

# **Сборник аннотаций**

для направления подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»,  
направленности «Ветеринарно-санитарный контроль  
качества и безопасности животноводческой  
продукции»

**2022 год начала подготовки**

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.01 «Нормативно-правовое обеспечение ветеринарной деятельности» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»**

**Цель освоения дисциплины:** формирование общетеоретических комплексных знаний по дисциплине «Нормативно-правовое обеспечение ветеринарной деятельности»; обеспечение глубокого изучения системы права и законодательства, действующих нормативных правовых актов в сфере ветеринарии с учетом их иерархии; овладение системой теоретико-научных знаний и практических навыков анализа ветеринарного законодательства, необходимых для выполнения профессиональных обязанностей на высоком уровне; выработка умений и навыков осуществления деятельности в области применения нормативных правовых актов, регулирующих ветеринарные отношения; формирование правового самосознания, развитие юридического мышления как основы правовой культуры в целом, инициативности, самостоятельности, способности к успешной социализации в обществе, профессиональной мобильности и других профессионально-значимых личных качеств; развитие умения мыслить (овладевать такими мыслительными операциями, как классификация, анализ, синтез, сравнение и др.), развитие творческих и познавательных способностей, а также таких психологических качеств, как восприятие, воображение, память, внимание.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в обязательную часть учебного плана по специальности 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-3.1, ОПК - 3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-5.2

**Краткое содержание дисциплины:** Ветеринарное законодательство России: общая характеристика. Международные договоры в области ветеринарии. Ветеринарные правила и технические регламенты в области ветеринарии. Государственный ветеринарный и ветеринарно-санитарный надзор. Осуществление ветеринарного надзора в рамках Евразийского экономического союза. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства. Общие требования по предупреждению и ликвидации болезней животных и обеспечению безопасности в ветеринарном отношении продуктов животноводства.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 144 часа / 4 зач. ед.

**Промежуточный контроль:** экзамен

## **АННОТАЦИЯ**

### **рабочей программы дисциплины Б1.О.02 «Методология научного исследования» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»**

**Цель освоения дисциплины:** целью дисциплины «Методология научного исследования» 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 «Методология научного исследования» включена в вариативную часть цикла дисциплин учебного плана для магистров, осваивается в I и II семестрах.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** изучение дисциплины «Методология научного исследования» направлено на формирование у магистров, следующих компетенций: УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-4.2

**Краткое содержание дисциплины:** дисциплина «Методология научного исследования» 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 5 зачетных единиц (180 часов).

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачет (1 семестр), зачёт с оценкой (2 семестр).

## **АННОТАЦИЯ**

### **рабочей программы дисциплины Б1.О.03 «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 I семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются компетенции: УК-4.1; УК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3.

**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 3 зачетные единицы (108 часа).

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачет (1 семестр).

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.04 «Основы**  
**управления персоналом» для подготовки магистра по направленности**  
**Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности**  
**животноводческой продукции**

**Цель освоения дисциплины:** освоение студентами теоретических знаний в области организации работы с персоналом, овладение способностью к коммуникации в различных формах, основными приемами управленческого инструментария для ведения эффективной работы с персоналом.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в базовую часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; ОПК-3.3

**Краткое содержание дисциплины:** принципы подбора персонала и методы оценки его деятельности, обучение и повышение квалификации персонала, психологические аспекты работы с персоналом, стимулирование персонала, обратная связь при работе с персоналом. Курс предполагает применение не только традиционных методов преподавания (лекций, практических занятий), но и активных методов обучения (дискуссий, деловых игр и т.п.).

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 час.

**Промежуточный контроль:** зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **рабочей программы дисциплины Б1.О.05 «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, обязательная дисциплина, осваивается в 3, 4 семестрах.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются компетенции: УК-4.2; УК-4.3.

**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 (3 семестр), зачёт с оценкой (4 семестр).

**АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины Б1.О.06**  
**«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, обязательная часть, дисциплина осваивается в I семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются компетенции: ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3.

**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 (1 семестр).

## АННОТАЦИЯ

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.07 «Организация, планирование и проектирование производства в перерабатывающих предприятиях» для подготовки магистров 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность: «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»**

**Цель освоения дисциплины** овладение студентами положениями современной организационной теории, принципами организации производства, построения и деятельности предприятий, закрепление теоретических положений практическими знаниями формирования и эффективного функционирования предприятий как первичного звена хозяйственной системы.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2, УК-3, ОПК2, ОПК-5.

