

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 09.02.2024 14:13:39
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fd76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Аннотация к дисциплинам (модулю)

ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Овладение необходимыми знаниями и практическими навыками в области общей и частной ветеринарной санитарии, обеспечивающими обоснование, планирование, организацию и проведение комплекса мероприятий по ветеринарно-санитарной защите объектов ветеринарного надзора.

2. Задачи:

- формирование навыков по разработке научно обоснованных мер предотвращения заболеваний человека болезнями, общими для людей и животных;
- освоение теоретических и технологических основ профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, в том числе птиц, и ликвидации очагов возбудителей болезней во внешней среде;
- изучение методов обеспечения устойчивого получения на фермах продуктов животноводства высокого санитарного качества;
- приобретение практических навыков по разработке мероприятий по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры, паразитов и химических средств

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-6.

4. В результате освоения содержания дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

симптомы заболеваний различной этиологии и факторы риска их возникновения и распространения;

- причины возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

Уметь:

- устанавливать степень риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

- составлять прогноз в случае возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

5. Содержание дисциплины (модуля):

Дезинфекция, ее средства и методы. Дезинсекция и деакаризация, ее средства и методы. Дератизация, ее средства и методы. Ветеринарная санитария на транспорте, предприятиях перерабатывающей промышленности, лабораториях ВСЭ, животноводческих предприятиях.

Аннотация к дисциплине (модулю)

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ЖИВОТ- НОВОДСТВА

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

формирование у слушателей теоретических знаний об основах технологии переработки продукции животноводства.

2. Задачи:

Задачи - сводятся к приобретению обучающимися теоретических знаний и практических навыков, необходимых будущим профессионалам для принятия обоснованных решений, связанных с контролем переработки продукции животноводства.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-1; ОПК-3.

4. В результате освоения содержания дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- показатели качества сырья и продуктов животного происхождения;
- правовые акты и цифровые информационные ресурсы в сфере агропромышленного комплекса.

Уметь:

- оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
- применять правовые акты в сфере агропромышленного комплекса при ведении профессиональной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля):

Технологии производства продукции животноводства. Оценка и контроль качества продукции животноводства. Технологии первичной переработки продукции животноводства.

Аннотация к дисциплине (модулю)

АНАТОМИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ ЖИВОТНЫХ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

дать фундаментальные знания об анатомическом строении и физиологических процессах и функциях органов и их систем в организме млекопитающих.

2. Задачи:

- изучить механизмы и закономерности деятельности клеток, тканей, органов и целостного организма, механизмы нейрогуморальной регуляции физиологических процессов и функций у млекопитающих;
- приобрести навыки исследования и интерпретации физиологических констант организма животных.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1.

4. В результате освоения содержания дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- закономерности осуществления физиологических процессов и функций и их качественное своеобразие в организме млекопитающих.

Уметь:

- собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных.

- получить кровь от животных, стабилизировать и фракционировать её;
- вести подсчет форменных элементов (эритроцитов и лейкоцитов) в камере Горяева и определить их численность по формуле;
- определить количество гемоглобина;
- определить число сокращений сердца, частоту пульса;
- использовать знания физиологии при оценке состояния животного.

5. Содержание дисциплины (модуля): Анатомия животных. Физиология животных

Аннотация к дисциплине (модулю)

НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ ВСЭ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью дисциплины является изучение обучающимися ветеринарного законодательства, воспитание умения ориентироваться в законодательстве, знать и защищать свои права в сфере своей деятельности, знать и выполнять свои обязанности.

2. Задачи:

-изучение Федеральных законов, приводимых в Ветеринарном законодательстве, а также основных положений Федерального закона

Российской Федерации «О ветеринарии» и принимаемых в рамках данного закона положений, постановлений, указов Президента и Правительства Российской Федерации;

- усвоение обучающимися общей части главных отраслей российского права - конституционного, административного, гражданского, трудового, земельного, экологического, семейного, уголовного кодекса;

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1; ПК-2

4. В результате освоения содержания дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

требования нормативно-правовой документации к качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Уметь:

- применять нормативно-правовую документацию при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

5. Содержание дисциплины (модуля):

Правовое регулирование деятельности ветеринарно-санитарного эксперта. Федеральные законы, положения и нормативно-правовые акты РФ, принимаемые в области ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Аннотация к дисциплине (модулю)

ВСЭ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью дисциплины является формирование сформировать у слушателей основы знаний по вопросам, связанным с выпуском экологически чистых для человека продуктов животноводства: мяса, колбасных изделий, консервов, мяса птицы и продуктов их переработки на соответствие требованиям безопасности.

