АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.Б.1 «История и философия науки» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: является ознакомление студентов с содержанием основных методов современной науки, принципами формирования научных гипотез и критериями выбора теорий, формирование понимания сущности научного познания и соотношения науки с другими областями культуры, создание философского образа современной науки, подготовка к восприятию материала различных наук для использования в конкретной области исследования. Основная задача дисциплины – освещение истории науки, общих закономерностей ее возникновения и развития, приобретение будущими магистрами навыков самостоятельного философского анализа содержания научных проблем.

Место дисциплины в учебном плане:

Б1, базовая часть, дисциплина осваивается в I семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются компетенции ОК - 1, 3.

Краткое содержание дисциплины: Курс «История и философия науки» ориентирован на анализ основных методологических, мировоззренческих и аксиологических проблем, возникающих в процессе развития науки, выявление особенностей и тенденций исторического и социокультурного развития науки, уяснение статуса науки в современной культуре, и определение ее роли в решении глобальных проблем, раскрытия структуры научного знания и механизмов его развития. Наряду с другими социально-гуманитарными дисциплинами «История и философия науки» выступает неотъемлемым компонентом гуманитарной составляющей в подготовке магистра, давая целостное понимание исторической динамики научного знания, отражая различные этапы его становления и развития. Практическая направленность курса истории и философии науки заключается в том, что во время чтения лекций и ведения семинарских занятий по всем темам и разделам приводятся примеры в области соответствующего направления, а также определяется методологическая база общефилософских проблем для специалиста в данной области.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен (1 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.Б.2 «Информационные технологии в науке и производстве» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: Целью изучения дисциплины «Информационные технологии в науке и производстве» является освоение студентами основ организации современных информационных технологий и их применение в различных областях деятельности предприятий, рассмотрение основных принципов построения, внедрения и ведения специализированных информационных систем, создание у студентов целостного представления о процессах формирования информационного общества, а также формирование у студентов знаний, умений и навыков научного исследования с применением компьютерной технологии, необходимых для успешного применения современных информационных технологий в сфере своей профессиональной деятельности на практике.

Место дисциплины в учебном плане:

Б1, базовая часть, дисциплина осваивается в II семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются компетенции: ОК - 3, ПК - 9.

Краткое содержание дисциплины: Определение и понятие информационных технологий. Основные определения и понятия об информации, информационных технологиях. Информационные и коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Понятие об информационной системе. Соотношение понятий «информационная технология» и «система». Структура и элементы информационных систем. Классификация информационных систем. Основные определения и понятие информационной системы. Этапы развития информационных систем. Область применения информационных систем. Информационные технологии документационного обеспечения. Технологии обработки информации, решение задач в электронных таблицах. Обработка и анализ экономической информации средствами информационных технологий. Понятие система управления базами данных (СУБД): определение, классификация, основные функции. Методы проектирования БД. Организация БД. Информационные технологии презентационной графики. Содержание и дизайн презентации. Средства разработки мультимедийных презентаций. Начальные сведения о работе с Power Point. Компоненты и функции телекоммуникационных систем. Локальные и глобальные сети. Основные понятия и определения. Локальные, глобальные сети. Корпоративные сети. Сети Интернет.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (2 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.Б.3 «Организация, планирование и проектирование производства перерабатывающих предприятий» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: овладение студентами основ современной организационной теорий, принципов организации производства безопасных и качественных животноводческих продуктов , управлять хозяйством для решения проблем рационального использования ресурсов этих предприятии, разработать и применять организационно-экономических методов оценки и управления производства.

Закрепление теоретических положений практическими знаниями формирования и эффективного функционирования предприятий как первичного звена хозяйственной системы.

Место дисциплины в учебном плане:

Б1, базовая часть, дисциплина осваивается в II семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются компетенции: ОПК - 3, 5; ПК – 2, 11.

Краткое содержание дисциплины: Научные основы организации производства в перерабатывающих предприятиях. Содержание , становление и развитие науки организации управления производства. Организация производства экологической чистой и безопасной животноводческой продукции . Система рациональной организации производства.

Организация ведения хозяйственной деятельности в сельскохозяйственных отраслях . Отношение в сфере материально-технического обеспечения и производственного обслуживания . Отношение сфере переработки и реализации продукции.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 3 зачетные единицы (108 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен (7 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.Б.4 «Нормативно-правовое обеспечение ветеринарной деятельности» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: изучить требования нормативных документов и подзаконных актов по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции, контролю их качества и безопасности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина **«Нормативно-правовое обеспечение ветеринарной деятельности»** включена в базовую часть учебного плана, осваивается в III семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение ветеринарной деятельности» направлено на формирование у магистров следующих компетенций ОПК-4, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-10.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина включает разделы по законам РФ и постановлениям правительства; по техническим регламентам на поднадзорные госветслужбой продукты; правилам ветсанэспертизы и инструкциям по переработки сырья и продукции животного происхождения; ГОСТ и ОСТ на сырье и готовые продукты; по другим ведомственным НТД, касающихся контроля качества и безопасности мясной, молочной, рыбной, яичной и другой подконтрольной продукции. Основы законов «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей», «О защите прав предпринимателей», «О санитарно-эпидемическом благополучии населения», « О техническом регулировании». Требования технических регламентов на мясо, ТР на молоко сырое, ТР на мясо птицы, ТР на рыбу, ТР на жиры животные, ТР на растительные масла. Рекомендации правил ветсанэкспертизы мяса, мясных продуктов, правил ВСЭ молока, правил ВСЭ рыбы, правил ВСЭ яиц, правил ВСЭ меда, правил ВСЭ растительных продуктов. Требования ГОСТ на различных убойных животных и их продукции. Требования инструкции по изготовлению различных мясных продуктов и международных ветеринарных документов для сырья и продукции.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 3 зачетные единицы (108 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен (3 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.Б.5 «Ветеринарно-санитарный мониторинг и сертификация животноводческой продукции» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарный мониторинг и сертификация животноводческой продукции» является изучение системы мониторинга производственных цехов ведомственных предприятий и порядка сертификации