**Краткое содержание дисциплины:** Организация производства как система научных знаний и область практической деятельности предприятий (хозяйствующих субъектов). Предмет, объект, задачи науки «Организация производства в перерабатывающих предприятиях», ее место в системе научных знаний. Общие закономерности, основные принципы организации производства. Внешние и внутренние условия реализации принципов организации производства. Сущность и классификация организационно-правовых форм. Понятие и составляющие системы ведения хозяйства. Организация использования ресурсов предприятия. Специализация производства. Концентрация производства и размеры предприятий. Организация производства продукции отраслей растениеводства. Организация кормопроизводства. Организация производства продукции животноводства. Организация вспомогательных и обслуживающих производств. Организация материально-технического обеспечения предприятий. Организационные формы материально-технического обеспечения предприятий. Организация производственного обслуживания предприятий. Организация переработки сельскохозяйственной продукции. Организация товарной доработки продукции. Организация хранения продукции. Организация промышленной переработки сельскохозяйственной продукции. Организация реализации продукции.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 часов / 3 зач. ед.

**Промежуточный контроль:** экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **рабочей программы учебной дисциплины Б1. О. 08 «Санитарные правила для пищевых предприятий» для подготовки магистра по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции**

**Цель освоения дисциплины:** изучение ветеринарно-санитарного и гигиенического надзора на ведомственных предприятиях и транспортных средствах, осуществляющих перевозку и хранение сырья животного происхождения с учетом требований санитарных правил, которые регламентируют гигиенические режимы на всех участках производства сырья и продукции животного происхождения.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в Блок 1. Дисциплины (модули) Обязательная часть учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, осваивается в 2,3 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3.

**Краткое содержание дисциплины:** основные понятия гигиены и санитарии, нормативные и инструктивные документы по гигиене и санитарии, мойке и дезинфекции в цехах мясокомбинатов, по регламентам санитарных правил для предприятий мясной промышленности, молочной промышленности, рыбной промышленности и другим объектам Госветнадзора. В санитарных правилах для различных ведомственных предприятий предусмотрено изучение требований к санитарии территории предприятий, базе предубойного содержания животных, водоснабжению и канализации, освещению и вентиляции, к производственным и вспомогательным помещениям, технологическому оборудованию и инвентарю, технологическим процессам, к холодильникам и складским помещениям, бытовым помещениям, а также к личной гигиене работников предприятия, к дезинфекции, дезинсекции и дератизации, ответственность администрации за нарушение санитарных правил на различных объектах и производственных участках.

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

**Промежуточный контроль:** зачет (2 семестр), экзамен (3 семестр).

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.09 «Мониторинг и контроль опасных болезней животных» для подготовки магистров по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», программа «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»**

**Цель освоения дисциплины:** формирование у магистрантов теоретических и практическими знаний, умений и навыков проведения мониторинга и контроля опасных болезней животных с целью профилактики антропоозоозов, а также получения качественных и безопасных продуктов, сырья и кормов животного происхождения.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в обязательную часть учебного плана по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1 (ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3), ОПК-6 (ОПК6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3).

**Краткое содержание дисциплины:** Международная классификация особо опасных болезней животных; Эпизоотологический мониторинг при инфекционных болезнях животных; Нотификация заболеваний; Изучение эпизоотической составляющей местности; Карантинные болезни; Методы эпизоотического исследования; Порядок проведения эпизоотического обследования; Составление акта эпизоотического обследования; Меры по профилактике и ликвидации особо опасных болезней.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 72 часа (2зач. ед.).

**Промежуточный контроль:** зачет

## **АННОТАЦИЯ**

### **рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.10**

**«Микробиологическая опасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» для подготовки магистров по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», программа «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»**

**Цель освоения дисциплины:** - изучение сапротрофных, условно-патогенных и патогенных микроорганизмов, контаминирующих сырьё и продукцию животного и растительного происхождения и наносящих потенциальный вред здоровью и благополучию человека.

**Место дисциплины в учебном процессе:** дисциплина включена в число обязательных дисциплин базовой части, осваивается в 3 семестра.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3.

Краткое содержание дисциплины: определение микробиологической безопасности пищевых продуктов является одной из приоритетных задач, решение которой непосредственно направлено на охрану здоровья населения. Во всё мире эта проблема приобретает особую актуальность в связи с увеличением числа заболеваний, передающихся через пищевые продукты. Будущим магистрам необходимы знания в области санитарной микробиологии, основной задачей является предупреждение возникновения инфекционных заболеваний. С этой точки зрения распространение специальных знаний, подготовка специалистов, призванных заботиться об управлении природными ресурсами в соответствии с медико-экологическими требованиями – одна из необходимых и своевременных мер защиты окружающей среды.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 144 часа (4 зач. ед.).