2. Задачи:

освоение основ знаний о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса, колбасных изделий, топленых животных жиров, мясных консервов и полуфабрикатов, мясе птицы, субпродуктов, условий и мероприятий, которые

необходимы в процессе производства, переработке, хранения, транспортировки и приготовления мясных продуктов, дающих гарантию быть безопасными, полезными, доброкачественными и пригодными при употреблении человеком.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1.

4. В результате освоения содержания дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- методики исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей;
- функциональное назначение специального лабораторного оборудования и средств измерения, используемых при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Уметь:

- проводить исследования и анализировать полученные результаты;
- использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

5. Содержание дисциплины (модуля):

Химическая лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы. Характеристика основных лабораторных методов, применяемых в ветеринарно-санитарной экспертизе. Химические методы исследования сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Биохимические методы исследования сырья растительного и животного происхождения, кормов при проведении лабораторной оценки качества.

Аннотация к дисциплине (модулю) ВСЭ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью дисциплины подготовить слушателя, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, и способного дать обоснованное заключение

об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятием по переработке молока и молочных продуктов и обеспечение выпуска ими доброкачественной продукции.

2. Задачи:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с

заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией молока и молочных продуктов; уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой молочной продукции; освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля молока и молочных продуктов.

.3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1.

4. В результате освоения содержания дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- методики исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей;
– функциональное назначение специального лабораторного оборудования и средств измерения, используемых при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Уметь:

– проводить исследования и анализировать полученные результаты;
– использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

5. Содержание дисциплины (модуля):

Общая характеристика молочных продуктов Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Ассортимент молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и кисломолочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла, сыров и молочных консервов.

Аннотация к дисциплине (модулю) ВСЭ РЫБЫ И РЫБОПРОДУКТОВ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью дисциплины является формирование у будущего ветеринарно-санитарного эксперта теоретических знаний, практических навыков и умений

по основам технологии переработки, санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки рыбных объектов промысла

2. Задачи:

□ получение знаний о ветеринарно-санитарной экспертизе рыбных объектов промысла, условий и мероприятий, которые необходимы в процессе производства, переработке, хранения, транспортировки и реализации рыбной продукции, дающих гарантию быть безопасными, полезными, доброкачественными и пригодными при употреблении человеком.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1.

4. В результате освоения содержания дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- методики исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей;
– функциональное назначение специального лабораторного оборудования и средств измерения, используемых при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Уметь:

– проводить исследования и анализировать полученные результаты;
– использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

5. Содержание дисциплины (модуля):

Органолептическое и физико-химическое исследование рыбы. Микробиологическая и паразитологическая экспертиза рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных товаров.

Аннотация к дисциплине (модулю)

ВСЭ НЕРЫБНЫХ ОБЪЕКТОВ ПРОМЫСЛА

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью дисциплины является формирование у слушателя теоретических знаний, практических навыков и умений по основам технологии переработки, санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки нерыбных объектов промысла.

2. Задачи:

□получение знаний о ветеринарно-санитарной экспертизе рыбных объектов промысла, условий и мероприятий, которые необходимы в процессе производства, переработке, хранения, транспортировки и реализации рыбной продукции, дающих гарантию быть безопасными, полезными, доброкачественными и пригодными при употреблении человеком.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1.

4. В результате освоения содержания дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- методики исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей;
– функциональное назначение специального лабораторного оборудования и средств измерения, используемых при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Уметь:

– проводить исследования и анализировать полученные результаты;
– использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

5. Содержание дисциплины (модуля):

Ветеринарно-санитарная экспертиза моллюсков, голотурий и морских ежей. Ветеринарно-санитарная экспертиза ракообразных. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции из водорослей.