животноводческой продукции. Оформление ветеринарных сертификатов для обследуемых предприятиях.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Ветеринарно-санитарный мониторинг и сертификация животноводческой продукции» включена в базовую часть, общенаучного цикла учебного плана, осваивается в VI семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарный мониторинг и сертификация животноводческой продукции» направлено на в формование у магистров, следующих компетенций: ПК – 10, ПК -12, ПК -14, ПК -15.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина «Ветеринарно-санитарный мониторинг и сертификация животноводческой продукции» включает следующие разделы: нормативные документы по осуществлению инспектирования ветеринарными специалистами предприятий мясной, молочной, рыбной промышленности; плановые, вынужденные и мониторинговые обследования цехов и продовольственных участков ведомственных предприятий; особенности осуществления мониторинговых исследований на предприятиях мясной, молочной, рыбной промышленности; оформление результатов мониторинговых исследований; порядок отбора проб для сертификации сырья и готовых продуктов; методы определения содержания остаточных количеств пестицидов в сырье и готовой продукции; методы определения содержания солей тяжелых металлов в сырье и готовой продукции; методы определения нитрозоаминов в сырье и продукции; методы паразитологического исследования сырья и продукции; методы микробиологического исследования сырья и продукции; радиологический контроль сырья и продукции при сертификации.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 3 зачетные единицы (108 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (3 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.Б.6 «Основы управления персоналом» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у студентов базовых теоретических знаний по созданию и функционированию системы управления персоналом, а также, определение специфики работы с персоналом, как важнейшего ресурса организации.

Место дисциплины в учебном плане:

Б1, базовая часть, дисциплина осваивается в I семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются компетенции: ОК- 1, 2; ОПК- 1, 2.

Краткое содержание дисциплины: Персонал предприятия как объект управления. Система управления персоналом организации. Профессиональный отбор и прием на работу. Критерии и методы оценки персонала. Мотивация персонала. Методы управления персоналом. Обучение персонала.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (1 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.Б.7 «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: освоить нормативные ветеринарные документы и порядок инспектирования цехов и производственных участков на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности, приобрести навыки оформления актов и других специальных документов по результатам проведенного инспектирования на различных объектах.

Место дисциплины в учебном плане: «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» включена в базовую часть учебного плана, осваивается во втором семестре первого года обучения магистров.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются компетенции: ПК – 1, ПК-6, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК- 17, ПК-18.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина включает структуру госветслужбы на ведомственных объектах, задачи, функции и права госветслужбы на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности; законы и постановления в Российской Федерации, касающиеся ветеринарного обслуживания объектов; нормативные ветеринарные документы и ветзаконодательство, порядок проведения инспекций в цехах различных предприятий; госветнадзор на скотобазах, санбойнях и изоляторах мясокомбинатов; госветнадзор в убойном цехе, в цехах обработки субпродуктов, жира, крови, кишечного сырья; госветнадзор в цехах колбасного и консервного производства, в цехах мясных полуфабрикатов; госветнадзор в цехах изготовления сухих животных кормов, в цехах шкур посолки, и складах вспомогательных материалов; госветинспекция цехов мойки автотранспорта и камер холодильника; на основе полученных знаний разрабатывается планы и предложения по совершенствованию госветнадзора на цехах ведомственных предприятиях.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (1 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.Б.8 «Экологический мониторинг» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: получение знаний в области экологического мониторинга, понятия и принципы экологии городов и поселений. Окружающая среда и город. Экологические факторы в урбанизированной среде. Растительность в городе и её санитарно - гигиеническая роль. Мониторинг, как система слежения, прогноза и принятия оперативных решений по улучшению качества среды. Экологический мониторинг состояния городской среды и мониторинг состояния зелёных насаждений города.

Место дисциплины в учебном плане:

Б1, базовая часть, дисциплина осваивается в II семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются компетенции: ПК – 7, 15, 19.

Краткое содержание дисциплины: Экологическая мировоззренческая установка современного специалиста определяется способностью его к природосообразной деятельности в любых биосоциальных сферах и в различных направлениях антропогенной активности. Для специалиста по направлению **«Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»** важно понимать смысл современных проблем взаимодействия общества и природы, разбираться в причинной обусловленности возможных негативных воздействий тех или иных производств на окружающую природную среду, уметь квалифицированно оценить характер, направленность и последствия влияния конкретной хозяйственной деятельности на природу, увязывая решение производственных задач с соблюдением соответствующих природоохранных требований. Одними из базовых элементов регулирования воздействия производственной и иной хозяйственной деятельности на компоненты окружающей среды, обеспечения соблюдения существующих экологических регламентов и нормативов.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (2 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.Б.9 «Санитарные правила для пищевых предприятий» для подготовки магистров по программе