**Промежуточный контроль:** зачет (3 семестр).

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины Б1. О. 11 «Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах» для подготовки**

## **магистра по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность 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., а также изучение ветеринарно-санитарного и гигиенического надзора на различных предприятиях, осуществляющих производство, переработку и хранение сырья и продуктов животного происхождения с учетом требований санитарных норм и правил, которые регламентируют гигиенические режимы на всех участках производства готовой продукции.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в Блок 1. Дисциплины (модули) Обязательная часть учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, осваивается во 2 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3

**Краткое содержание дисциплины:** организация государственного ветеринарного надзора на предприятиях по производству, переработке, хранению и реализации продукции животного происхождения, нормативная и правовая база по ведомственным НТД, касающаяся контроля качества и безопасности мясной, молочной, рыбной, яичной и другой подконтрольной продукции, изучение требований к гигиене и санитарии на территории отраслевых предприятий (мясной, молочной, рыбной промышленности и др.), структура госветслужбы на ведомственных объектах, порядок проведения инспекций в цехах различных предприятий, госветнадзор на скотобазах, санбойнях и изоляторах мясокомбинатов и других ведомственных объектах; организация ведения и учета ветеринарного делопроизводства, ветеринарно-санитарная безопасность и правила личной гигиены при лабораторном контроле сырья и готовой продукции, а также ответственность за нарушение ветеринарного законодательства на различных ведомственных объектах.

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

**Промежуточный контроль:** экзамен (2 семестр).

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.12 «Ветеринарно-санитарный мониторинг и сертификация животноводческой продукции» для подготовки магистра по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направленности «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»**

**Цель освоения дисциплины:** формирование у магистрантов способности разрабатывать и осуществлять эффективный мониторинг ведомственных предприятий, обеспечивать производство продуктов питания, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества животноводческой продукции в соответствии с требованиями федеральных законов, технических регламентов, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, санитарными правилами и нормативами, а также эффективно применять на практике теоретические знания в области стандартизации и сертификации сырья и продуктов животного происхождения, использовать знания, умения и навыки в области ветеринарно-санитарного контроля животноводческой продукции на всех этапах оборота.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в Блок 1. Дисциплины (модули) Обязательная часть учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, осваивается в 3 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3.

**Краткое содержание дисциплины:** 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 микробиологического исследования сырья и продукции; радиологический контроль сырья и продукции при сертификации.

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

**Промежуточный контроль:** зачет (3 семестр).

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы дисциплины Б1.О.13 «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» для подготовки магистров по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции**

**Цель освоения дисциплины:** изучение методов, правил, порядка организации и проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля в различных цехах предприятий мясной промышленности, приобретение практических умений и навыков в процессе освоения технических регламентов организации и проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в цехах мясокомбинатов с целью повышения санитарной гигиены в производственных помещениях ведомственных предприятий, а также изучение лабораторных методов контроля сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции на ведомственных предприятиях.

**Место дисциплины в учебном плане:** Дисциплина «Организация производственного ветсанконтроля в цехах мясокомбинатов» входит в Блок1. Дисциплины (модули), основную часть - Б1.О.13.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3

**Краткое содержание дисциплины:** требования основных ветеринарных документов к предприятиям, сырью и готовой продукции при переработке мяса; ПВК в цехах изготовления колбас, копченостей и полуфабрикатов на предприятиях мясной промышленности; ПВК в цехах изготовления консервов и пресервов на предприятиях мясной промышленности; ПВК в цехах обработки субпродуктов, жира, кишечного сырья на мясокомбинатах; ПВК при переработке крови, эндокринного и ферментного сырья; ПВК при обработке шкур и пушно-мехового сырья; ПВК при переработке биологических отходов.

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

**Промежуточный контроль:** экзамен (4 семестр).

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы дисциплины Б1.О.14 «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 получение магистрами теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков в области освоения патогенеза отдельных заболеваний, морфологической реакции животного организма на инфекционное начало и органопатологии инфекционных заболеваний разных видов сельскохозяйственных животных для диагностики сырья и определения допустимости его использования.