Аннотация к дисциплине (модулю)

ВСЭ МЕДА И ПРОДУКТОВ ПЧЕЛОВОДСТВА

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью дисциплины является формирование у будущего ветеринарно-санитарного эксперта теоретических знаний, практических навыков и умений по санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки меда и продуктов пчеловодства.

2. Задачи:

- получение знаний о ветеринарно-санитарной экспертизе меда и продуктов пчеловодства, условий и мероприятий, которые необходимы в процессе производства, переработке, хранения, транспортировки и приготовления меда

и продуктов пчеловодства, дающих гарантию быть безопасными, полезными, доброкачественными и пригодными при употреблении человеком.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1.

4. В результате освоения содержания дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- методики исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей;
– функциональное назначение специального лабораторного оборудования и средств измерения, используемых при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Уметь:

– проводить исследования и анализировать полученные результаты;
– использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

5. Содержание дисциплины (модуля):

Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции пчеловодства.

Аннотация к дисциплине (модулю)

ВСЭ МЯСА ПТИЦЫ, ЯИЦ И ЯЙЦЕПРОДУКТОВ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью дисциплины является формирование сформировать у слушателей основы знаний по вопросам оценки качества продукции птицеводства.

2. Задачи:

□ в лабораторных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции птицеводства;

□ освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья производимого на птицеводческих предприятиях.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1.

4. В результате освоения содержания дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- методики исследований сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей;
– функциональное назначение специального лабораторного оборудования и средств измерения, используемых при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Уметь:

– проводить исследования и анализировать полученные результаты;
– использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

5. Содержание дисциплины (модуля):

Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям для ее убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и изделий из мяса птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства.

**Аннотация к дисциплине (модулю)
ВСЭ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ**

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель: подготовить специалиста, обладающего теоретическими и практическими основами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растительного сырья и продуктов его переработки, способного осуществлять контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке сырья растительного происхождения.

2. Задачи:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией растительного сырья и продуктов его переработки;
- уметь в производственных условиях помогать при контроле и оценке сырья и готовой продукции растительного происхождения;
- освоить основы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья растительного происхождения;
- приобрести знания по недопущению проявления болезней растительной продукции, вызывающей пищевые отравления в процессе хранения.
- освоить основы ветеринарно-санитарного контроля вкусовых продуктов растительного происхождения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1.

4. В результате освоения содержания дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

Уметь:

- проводить исследования и анализировать полученные результаты;
- использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

5. Содержание дисциплины (модуля):

Общие правила отбора проб сырья и продуктов растительного происхождения. Болезни овощей и фруктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерновых, бобовых продуктов, муки, крупы, крахмала. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей.

Экспертиза свежих и консервированных фруктов, ягод, семян подсолнуха, тыквы, орехов. Ветеринарно-санитарная оценка квашеных, соленых, маринованных овощей, фруктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Оценка качества вкусовых продуктов растительного происхождения

Аннотация к дисциплине (модулю)

МИКРОБИОЛОГИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью дисциплины является формирование у будущего ветеринарно-санитарного эксперта научного мировоззрения о многообразии микроорганизмов, об их роли в общебиологических процессах, в том числе при инфекциях и в патологии животных, освоение теоретических основ диагностики инфекционных болезней, принципов иммунологических исследований, изготовления и контроля биопрепаратов.

2. Задачи:

□изучение основ общей микробиологии: морфология, физиология, экология микроорганизмов, влияние внешних факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов;

- изучение основ экологии микроорганизмов: микрофлора почвы (микробиологическая активность почвы), микрофлора воды и микрофлора воздуха;
- изучение микробиологии сельскохозяйственной продукции, микробиологический контроль продуктов переработки;
- изучение сущности физических процессов, происходящих в почве, растениях, животном и продукции при жизнедеятельности микроорганизмов;
- изучение основ частной микробиологии: инфекция и инфекционный процесс, основы иммунной системы организма животного, серологические методы определения возбудителя;
- изучение морфологии, культивирования, ферментативных свойств возбудителей инфекционных заболеваний зооантропоозов, лабораторные способы их диагностирования.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-1.

4. В результате освоения содержания дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- общеклинические показатели органов и систем организма животных.

Уметь:

– определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных.

5. Содержание дисциплины (модуля):

Общая микробиология. Санитарная микробиология. Частная микробиология.