсикозах и токсикоинфекциях.

Тема 6. Стресс-факторы и их влияние на уровень мясной продукции и качество мяса северных оленей.

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока северных оленей. ценность получаемых от них продуктов

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

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

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

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

Знать:

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

Уметь:

определять видовую принадлежность по анатомическим признакам; проводить микробиологические исследования; проводить определения токсических веществ в продуктах убоя животных; проводить обследования животных с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии; проводить контроль качества продуктов животноводства, осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов, при переработке диких промысловых животных, на рынках; диагностировать возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций; 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.

Владеть:

техническими приемами лабораторных исследований; методами диагностики незаразных, инфекционных, паразитарных болезней рыб; методами определения патогенных микроорганизмов; методами диагностики паразитозов, методами лабораторных исследований рыб и других гидробионтов.

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Б1.В.04.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя северных

	<p>олений в условиях Крайнего Севера 1.4. Язык преподавания: русский</p>
Б1.В.05	<p><b>Ветеринарно-санитарные мероприятия при антропозоонозных инфекциях</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 4з.е.</b> <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> дать теоретические и практические знания о современных методах ветеринарно-санитарных мер при заготовке, транспортировке, складировании и первичной переработки сырья животного происхождения; постоянного обеспечения высокого уровня санитарно-гигиенической культуры и повышение качества продукции.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u> - овладеть методами исследования и санитарная оценка сырья животного происхождения; - овладеть методами заготовки животного сырья; - профилактика аразных болезней животных и ветеринарная санитария на транспорте; - обучить и вооружить студентов, знаниями современной ветеринарно-санитарной науки и практики для достижения высокой эффективности профилактики инфекционных и инвазионных болезней и получение продукции высокого санитарного качества;</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Введение <b>Тема 1.</b> Санитарная оценка сырья животного происхождения. (лекция, практика) <b>Тема 2.</b> Заготовка сырья животного происхождения, маршрутный лист, сбор сырья (лекция, практика) <b>Тема 3.</b> Кожевенное сырье с мясокомбинатов, средства перевозки (практическое) <b>Тема 4.</b> Ветеринарно-санитарные меры на мясокомбинате при обнаружении инфекционных болезней и обеззараживание мяса (практическое). <b>Тема 5.</b> Исследование кожевенного сырья на сибирскую язву. Отбор проб для исследования, пересылка проб, стрелизация проб. Принимаемые меры по результатам исследования. Клеймение сырья, Дезинфекция кожевенного сырья, почвы (лекция, практическое) <b>Тема 6.</b> Ветеринарная санитария на транспорте. Железнодорожный транспорт. Ветеринарно-санитарные меры при выгрузке животных. Перевозка сырья животного происхождения (практическое) <b>Тема 7.</b> Перевозка мяса и мясопродуктов. Направление вагонов в обработку.(практическое) <b>Тема 8.</b> Речной транспорт. Перевозка животных и птиц.первозка сырья животных продуктов. Очистка и обеззараживание (практика) <b>Тема 9.</b> Дезинфицирующие средства применяемые на предприятиях (мясокомбинат, ПТФ, свинокомплекс и др. (практическое) <b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ.</b> Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими <b>общекультурными компетенциями:</b> <b>ОК-2</b> - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести</p>

	<p>социальную и этическую ответственность за принятые решения Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать <b>профессиональными компетенциями</b>:</p> <p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>ПК-2. Организация мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных</p> <p><b>Знать:</b> Методы и способы осуществления элементарных мер безопасности при импорте-экспорту товаров животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> пользоваться методиками осуществления порядка оформления документов по импорту-экспорту товаров</p> <p><b>Владеть:</b> способностью организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.В.05 Ветеринарно-санитарные мероприятия при антропозоонозных инфекциях</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>Б2.О.01.(У)</b></p>	<p><b>Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</b> Трудоемкость дисциплины – 7 з.е.</p> <p>1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины: 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,</li> </ul>

	<p>анализировать результаты и представить их в виде завершенных научно-исследовательских отчетов, тезисов докладов, научной статьи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с научно-исследовательской, инновационной, маркетинговой и менеджерской деятельностью организаций, являющихся базами практики;</li> <li>- освоение методов научных исследований;</li> <li>- анализ доступной литературы по изучаемому вопросу.</li> </ul> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</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: правила поиска информации</p> <p>Уметь: осуществлять поиск, критический анализ поставленной задачи</p> <p>Владеть: системного подхода для выработки стратегии действий</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</p> <p>Б2.О.01.(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский</p>
<p><b>Б2.О.01 (П)</b></p>	<p><b>Педагогическая практика</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 10 з.е.</b></p> <p>Цель освоения и краткое содержание дисциплины:</p> <p>Целью производственной практики по ветеринарно-санитарной экспертизе 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 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, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;</li> <li>- органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса и молока больных и здоровых животных;</li> <li>- исследования мясных и молочных продуктов, туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, пищевых животных жиров и</li> </ul>