**Место дисциплины в учебном плане:** Дисциплина «Патоморфологическая диагностика заразных болезней» входит в обязательную часть Блок1. Дисциплины (модули).

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3.

**Краткое содержание дисциплины:** патоморфологическая диагностика заразных болезней; профилактика и диагностика при инфекционных болезнях животных; патоморфологическая диагностика бактериальных болезней; патоморфологическая диагностика хронически протекающих бактериальных болезней; патоморфологическая диагностика вирусных болезней; патоморфологическая диагностика микозов; патоморфологическая диагностика прионных болезней; назначение больным животным адекватное лечение в соответствии с поставленным диагнозом; алгоритмы выбора медикаментозной и немедикаментозной терапии.

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

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачёт (1 семестр).

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.15 «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок» для подготовки магистра по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»**

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

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок» включена в обязательную часть дисциплин «Блок 1. Дисциплины (модули)» учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции».

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции – ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3.

**Краткое содержание дисциплины:** дисциплина включает в себя следующие разделы: «Контроль качества кормов и кормовых добавок», «Безопасность кормов и кормовых добавок».

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 час. (3 зач. ед.).

**Промежуточный контроль:** зачет с оценкой.

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы дисциплины Б1.В.01 «Ветеринарная деятельность в чрезвычайных условиях» для подготовки магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»**

**Цель освоения дисциплины:** повышение у магистров глубоких знаний по совершенствованию систем и средств защиты животных и животноводческой продукции от тех или иных поражающих факторов в условиях чрезвычайных ситуаций в соответствии с положением о единой государственной системе по предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина «Ветеринарная деятельность в чрезвычайных условиях» входит в Блок 1. «Дисциплины» (модули) часть, формируемую участниками образовательных отношений.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.2; ПКос-2.3.

**Краткое содержание дисциплины:** краткая характеристика чрезвычайных ситуаций; ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при радиационном поражении; ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при поражении отравляющими веществами; ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при поражении биологическими средствами; защита и обезвреживание животного сырья и продукции от факторов поражения в зонах чрезвычайных ситуациях; техника безопасности при осмотре и ветсанэкспертизе продуктов убоя животных в зонах чрезвычайных ситуаций.

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

**Промежуточный контроль:** зачёт (3 семестр).

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы дисциплины Б1.В.02 «Безопасность сырья и продуктов животного происхождения» для подготовки магистров по направлению подготовки: 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» программе «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»**

**Цель освоения дисциплины:** Целью освоения дисциплины «Безопасность сырья и продуктов животного происхождения» является получение базовых знаний по обеспечению качества продовольственного сырья и продуктов животного происхождения. Полученные знания об источниках и путях загрязнения сырья и пищевых продуктов, о мерах профилактики загрязнений и контроля показателей безопасности сырья животного происхождения позволят магистрам осуществлять контроль за соблюдением ветеринарно-санитарной безопасности сырья и продуктов животного происхождения. Теоретические знания в области техники безопасности производственных процессов, переработке и хранении продукции животноводства способствует глубокому пониманию и усвоению практического раздела изучаемой дисциплины и применению получаемых знаний в прикладной деятельности ветеринарно-санитарных специалистов.

**Место дисциплины в учебном плане:** Дисциплина «Безопасность сырья и продуктов животного происхождения» входит в Часть, формируемая участниками образовательных отношений Блок1. Дисциплины (модули).

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3.

**Краткое содержание дисциплины:** Обеспечение безопасности продовольственных товаров в России. Продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая составляющая экономической и национальной безопасности страны. Проблема обеспечения безопасности продовольственных товаров на международном уровне. Опасности дисбаланса макронутриентов в питании. Управление качеством пищевой продукции. Антиалиментарные факторы питания. Опасности чужеродных веществ из внешней среды. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ядовитыми веществами и соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве. Опасности загрязнения пищевых продуктов метаболитами плесневых грибов. Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением. Нормативная основа сертификации пищевой продукции. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной с использованием генетически модифицированных организмов.

**Общая трудоемкость дисциплины:** составляет 9 зачетные единицы (324 часа).

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

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.03 «Контроль качества и безопасность молока и молочных продуктов на предприятиях» для подготовки магистра по направленности (профиль)**

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

**Цель освоения дисциплины:** получение студентами теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков в области контроля качества и безопасности молока и молочных продуктов на предприятиях.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина «Контроль качества и безопасность молока и молочных продуктов на предприятиях» включена в часть дисциплин учебного плана, формируемую участниками образовательных отношений по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции – ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.