36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: «Санитарные правила для пищевых предприятий», является получение знаний и приобретение навыков по контролю ветеринарно-санитарного состояния и гигиены производственных участков на предприятиях мясной, молочной, рыбной и птицеперерабатывающей промышленности. Освоение методов проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на различных производственных участках с целью повышения гигиены и техники безопасности при переработке мяса, молока, рыбы, яиц и другого сырья.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Санитарные правила для пищевых предприятий», включена в базовую учебного плана, осваивается в VI семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Санитарные правила для пищевых предприятий» направлена на формирование у магистров следующих компетенций: ПК – 1, 8, 17.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина включает следующие разделы: категории ведомственных предприятий; требования санитарных правил к территории и вспомогательным сооружениям; требования санитарных правил для основных цехов и оборудованию в них; требования санитарных правил к технологическим процессам при переработке мяса, молока, рыбы, яиц и др. производств; требования санитарных правил к сырью для переработки на ведомственных поднадзорных госветслужбе предприятиях; требования санитарных правил к готовым мясным, молочным, рыбным, яичным продуктам; связь госветслужбы с органами Россельхознадзора, Роспотребнадзора, Госстандарта при ветеринарно-санитарной и гигиенической оценке контролируемых предприятий; оформление актов, предписаний и др. документов по оценке санитарного состояния ведомственных предприятий.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен (6 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.1 «Деловой иностранный язык» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: Дальнейшее ознакомление с нормами делового речевого этикета и «языкового поведения»; знакомство с

письменной и устной формами современной официально-деловой речи; совершенствование степени владения иностранным языком и наиболее полное использование его в научной работе и в профессиональной деятельности. Развитие способности к выступлению перед аудиторией, организация презентаций, ведение переговоров по телефону.

Место дисциплины в учебном плане:

Б1, вариативная часть, обязательная дисциплина, осваивается в VI - VII семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются компетенции: ОК – 1, 3; ОПК - 1.

Краткое содержание дисциплины: Тексты по широкому профилю специальности. Предпочтение отдано темам, с которыми наиболее часто встречаются российские специалисты при сотрудничестве с коллегами из англоговорящих стран. Охватывает круг вопросов, связанных с интерпретацией текстов научного и делового типов, оформления и публичного представления результатов научно-исследовательской работы; включает работу со словарями, справочниками и электронными ресурсами.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (6 семестр), экзамен (7 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.2 «Планирование и организация научных исследований» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: целью дисциплины «Планирование и организация научных исследований» является освоение лабораторных методов исследования сырья и продукции животного происхождения, приобретение навыков планирования, организации и осуществление научных опытов и программных исследований, правильного оформления научных материалов и их статистическая обработка.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Планирование и организация научных исследований» включена в вариативную часть общенаучного цикла учебного плана для магистров, осваивается в II семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Планирование и организация научных исследований» направлено на формирование у магистров, следующих компетенций: ПК –

12, 13, 16 17.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина «Планирование и организация научных исследований» включает следующие разделы: подготовка схем проведения опытов и лабораторных научных исследований; материально-техническое обеспечение опытов и научных исследований; общепринятые и специальные современные методы исследования по плану и темам; воспроизведение опытов и лабораторных исследований; оформление полученных данных в таблицах, графиках, рисунках и диаграммах; статистическая обработка полученных данных методом Стьюдента или с помощью компьютерных программ; анализ результатов исследования, формулирование выводов и предложений для практики; формы учета научных исследований и отчетов по научно-исследовательской работе.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (2 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.3 «Контроль качества и безопасность молока и молочных продуктов на предприятиях» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: получение теоретических, практических знаний, приобретение умений и навыков в области методов контроля и методик оценки качества молока и молочных продуктов для их использования в процессе производственного ветеринарно-санитарного контроля.

Место дисциплины в учебном плане:

Б1, вариативная часть, обязательная дисциплина, осваивается в IV семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются компетенции: ОПК-4; ПК-1, 2, 6,13,17.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина включает в себя следующие разделы: «Контроль качества и безопасность молока», «Контроль качества и безопасность молочных продуктов».

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен (4 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.4 «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: изучение порядка проведения и методов осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля в различных цехах предприятиях мясной промышленности. Освоение лабораторных методов контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции на ведомственных предприятиях. Организации и проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в цехах с целью повышения гигиены всех производственных участков на ведомственных предприятиях.

Место дисциплины в учебном плане: «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов», включена в вариативную часть обязательной дисциплины учебного плана и осваивается в III-IV семестрах.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются компетенции: ОПК-4; ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-13, ПК-17.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина включает следующие разделы: Требования основных ветеринарных документов к предприятиям, сырью и готовой продукции при переработке мяса, молока, яиц, и др. сырья; Инспекторский и микробиологический контроль помещений и оборудования в них, при переработке мяса, молока, рыбы и другого сырья; Микробиологический контроль сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных, молочных, рыбных, и яичных продуктов; органолептическая оценка и лабораторный контроль колбасных изделий и копченостей; Органолептическая оценка и лабораторный контроль консервов и пресервов; микробиологический контроль воды, используемой на предприятиях; микробиологический контроль воздуха в различных цехах предприятия; микробиологический контроль текущей и заключительной дезинфекции; вопросы инспекции цехов по системе ХАСПП.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (3 семестр), экзамен (4 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.5 «Ветеринарная деятельность в чрезвычайных условиях» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Целью освоения дисциплины: является подготовка магистров, как ветеринарно-санитарных специалистов, способных работать в условиях чрезвычайных ситуациях природного или техногенного происхождения и