	<p>растительных масел, рыбы, яиц и меда в условиях продовольственных рынков.</p> <p>- осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</p> <p>ПК1- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <p>Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;</p> <p>Уметь:</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;</p> <p>Владеть:</p> <p>Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</p> <p>Б2.О.01 (П) Педагогическая практика</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский</p>
<p><b>Б3.01(Д)</b></p>	<p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Трудоемкость дисциплины – 6 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</p> <p>Цель освоения дисциплины: 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>1.2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</p> <p>Критерии выставления оценки студенту на государственной итоговой аттестации</p> <p>«Неудовлетворительно»: Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими</p>

	<p>затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине</p> <p>«Удовлетворительно» 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>«Хорошо» Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных 55 неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения</p> <p>«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>1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<p><b>ФТД.01.</b></p>	<p><b>Организация предпринимательской деятельности</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> В соответствии с назначением основной целью учебной дисциплины (модуля) является сформировать у студентов теоретические знания и практические навыки предпринимательской деятельности, помочь студентам определиться, хотят ли они открыть свое дело.</p> <p><b>Задачи дисциплины:</b> Задачей дисциплины «Организация предпринимательской деятельности» является формирование у студентов представления об основных функциях предпринимательства, о его роли в экономическом и социальном развитии, о законах бизнеса, определяющих степень успешности предпринимательской деятельности</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Раздел 1.Раздел 1 Тема 1: Понятие о предпринимательстве /Лек/ Тема 1: Понятие о предпринимательстве /Ср/ Тема 2: История развития предпринимательства в России /Ср/ Тема 3: Экономический интерес предпринимателя и этика предпринимательства /Лек/ Тема 3: Экономический интерес предпринимателя и этика предпринимательства /Пр/ Тема 3: Экономический интерес предпринимателя и этика предпринимательства /Ср/ Тема 4: Партнерские связи предпринимательства /Лек/</p>

	<p>Тема 4: Партнерские связи предпринимательства /Пр/  Тема 4: Партнерские связи предпринимательства /Ср/  Тема 5: Выработка предпринимательской идеи и проектирования продукции /Ср/  Тема 6: Условия развития предпринимательства /Лек/  Тема 6: Условия развития предпринимательства /Пр/  Тема 6: Условия развития предпринимательства /Ср/  Тема 7: Производительность и эффективность фирмы /Лек/  Тема 7: Производительность и эффективность фирмы /Пр/  Тема 7: Производительность и эффективность фирмы /Ср/  Тема 8: Маркетинг и реклама /Пр/  Тема 8: Маркетинг и реклама /Лек/  Тема 8: Маркетинг и реклама /Ср/  Тема 9: Прибыль, доходы, издержки. Самоокупаемость предприятия /Лек/  Тема 9: Прибыль, доходы, издержки. Самоокупаемость предприятия /Пр/  Тема 9: Прибыль, доходы, издержки. Самоокупаемость предприятия /Ср/  Тема 10: Предпринимательская этика /Лек/  /Зачёт/  <b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  <b>Выпускник должен обладать следующими универсальными компетенциями:</b>  УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла  Знать: в результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  основы предпринимательской деятельности;  виды и формы предпринимательской деятельности.  Уметь: обосновать и определить экономические и правовые аспекты регулирования предпринимательской деятельности;  планировать предпринимательскую деятельность, разрабатывать бизнес-план.  Владеть:  методы и правила управления рисками;  методы и приемы ведения деловых переговоров.  <b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  ФТД.01.Организация предпринимательской деятельности  <b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
ФТД.02	<p><b>Сравнительная морфология животных</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  <b>Задачи дисциплины:</b>  <b>Краткое содержание дисциплины:</b>  Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных со сравнительно-анатомическим строением позвоночных животных, с теорией филэмбриогенезов А.Н. Северцева: многообразии форм и их взаимосвязи между собой и с объектами внешней среды, формирования адаптаций в различных направлениях.</p>

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

**Выпускник должен обладать следующими универсальными 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: Уметь: значение дисциплины для специалиста-биолога, особенности анатомического строения систем органов у позвоночных животных разных таксономических групп, их функциональную обусловленность; основные закономерности развития организма в филогенезе и онтогенезе и биологические законы адаптации. проводить сравнительноанатомический анализ строения органов и уметь сформулировать и обосновать выводы, определять по особенностям строения видовую и возрастную принадлежность органов; правильно пользоваться анатомическими инструментами при препарировании трупов животных. Владеть: терминологией на латинском языке, знаниями по сравнительной, эволюционной и функциональной анатомии систем органов позвоночных животных разных таксономических групп, навыками по самостоятельной работе с литературой для поиска информации по особенностям анатомии позвоночных животных разных классов.

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

ФТД.02. Сравнительная морфология животных

**1.4. Язык преподавания: русский**