**Краткое содержание дисциплины:** дисциплина включает в себя следующие разделы: «Требования к качеству и безопасности молока-сырья и молочных продуктов», «Молоко-сырье и продукты его переработки», «Производственный контроль качества и безопасности молока и молочных продуктов».

**Общая трудоемкость дисциплины составляет:** 108 час. (3 зач. ед.).

**Промежуточный контроль:** зачет.

### **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 «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 IV семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства» направленно на формирование у магистров, следующих компетенций: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3.

**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 недоброкачества яиц и мяса птицы; ветеринарно-санитарные требования при импорте яиц и мяса птицы.

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

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачет (4 семестр).

### **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.01.02. «Ветеринарно-санитарный контроль продукции свиноводства» для подготовки**

## **магистров по программе 36.04.01 «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»**

**Цель освоения дисциплины:** целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль продукции свиноводства» является изучение методов ветеринарного лабораторного контроля мяса, мясных продуктов и других подконтрольных Госветслужбе продуктов. Ознакомление с требованиями технических регламентов, СанПиН и других нормативных документов для сырья и продукции животного происхождения.

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

**Требования к результатам освоения дисциплины:** изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль продукции свиноводства» направлена на формирование компетенций: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3.

**Краткое содержание дисциплины:** дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль продукции свиноводства» включает следующие разделы: схема ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции животного происхождения, методы идентификации мяса различных групп (породных и возрастных) 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 исследования смывов с оборудования; ветеринарно-санитарная оценка сырья и продукции по показателям лабораторного исследования.

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

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачет (4 семестр).

### **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.01  
«Пищевые инфекции и токсикозы» для подготовки магистра по**

**направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
направленность Ветеринарно-санитарный контроль качества и  
безопасности животноводческой продукции**

**Цель освоения дисциплины:** формирование у магистрантов способности разрабатывать и осуществлять специальные профессиональные мероприятия, способствующие производству наиболее безопасных в ветеринарно-санитарном отношении поднадзорных ветслужбой продовольственных товаров. Своевременно выявлять факторы риска при изготовлении мясных, молочных, рыбных и других продуктов питания на всех участках технологических процессов. Приобретение навыков обнаруживать и идентифицировать возбудителей пищевых инфекций, токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения, а также безошибочно выявлять возбудителей токсикоинфекций и токсикозов из смывов с оборудования, инвентаря и других контролируемых объектов, определять критические точки, где наиболее часто создается возможность контаминировать сырье и готовую продукцию.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в базовую часть Блок 1.Дисциплины (модули) Вариативная часть Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2 учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, осваивается в 1 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3

**Краткое содержание дисциплины:** дисциплина «Пищевые инфекции и токсикозы» включает материалы по основным пищевым инфекциям, токсикоинфекциям и токсикозам бактериального происхождения, методы предупреждения загрязнения сырья и продукции микроорганизмами опасными для человека и животных, условия и режимы хранения поднадзорных ветслужбой сырьевых и продовольственных объектов, в том числе для группы скоропортящейся продукции.

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

**Промежуточный контроль:** зачет с оценкой (1 семестр).

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.02  
«Современная диагностика основных зооантропонозов» для подготовки**

**магистра по направлению подготовки 34.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленности - Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции**

**Цель освоения дисциплины:** изучить эпизоотологическую ситуацию по наиболее социально значимым заразным зооантропонозным болезням и современные методы их диагностики в условиях хозяйств и боенских предприятий, что позволит своевременно и научно обоснованно осуществлять ветеринарно-санитарную оценку животноводческой продукции на всех этапах оборота в случаях выявления болезней общих для животных и человека.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в Блок 1 Дисциплины (модули), часть, формируемой участниками образовательных отношений (дисциплины по выбору) учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, осваивается в 1 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3.

**Краткое содержание дисциплины:** перечень опасных и особо опасных болезней инфекционного и инвазионного происхождения, утвержденный ВОЗ и МЭБ; зооантропонозные болезни, выявляемые у убойных животных и птицы, у рыб и морских млекопитающих, у диких промысловых животных и пернатой дичи; требования инструкций по борьбе с зооантропонозными болезнями в РФ; требования правил ветсанэкспертизы по ветеринарно-санитарной оценке сырья и продукции при зооантропонозных болезнях; методы эпизоотологического обследования в условиях крупных и мелких животноводческих хозяйств в РФ; прижизненная диагностика зооантропонозных болезней; послеубойная диагностика зооантропонозных болезней; современные методы диагностики зооантропонозных болезней; мероприятия по предупреждению заражения человека возбудителями зооантропонозных болезней.