осуществлять специальные ветеринарные мероприятия в животноводческих хозяйствах, на мясокомбинатах, мясоперерабатывающих предприятиях, молочных заводах, на птицефабриках и в цехах переработки рыбы.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Ветеринарная деятельность в чрезвычайных условиях» включена в вариативную часть обязательной дисциплины учебного плана и осваивается в VII семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Ветеринарная деятельность в чрезвычайных условиях» направлено на формирование у магистров следующих компетенций: ПК – 4, ПК-14, ПК-15.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина «Ветеринарная деятельность в чрезвычайных условиях» включает следующие разделы: общие сведения о чрезвычайных ситуациях; характеристика сил и средств для выполнения ветеринарных санитарных мероприятий в условиях ЧС ; показатели оценки ветеринарно-санитарного состояния зоны ЧС; организации и проведения ветеринарно-санитарных и противоэпизоотических мероприятий в зоне ЧС; порядок оказания первой ветеринарной помощи в условиях ЧС; особенности ветсанэкспертизы продуктов убоя животных при поражении отравляющими веществами, радиацией и опасными биологическими средствами; методы обезвреживания сырья и продукции животного происхождения от факторов поражения в зонах ЧС; особенности техники безопасности при работе с животными и животноводческой продукцией в условиях ЧС; основные направления подготовки специалистов ветеринарных аварийно-спасательных формирований; особенности ветеринарно-санитарной обработки различных объектов в зонах ЧС.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (7 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.6 «Безопасность сырья и продуктов животного происхождения» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: целью изучения дисциплины является анализ основных производственных рисков, влияющих на качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения, освоение методов обезвреживания сырья и продукции, поднадзорные ветеринарной службой. Изучение и практическое использование технических регламентов

на сырье животного происхождения и требования к готовым мясным, молочным и рыбным продуктам.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Безопасность сырья и продуктов животного происхождения» включена в вариативную часть общенаучного цикла учебного плана, осваивается в VI - VII семестрах.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Безопасность сырья и продуктов животного происхождения» направлена на формирование у магистров, следующих компетенций: ПК – 4, 14, 15.

Краткое содержание дисциплины: изучение дисциплины проводится по разделам: классификация вредных факторов, выявляемых в пищевых продуктах; механизм действия основных вредных веществ на организм человека; безопасность животноводческой продукции при заготовке и транспортировке; безопасность сырья и продукции при хранении; безопасность основного сырья и вспомогательных материалов при переработке; показатели безопасности готовой продукции животного происхождения; методы контроля токсичности и безопасности сырья и готовых продуктов; основные требования технических регламентов и СанПиН по вредным показателям сырья и готовой продукции; методы обеззараживания сырья и готовых продуктов при выявлении химических, физических и биологических вредных факторов; перечень эндогенных болезней, выявляемых в различных биогеохимических зонах Российской Федерации; методы определения минеральных элементов в растительных кормах тканях в биогеохимических зонах.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен (6 семестр), зачет с оценкой и курсовой проект (7 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.7 «Ветсанэкспертиза кормов и кормовых добавок» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у магистрантов теоретических и практических знаний по обеспечению контроля безопасности и качества кормов и кормовых добавок на различных этапах изготовления, хранения и использования, на основе современных требований нормативных документов, обеспечивающих предупреждение случаев отравления животных и получения недоброкачественной продукции.

Место дисциплины в учебном плане:

Б1, вариативная часть, обязательная дисциплина, осваивается в IV семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются компетенции: ПК – 4, 12, 18.

Краткое содержание дисциплины: Основы экспертизы кормов и кормовых добавок. Основные принципы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы зеленых, сочных и грубых кормов. Основные принципы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы зерновых кормов и отходов технических производств при переработке растительного сырья. Основные принципы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кормов животного происхождения. Основные принципы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы комбикормов, кормов микробиологического синтеза и кормовых добавок. Основные принципы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кормов для плотоядных пушных зверей, непродуктивных животных, прудовых рыб. Кормовые отравления животных и птицы. Экспертиза безопасности кормов и кормовых добавок. Определение безвредности и токсичности кормов в опытах на лабораторных животных и инфузориях. Санитарно-гигиенические требования при хранении и подготовке кормов к скармливанию. Санитарно-гигиенический контроль и оценка качества воды для животных и птицы. Основы стандартизации кормов и кормовых добавок. Основы сертификации кормов и кормовых добавок. Качество продукции. Контроль качества.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 3 зачетные единицы (108 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (4 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ОД.8 «Патоморфологическая диагностика заразных болезней» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: целью освоения дисциплины «Патоморфологическая диагностика заразных болезней» является изучение патогномоничных признаков болезней, характерных для каждого вида животных разного возраста. Идентификация наиболее характерных признаков заболевания у убойных животных. Показатели подтверждения окончательного диагноза болезни, выявленной при убое животного.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Патоморфологическая диагностика заразных болезней» включена в вариативную часть общенаучного цикла учебного плана и осваивается в II семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Патоморфологическая диагностика заразных болезней» направлено на формирование у магистров следующих компетенций: ПК – 13, ПК - 14, ПК - 19.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина «Патоморфологическая диагностика заразных болезней» включает следующие разделы: значение патоморфологических исследований в диагностике болезней; особенности проведения патоморфологической диагностики у убойных животных; методы патоморфологических исследований при заразных и незаразных болезнях убойных животных; патоморфологическая диагностика острых заразных болезней; патоморфологическая диагностика хронических заразных болезней, патоморфологическая диагностика заразных и незаразных болезней у птиц; патоморфологическая диагностика отравлений животных и птиц; особенности патоморфологической диагностики PSE- и DFD- пороков мяса откормочных животных и бройлеров; нормативные и справочные материалы по патоморфологической диагностике заразных и незаразных болезней животных и птиц; техника безопасности при работе с продуктами убоя больных животных.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен (2 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.1.1. «Психология общения» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: состоит в актуализации навыков общения, получении возможности осмыслено подходить к оценке поступков и действий как собственных, так и других людей, способности развития умений самоподачи, самопрезентации в процессе общения.

Место дисциплины в учебном плане:

Цикл Б1, вариативная часть, дисциплина по выбору, осваивается в I семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируется компетенции: ОК – 2, 3; ОПК – 2, 5.