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

**Промежуточный контроль:** зачет с оценкой (1 семестр).

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 «Ветеринарно-санитарный контроль на границе и транспорте» для подготовки магистра**

**по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции**

**Цель освоения дисциплины:** формирование у магистрантов теоретических знаний и практических навыков в деятельности Государственной ветеринарной службы и органов Россельхознадзора на различных объектах, в том числе на пограничных контрольных ветеринарных пунктах, таможенных, транспортных ветеринарных участках и таможенных пунктах, а также освоение правовых основ ветеринарного контроля при импорте-экспорте сырья и продукции животного происхождения, изучение таможенного законодательства и системы осуществления государственного ветеринарного надзора на границе и транспорте в Российской Федерации.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в Блок 1. Дисциплины (модули) часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплины по выбору учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, осваивается в 3 семестре.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.

**Краткое содержание дисциплины:** задачи, функции и значение Госветнадзора на границе и транспорте в РФ, перечень подконтрольных грузов на ПКВП и ТВУ, правовая основа деятельности ветеринарных специалистов на пограничных и транспортных контрольных участках, особенности ветеринарного обслуживания на границе стран Таможенного Союза, ветеринарный и санитарный надзор при импорте-экспорте животных, продовольственных товаров, кормов и других биологических объектов, мероприятия при выявлении на ПВК больных животных.

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

**Промежуточный контроль:** зачет (3 семестр).

**АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.03.02. «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 «Ветеринарно-санитарный контроль на таможенных терминалах» является получение базовых знаний по обеспечению качества ветеринарно-санитарного надзора на таможенных терминалах Российской Федерации и стран Таможенного Союза. Приобретение углубленных теоретических и практических знаний, умений и навыков по проведению различного контроля перемещающихся грузов, поднадзорных государственной ветеринарно-санитарной службе, включающих в себя проверку документов, поступивших в зону таможни, складов и проверку транспортных средств, а также ветеринарно-санитарное состояние подконтрольных грузов в зоне таможенного контроля и на пограничных контрольных ветеринарных пунктах способствует глубокому пониманию и усвоению практического раздела изучаемой дисциплины и применению получаемых знаний в прикладной деятельности ветеринарно-санитарных специалистов.

**Место дисциплины в учебном плане:** Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на таможенных терминалах» входит в Часть, формируемая участниками образовательных отношений Блок1. Дисциплины (модули).

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3;

**Краткое содержание дисциплины:** структура органов Государственной ветеринарной службы, осуществляющей контроль на границе и таможенных терминалах; инфраструктура территорий и помещений ПКВП и таможен; задачи и функции Госветслужбы на таможенных терминалах; порядок ветеринарного осмотра и растаможивания грузов поднадзорных Госветслужбе; 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 безопасности; оформление ветеринарных сопроводительных документов при изменении получателя грузов.

**Общая трудоемкость дисциплины:** составляет 2 зачетные единицы (108 часов).

**Итоговый контроль по дисциплине:** зачет (3 семестр).

## **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы учебной практики Б2.О.01.01(У) «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности)» для подготовки магистров по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность: «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»**

**Курс, семестр:** 1 курс, 1 семестр.

**Форма проведения практики:** групповая.

**Способ проведения:** стационарная.

**Цель практики:** формирование у магистрантов универсальных и общепрофессиональных компетенций, направленных на приобретение способности осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, в том числе и в процессе командной работы, продолжать саморазвитие, личное и профессиональное; формирование способности на высоком уровне выполнять профессиональные обязанности с использованием современных технологий, приборов и оборудования и оформлять документацию в процессе и по результатам научно-исследовательской работы.

**Задачи практики:**

- Обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления магистра, формирование у них четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения, формах организации НИР.

- Обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства.

- Самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской работы, требующих углубленных профессиональных знаний.

- Соответствие научно-исследовательской работы магистров тематическим планам НИР Университета и, прежде всего, приоритетным направлениям научных исследований.

**Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.2.

**Краткое содержание практики:** подготовительный этап (инструктаж по технике безопасности, правилам личной гигиены); основной этап

(лабораторные исследования доброкачественности мясных, молочных, рыбных и других продуктов; , оформление дневника практики, практика в оформлении нормативно-правовой документации), заключительный этап (анализ выполненной работы на практике, подготовка отчета по практике и материалов для презентации).

**Место проведения:** проводится на базе кафедры, учебной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, в животноводческих подразделениях РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева.

**Общая трудоемкость практики** составляет 3 з. е. (108 час).

**Промежуточный контроль:** зачет.

**АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы производственной практики Б2.О.Б2.01(П)  
«Ветеринарно-санитарная практика» для подготовки магистров по  
направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
направленность Ветеринарно-санитарный контроль качества и  
безопасности животноводческой продукции**

**Курс, семестр:** 1 курс, 2 семестр

**Форма проведения практики:** индивидуальная, рассредоточенная

**Способ проведения:** стационарная или выездная практика.

**Цель практики:** получение умений, навыков и практических знаний в сфере управления и функционирования ветеринарно-санитарных служб и лабораторий, с применением способности управления проектом, с использованием системного подхода, современных и приоритетных коммуникативных технологий. В результате прохождения практики студент приобретает способность, обладая знаниями о биологическом статусе животных, нормативных показателях здоровья и благополучия, оценивать влияние на животных различных факторов, опасности риска болезней для человека, также студент приобретает способность к грамотному оформлению профессиональной документации.

**Задачи практики:**

- ознакомление с работой оборудования, приборов и тест-систем, используемых при ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продукции;
- освоение современных методов лабораторного анализа поднадзорной Госветслужбе продукции животного происхождения;
- освоение современных методов контроля органолептических показателей и инструментального контроля показателей качества сырья и продукции животного происхождения на мясоперерабатывающих предприятиях, лабораториях рынков, боенских пунктов;
- отработка навыков исследования с помощью экспресс-систем и современных приборов при осуществлении ветеринарно-санитарной экспертизы животноводческой продукции и готовых пищевых продуктов и оформления бумажной и электронной документации в современных системах;
- приобретения навыков делопроизводства, оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных и электронных носителях;
- ознакомление с принципами исполнения арбитражных исследований, необходимых для решения судебных ветеринарно-санитарных вопросов.

**Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции УК-1, УК-2, УК-4, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6.

**Краткое содержание практики:** подготовительный этап (инструктаж по технике безопасности, правилам личной гигиены); основной этап (лабораторные исследования доброкачественности мясных, молочных, рыбных и других продуктов животного происхождения, оформление нормативно-правовой документации), заключительный этап (анализ выполненной работы на практике, оформление дневника и отчета по практике, подготовка материалов для презентации, отчетные данные практической деятельности ветеринарной службы на различных объектах).

**Место проведения:** проводится на базе кафедры, учебной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, в животноводческих подразделениях РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, выездная – на мясокомбинатах, на предприятиях перерабатывающей промышленности, санитарных бойнях, ветеринарно-санитарных утилизационных заводах и в организациях различных форм собственности и организационно-правового статуса, профиль которых соответствует направлению подготовки и программе магистратуры.

**Общая трудоемкость практики** составляет 21 з. е. (756 час).

**Промежуточный контроль:** зачет с оценкой.

## **АННОТАЦИЯ**

### **рабочей программы производственной практики**

**Б2.О.02.02(II) «Преддипломная практика» для подготовки магистров по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направленность «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции»**

**Курс, семестр:** 2 курс, 4 семестр

**Форма проведения практики:** индивидуальная, рассредоточенная

**Способ проведения:** стационарная или выездная практика.

**Цель практики:** является приобретение умений и навыков планирования, осуществления и оформления результатов проектной работы, подведение результатов, осуществление критического анализа на основе системного подхода к проблеме работы ветеринарно-санитарной службы на объектах, овладение умениями профессионального анализа методов исследования и специальных источников ветеринарной литературы по различным проблемам в области ветеринарно-санитарной экспертизы с помощью применения современных коммуникативных технологий, отработка методов контроля сырья и продукции, поднадзорных ветслужбе, приобретение навыков организации ветеринарно-санитарных мероприятий на различных объектах, а также проведение производственных и научных исследований по проблемам магистерской диссертации.

**Задачи практики:**

- сбор и анализ источников литературы и НТД по вопросам идентификации и ветеринарно-санитарной оценки сырья и готовых продуктов;
- обеспечение становления профессионального мышления магистров, формирование у них четкого представления об профессиональных задачах, способах их решения, формах организации научно-исследовательской работы;
- обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства.
- самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской работы, требующих углубленных профессиональных знаний.
- соответствие научно-исследовательской работы магистров тематическим планам научно-исследовательской работы Университета и, прежде всего, приоритетным направлениям научных исследований;
- подбор технических средств и методик выполнения исследований по теме магистерской диссертации и отдельных направлений научных исследований;

- освоение методов статистической обработки данных лабораторного исследования в производственных условиях и научных опытов по вопросам выполнения магистерской диссертации;

- анализ собственных исследований и подготовка материалов для презентации магистерской диссертации.