Краткое содержание дисциплины. Знание психологии общения существенно облегчает и ускоряет процесс овладения знаниями, умениями и навыками эффективного социального поведения, способствует оптимизации коммуникативных возможностей студентов, необходимых для организации полноценного продуктивного взаимодействия с другими людьми в практической учебно-профессиональной деятельности и межличностных

отношениях, развивает умение анализировать свои личностные особенности и особенности других в процессе общения, повышает адекватность представлений о себе и окружающих; способствует умению устанавливать продуктивные контакты.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (1 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.1.2. «Культура делового общения» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: является усвоение основных нравственных и ценностных ориентаций, необходимых для формирования всесторонне развитой и нравственно полноценной личности, правильной оценки человеческого фактора в профессиональной деятельности, осознания значения этических и социальных норм в регулировании межличностных отношений как с сослуживцами, руководством, так и представителями внешней среды организации, правил современной деловой коммуникации.

Место дисциплины в учебном плане:

Цикл Б1, вариативная часть, дисциплина по выбору, осваивается в I семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируется компетенции: ОК – 2, 3; ОПК – 2, 5.

Краткое содержание дисциплины. Сущность культуры деловых отношений. Основные принципы, закономерности межличностных отношений. Этические проблемы деловых отношений. Этические нормы и проблемы современной деловой жизни. Основное содержание профессионально- этических норм в бизнесе. Причины неэтичной практики деятельности: конкурентная борьба, отсутствие системы вознаграждения, общее снижение культурно-этического уровня коллектива. Повышение культуры отношений работников организаций различного типа. Культура общения руководителя и стили руководства. Характеристика отношений между руководителем и подчиненным. Морально-психологический климат коллектива. Нормы культуры поведения руководителя. Справедливость, соблюдение прав и обязанностей в соответствии с должностными инструкциями. Культура деловых отношений по вертикали и по горизонтали. Решение спорных вопросов и конфликтных ситуаций. Принципы и нормы при решения конфликтных ситуаций. Вербальное и невербальное деловое общение Управление деловым общением Манипуляции в общении. Правила деловых отношений.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (1 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.2.1. «Пищевые инфекции и токсикозы» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: целью дисциплины «Пищевые инфекции и токсикозы» является изучение динамики поступления возбудителей токсикоинфекций и бактериальных токсикозов от животных через продукты убоя человеку, с учетом познания основных видов возбудителей наиболее часто обусловливающих возникновение пищевых отравлений. На основании полученных знаний, магистр приобретает навыки разрабатывать мероприятия, обеспечивающие профилактику отравления людей через продукты убоя животных и другую животноводческую продукцию, контоменированные возбудителями токсикоинфекций и токсикозов.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Пищевые инфекции и токсикозы» включена в вариативную часть общенаучного цикла учебного плана, осваивается в I семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Пищевые инфекции и токсикозы» направлено на формирование у магистров следующих компетенций: ПК – 6, ПК - 7, ПК - 15, ПК - 19.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина «Пищевые инфекции и токсикозы» включает следующие разделы: перечень пищевых болезней, возбудители которых поступают в организм человека с продуктами питания; перечень возбудителей болезней, вызывающих у человека токсикоинфекции; перечень болезней, вызывающих у человека токсикозы бактериального происхождения; заболевания молодняка животных, обусловленные некоторыми возбудителями токсикоинфекций и бактериальных токсикозов; методы диагностики токсикоинфекций и бактериальных токсикозов у животных и человека; мероприятия по профилактике болезней, обусловленных, возбудителями токсикоинфекций и бактериальных токсикозов; микотоксикозы у животных и человека; основные виды микроскопических грибов, способных вызывать отравления у животных и человека; идентификация микроскопических грибов, поражающих корма и продукты.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы

(72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (1 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.2.2. «Мониторинг и контроль опасных болезней животных» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: целью изучения дисциплины «Мониторинг и контроль опасных болезней животных» является приобретение навыков диагностики особо опасных заразных болезней животных и птиц и способности своевременно разрабатывать карантинные мероприятия, предупреждающие распространения возбудителя на определенной территории при соблюдении техники безопасности и специальных мер защиты от возбудителей болезни.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Мониторинг и контроль опасных болезней животных» включена в вариативную часть общенаучного цикла учебного плана и осваивается в I семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Мониторинг и контроль опасных болезней животных» направлена на формирование у магистров следующих компетенций ПК – 6, ПК - 8, ПК - 14.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина «Мониторинг и контроль опасных болезней животных» включает следующие разделы: классификация инфекционных болезней по системе Международного Эпизоотического Бюро; перечень особо опасных и карантинных болезней, утвержденных в Российской Федерации; основные принципы разработки и осуществления карантинных мер при выявлении особо опасных болезней; порядок использования, утилизации и уничтожения продуктов убоя при выявлении опасных болезней группы А и группы Б; цель мониторинга особо опасных болезней (африканская чума свиней, ящур, африканская чума верблюдов и др.) при выявлении их в хозяйствах кооперативной и частной собственности; разработка мер по недопущению заноса возбудителей опасных болезней из стран ближнего и дальнего зарубежья, взаимодействие Госветслужбы РФ и других стран по профилактике и ликвидации опасных и особо опасных болезней животных; порядок учета и отчётности при решистрации опасных и особо опасных болезней животных.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (1 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.3.1. «Госветнадзор при импорте/ экспорте сырья и продуктов» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: целью дисциплины «Госветнадзор при импорте/ экспорте сырья и продуктов» является освоение ветеринарно-санитарного надзора на границе и транспорте Российской Федерации и стран Таможенного Союза. Изучение ветеринарно-санитарных требований при импорте-экспорте животных, сырья и продуктов животного происхождения. Порядок оформления импорта и экспорта поднадзорных ветслужбе продовольственных товаров. Порядок растаможивания и переадресовки животных, сырья и готовых продуктов.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Госветнадзор при импорте/ экспорте сырья и продуктов» включена в вариативную часть дисциплины по выбору, осваивается в в III семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Госветнадзор при импорте/ экспорте сырья и продуктов» направлена на формирование у магистров следующих компетенций: ПК – 3,ПК-4, ПК-5.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина «Госветнадзор при импорте/ экспорте сырья и продуктов» включает следующие разделы: состояние и регулирование продовольственного рынка в России и в зарубежных странах; задачи и функции госветслужбы на границе и транспорте; правовое и нормативное обеспечение ветеринарной деятельности на границе и транспорте; перечень грузов, подконтрольных ветслужбе на пограничных контрольных ветеринарных пунктах и таможнях; особенности оформления импорта и экспорта поднадзорных госветслужбой грузов; ветсантребования при импорте в РФ животных; ветсантребования при импорте в РФ мяса и мясных продуктов; ветсантребования при импорте в РФ молочных, рыбных, яичных продуктов; ветсантребования при международных перевозках поднаднадзорных госветслужбой грузов; сертификация импортных грузов на границах и таможнях; особенности использования и переработки мяса и мясных, рыбы и рыбных, молока и молочных продуктов; нарушения выявляемые при импортно-экспортных операциях.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (3 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.3.2. «Ветеринарно-санитарный контроль на таможенных терминалах» для подготовки магистров по

программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: целью освоения дисциплины является изучение порядка и методов контроля грузов, поднадзорных Госветслужбе, на таможенных терминалах при поступлении их в РФ из стран дальнего и ближнего зарубежья. Освоение законодательных и нормативных документов касающихся контроля сырья и продукции на таможнях. Освоение оформления сопроводительных документов на бумажных и электронных носителях. Изучение особенностей контроля грузов при их передвижении через границы стран таможенного союза и СНГ.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на таможенных терминалах», включена в вариативную часть, общенаучного цикла учебного плана и осваивается в III семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на таможенных терминалах» направлены на формирование у магистров компетенций: ПК – 3, ПК - 4, ПК -

Краткое содержание дисциплины Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на таможенных терминалах» включает следующие разделы: структура органов Государственной ветеринарной службы осуществляющей контроль на границе и таможенных терминалах; инфраструктура территории и помещений ПКВП и таможен; задачи функции и права Госветслужбы на таможенных терминалах; порядок ветеринарного осмотра и растомаживания грузов поднадзорной Госветслужбой; причины дополнительного лабораторного анализа сырья и продукции на таможнях; особенности сертификации сырья и продукции на таможенных терминалах; порядок карантинирования и возврата грузов, не отвечающих требованиям госветслужбой; оформление ветеринарных сопроводительных документов при изменении получателя грузов.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (3 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.4.1. «Иммунодиагностика основных зооантропонозов» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Иммунодиагностика основных зооантропонозов» является освоение студентами – магистрами современных иммунологических методов диагностики особо опасных зооантропонозных заболеваний на организменном, клеточном и молекулярном уровне с использованием классического и современного лабораторного оборудования; приобретение

теоретических и практических знаний, умений и навыков в области современной иммунологии и иммунодиагностики. Освоение студентами - магистрами программы обеспечит фундаментальные знания в области микробиологии, иммунологии и иммунодиагностики особо опасных зооантропонозов и даст возможность будущему магистру направленно регулировать состояние внутреннего и внешнего гомеостаза и иммунного статуса животных, с целью иммунодиагностики и профилактики особо опасных зооантропонозов; принимать экстренные меры по предупреждению возможности заражения людей, отравлений их эндо- и экзотоксинами микробов.

Место дисциплины в учебном плане:

Цикл Б1, вариативная часть, дисциплина по выбору, осваивается в III семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируется компетенции: ПК – 13, 19.

Краткое содержание дисциплины: Серологические и аллергические методы диагностики особо опасных зооантропонозных заболеваний.

Молекулярные методы диагностики особо опасных зооантропонозных заболеваний. Техника постановки и учет результатов реакции агглютинации, преципитации, РСК. Метод флуоресцирующих антител (МФА). Реакция нейтрализации (РН). Методы исследования клеточных факторов неспецифической резистентности организма и гуморального иммунитета. ИФА в диагностике особо опасных зооантропонозов. Определение цитокинов- методом ИФА. Аллергические методы диагностики особо опасных зооантропонозов. Метод полимеразной цепной реакции (ПЦР).

ПЦР в реальном времени (Real-Time PCR). Техника постановки и учет результатов реакции.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (3 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.4.2. «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: целью изучения дисциплины «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» является изучение микроорганизмов контаминирующих сырье и продукцию животного и растительного происхождения. Приобретение навыков в выделении и идентификации микроорганизмов из сырья и продукции, контролируемых Госветслужбой.