**Требования к результатам освоения практики:** в результате освоения практики формируются следующие компетенции УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-4.2.

**Краткое содержание практики:** подготовительный этап (инструктаж по программе практики, её целям и задачам, технике безопасности, правилам личной гигиены, с системой ветеринарного обслуживания на данном предприятии); основной этап (освоение методов исследования сырья и готовой продукции, изучение специальной литературы и основных нормативно-правовых документов, выполнение научных исследований по теме выпускной квалификационной работы); заключительный этап (анализируют данные проведенной работы и исследования по вопросам магистерской диссертации, статистически обрабатывают полученные данные и сравнивают их с данными других авторов, оформление дневника и отчета по практике, подготовка материалов для презентации).

**Место проведения:** проводится на базе кафедры, учебной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, в животноводческих подразделениях РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, выездная – на мясокомбинатах, на предприятиях перерабатывающей промышленности, санитарных бойнях, ветеринарно-санитарных утилизационных заводах и в организациях различных форм собственности и организационно-правового статуса, профиль которых соответствует направлению подготовки и программе магистратуры.

**Общая трудоемкость практики** составляет 6 з. е. (216 часов).

**Промежуточный контроль:** зачет с оценкой.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины ФТД.01 «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» для подготовки магистров по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направленность Ветеринарно-

## **санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции**

**Цель освоения дисциплины:** формирование у магистров теоретических и практических знаний по организации ветсанэкспертизы сырья и продовольственных товаров, реализуемых частными лицами, фермерами, различными хозяйствами и торговыми предприятиями на рынках и ярмарках, приобретение умений и навыков анализировать сопроводительную документацию и использовать современные методы ветсанэкспертизы сырья и продукции животного, птичьего, рыбного, пчелиного и растительного происхождения в условиях ГЛВСЭ рынков и ярмарок, а также осуществлять органолептический и лабораторный контроль сырья и продовольственных товаров, поступающих для реализации населению, организовать утилизацию или уничтожение забракованных продовольственных товаров.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина «Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и ярмарках» входит в факультативы учебного плана.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.

**Краткое содержание дисциплины:** рассматривает вопросы гигиены торговли на рынках и ярмарках в соответствии с требованиями санитарных правил для рынков, порядок проведения органолептической оценки и лабораторного контроля продукции животного и растительного происхождения в том числе мяса и мясных продуктов, молока и кисломолочных, рыбы и рыбных продуктов, яйца и яичных продуктов, меда и других продуктов пчеловодства, растительных масел, овощей, фруктов, ягод, грибов и других реализуемых продуктов, с учетом особенностей оформления сопроводительных ветеринарных документов на сырье и готовую мясную, молочную, рыбную, яичную и пчелиную продукцию, а также вопросы ограничения, в продаже, утилизации и уничтожения забракованных продовольственных товаров.

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

**Промежуточный контроль:** зачёт (4 семестр).

### **АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы дисциплины ФТД.02 «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» для подготовки магистров по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направленности Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности животноводческой продукции**

**Цель освоения дисциплины:** формирование у магистров теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области освоения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием и обеспечения выпуска доброкачественной продукции на потребительских рынках. Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов» входит в факультативы учебного плана.

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1.1; ПКос1.2; ПКос-1.3.

**Краткое содержание дисциплины:** перечень растительных продуктов, подлежащих ветсанэкспертизе; правила отбора проб и проведения ветсанэкспертизы растительных продуктов; требования к реализации растительных пищевых продуктов и пищевых полуфабрикатов и кулинарных готовых изделий из растительного сырья на рынках; основные болезни плодовоощных культур и дикорастущих растений, используемых в питании человека и причины их недоброкачественности; порядок проведения ветсанэкспертизы свежих растительных продуктов, в том числе фруктов и овощей тропического и субтропического происхождения; порядок проведения ветсанэкспертизы консервированных растительных продуктов; порядок проведения ветсанэкспертизы грибов, орехов и других дикорастущих плодов.

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

**Промежуточный контроль:** зачёт (2 семестр).