Овладение методами профилактики токсикоинфекций и токсикозов микробного происхождения, регистрируемые в поднадзорных Госветслужбой продовольственных товаров.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» включена в вариативную часть, общенаучного цикла учебного плана, осваивается в III семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» направлена на формирование у магистров, следующих компетенций: в результате освоения дисциплины формируется компетенции: ПК – 1, 6, 13, 19.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» включает следующие разделы: структура, задачи и функции микробиологической лаборатории на предприятии; классификация микроорганизмов по морфологии, устойчивости и патогенности; основные источники микроорганизмов контаминирующих мясные, рыбные и молочные продукты; источники и пути передачи от животного к человеку возбудителей токсикоинфекций, токсикозов и пищевых токсикоинфекций; микробиология почвы, воды, воздуха, поверхностей оборудования, поверхностей тары и инвентаря, поверхности рук рабочих; микробная порча мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичных продуктов, меда и продуктов растительного происхождения; методы обеззараживания воздуха помещений, оборудования, тары, сырья и готовых продуктов; основные риски микробиологической безопасности при изготовлении мясных, молочных, рыбных и яичных продуктов.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (3 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.5.1. «Лабораторный ветеринарно-санитарный контроль продукции животноводства и птицеводства» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: целью освоения дисциплины «Лабораторный ветеринарно-санитарный контроль продукции животноводства и птицеводства» является изучение методов ветеринарного лабораторного контроля мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и икры яиц, меда и других, подконтрольных Госветслужбой

продуктов. Ознакомление с требованиями технических регламентов, СанПиН и других нормативных документов для сырья и продукции животного и растительного происхождения.

Место дисциплины в учебном плане: Цикл Б1, вариативная часть, дисциплина по выбору, осваивается в VII семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Лабораторный ветеринарно-санитарный контроль продукции животноводства и птицеводства» направлена на формирование компетенций: ПК – 2, ПК -3, ПК -17, ПК-19.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина «Лабораторный ветеринарно-санитарный контроль продукции животноводства и птицеводства» включает следующие разделы: схема ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции животного происхождения, методы идентификации мяса различных видов животных, методы определения свежести мяса, методы изучения физико-химических свойств мяса; методы лабораторного исследования колбасных изделий и копченостей; методы лабораторных исследований консервов; методы лабораторного анализа жиров; методы лабораторного анализа исследования молока и молочных продуктов; методы лабораторного исследования рыбы и икры; методы лабораторного исследования яиц и яичных продуктов; методы лабораторного исследования меда; методы лабораторного исследования кормов; методы лабораторного исследования смывов с оборудования; ветеринарно-санитарная оценка сырья и продукции по показателям лабораторного исследования.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (7 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.5.2. «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» является получение знаний по промышленным и непромышленным методам разведения птицы для получения мяса и яиц. Овладение методами осуществления ветсанэкспертизы продуктов убоя птицы при заразных и незаразных болезнях птицы. Изучение основных болезней птицы, опасных для человека.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» включена в вариативную часть общенаучного цикла учебного плана, осваивается в VII семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» направленно на формирование у магистров, следующих компетенций: ПК – 2, ПК – 13, ПК – 17, ПК – 19.

Краткое содержание дисциплины: краткая характеристика птицы, выращиваемой с целью получения яиц и мяса; влияние кормов на биологическую ценность мяса и яиц; использование мяса и яиц в пищевых и кормовых целях, в кондитерской и хлебопекарной промышленности; основные методы контроля качества яиц, пороки яиц; методы лабораторного контроля продуктов убоя птиц; сроки и режимы хранения яиц и мяса птицы; основные заразные и незаразные болезни птиц; ветеринарно-санитарная оценка яиц и мяса при различных болезнях птиц; основные причины недоброкачественности яиц и мяса птицы; ветеринарно-санитарные требования при импорте яиц и мяса птицы.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (7 семестр).

АННОТАЦИЯ

программы практики Б2.П.1 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности имеет цель увеличить глубину теоретических знаний, приобрести навыки производственного ветеринарно-санитарного контроля мясных, молочных, рыбных и яичных продуктов, закрепить умения работы с специальным оборудованием, приборами, инструментами и тест-системами, а также ознакомится с документооборотом в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы и испытательных центрах по сертификации.

Место дисциплины в учебном плане: практика Б2.П.1 включена в практическую часть Б2. учебного плана для магистров, осваивается в IV семестре второго года обучения.

Требования к результатам освоения дисциплины: прохождение практики Б2. П1. направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-1, ПК -2, ПК -6, ПК -13, ПК -16.

Краткое содержание дисциплины: анализ основных направлений развития мясной, молочной, птицеводческой и рыбной отраслей в РФ; ознакомление с Ветеринарным законодательством и ведомственными нормативными документами, касающиеся контроля и качества сырья и продукции поднадзорной ветслужбой; приобретение навыков правильного оформления ветеринарных сопроводительных документов, актов,

направлений, заключений, и других ветеринарных документов; освоение приборов и тест-систем для контроля мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичных продуктов; отработка методов физико-химического анализа поднадзорных ветслужбой сырья и продукции; проведение практических исследований по ветсанэкспертизе мясных, молочных, рыбных и яичных продуктов; анализ и оформление полученных данных; ответственность ветеринарных специалистов за искажение полученных данных.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 15 зачетных единиц (540 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет с оценкой (4 семестр).

АННОТАЦИЯ

программы практики Б2.П.2 «Научно-исследовательская практика» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: целью практики П.2 является приобретение навыков в планировании, организации и проведении научных исследований в области контроля качества и безопасности мясных, молочных, рыбных и яичных продуктов, а также в освоении современного оборудования и тест-систем, используемых при ветсанэкспертизе сырья и продукции.

Место дисциплины в учебном плане: научно-исследовательская практика включена в базовую часть цикла Б.2 учебного плана для магистров, осваивается в V.

Требования к результатам освоения дисциплины: прохождение практики Б2. П.2. направлено на формирование у магистров, следующих компетенций: ПК-2, ПК -6, ПК -7, ПК -9, ПК -10, ПК -12, ПК -13, ПК -16, ПК -17, ПК -19.

Краткое содержание дисциплины: научно-исследовательская практика предусматривает следующие этапы работы: подбор направления и тем для НИР; осуществление патентного поиска по направлению темы исследований; составление схемы и плана научных исследований; материально-техническое оснащение рабочих лабораторных мест; исследование мясных, молочных, рыбных и яичных продуктов в соответствии с ГОСТ, Правилами ветсанэкспертизы и методических указаний; воспроизведение опытов в количестве «п-1=3»; анализ и определение достоверности полученных данных; оформление рабочей документации для учета опытов; подготовка отчетов по выполненным НИР; осуществление патентного поиска по направлению темы исследований.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 15 зачетных единиц (540 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет с оценкой (5 семестр).

АННОТАЦИЯ

программы практики Б2.П.3 «Преддипломная практика» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: целью преддипломной практики является приобретение навыков в формировании плана и методов исследования по направлению и теме магистерской диссертации, оборудование мест для лабораторных исследований и обеспечение работы приборами, химреактивами и другими необходимыми материалами.

Место дисциплины в учебном плане: практика П.3 включена в базовую часть цикла Б.2 учебного плана для магистров, осваивается в VIII семестре второго года обучения.

Требования к результатам освоения дисциплины: прохождение преддипломной практики направлено на формирование у магистров, следующих компетенций: ОК-1, ОК-3; ОПК – 1, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК 17, ПК-19.

Краткое содержание дисциплины: прохождение преддипломной практики согласуется с научным руководителем магистерской диссертации и включает несколько этапов: выбор методов исследования и мест осуществления лабораторного анализа по теме магистерской диссертации; анализ современных данных отечественных и зарубежных исследователей по обзору литературы магистерской диссертации; подбор материалов для исследований по теме магистерской диссертации; определение графика выполнения практической работы и лабораторных исследований по теме магистерской диссертации.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 12 зачетных единиц (432 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет с оценкой (8 семестр).

АННОТАЦИЯ

программы практики Б2.П.4 «Научно-исследовательская работа» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: подготовить магистров, способных самостоятельно организовывать и осуществлять научные исследования в области ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества и безопасности сырья и готовых продуктов, а также проводить исследования в соответствии с требованиями ГОСТ и Технических регламентов.

Место дисциплины в учебном плане: **практика П.4 включена в базовую часть цикла Б.2 учебного плана для магистров, осваивается** в IV - V семестрах.

Требования к результатам освоения дисциплины: выполнение научно-исследовательской работы направлена на формирование у магистров, следующих компетенций: ОК – 1, ОК-3; ОПК – 1; ПК-2, ПК-10, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-19.

Краткое содержание дисциплины: научно-исследовательская работа П.4 выполняется в несколько этапов: подбор наиболее рациональных и эффективных методов исследования; настройка приборов и современного оборудования на выполнение предусмотренных планом научных исследований; подготовка реактивов, красок, питательных сред и других материалов для выполнения научно-исследовательской работы; разработка предложений по совершенствованию исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля безопасности сырья и продукции; анализ и научно-обоснованная оценка результатов исследований; обоснование воспроизведения опытов с целью получения наиболее достоверных данных; учет научно-исследовательской работы и отчетность по проведенным исследованиям.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единицы (324 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет, (4 семестр), зачет с оценкой (5 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины ФТД.1 «Экспертиза и контроль качества ветеринарных препаратов» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: приобрести навыки лабораторного и государственного контроля качества различных ветеринарных препаратов, используемых для лечения и профилактики животных, а также способность оценивать эффективность производства и применения отдельных ветеринарных препаратов.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Экспертиза и контроль качества ветеринарных препаратов» включена в цикл ФТД общенаучных дисциплин учебного плана, в IV семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины «Экспертиза и контроль качества ветеринарных препаратов» направлено на формирование у магистров следующих компетенций: ПК – 4, ПК – 18.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина включает следующие разделы: значение фармакологических и биологических препаратов в профилактике и лечении болезней животных; классификация средств лечения животных; классификация биологических препаратов для лечения и профилактики заразных болезней; механизм действия лекарственных средств разных групп; современные фармакологические средства для лечения воспалительных процессов в органах и тканях у животных; современные средства для снижения уровня стрессового состояния у животных; значение дозы различных лекарственных средств и биопрепаратов в лечении и профилактики отдельных болезней; особенности ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя животных при выявлении остаточных количеств лекарственных средств; методы выявления антибиотиков в органах и тканях убойных животных и порядок использования их в пищевых и кормовых целях.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (4 семестр).

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины ФТД.2 «Экологическая биохимия» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»

Цель освоения дисциплины: формирование у студентов понимания характера взаимодействий между живым организмом и средой, происходящих на разных уровнях (организменном, клеточном, молекулярно-генетическом), единства организма и среды жизни. В процессе изучения дисциплины, студенты должны овладеть всеми необходимыми теоретическими и практическими знаниями в нужном объеме для осуществления профессиональной деятельности в области управления процессами биохимической адаптации организма в меняющихся условиях окружающей среды.

Место дисциплины в учебном плане:

Цикл ФТД, Факультативы, осваивается в VII семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируется компетенции: ПК-13, 15.

Краткое содержание дисциплины: Функциональные блоки в системе метаболизма и их сопряжение. Нарушение гомеостаза, как результат нарушения равновесия организма с внешней средой. Адаптивные изменения

биохимических процессов под влиянием факторов среды (температура, свет, радиация, пища и др). Ферменты - регуляторы биохимической адаптации. Изменение ферментативной активности как основа биохимической адаптации. Биохимические механизмы адаптации к стрессу. Активные кислородные радикалы. Структура и функция микросомной монооксигеназной системы. Биотрансформация ксенбиотиков. Оксид азота (NO) – регулятор клеточного метаболизма. Основные классы веществ, загрязняющих биосферу**.**

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 1 зачетная единица (36 часов).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет (7 семестр).