

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН 2022

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

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

Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения направленность (профиль/специализация/магистерская программа)

Б1.О.01 Лидерство и управление командой

Б1.О.02 Управление проектами

Б1.О.03 Международные деловые коммуникации

Б1.О.04 Математическое моделирование

Б1.О.05 Методология научно-исследовательской работы.

Б1.О.06 Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Б1.О.07 Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Б1.О.08 Экологическая экспертиза и мониторинг окружающей среды в зоне деятельности предприятий по переработке сырья животного происхождения

Б1.О.09 Эколого-экономические основы производства продукции животного и растительного происхождения

Б1.О.10 Ветеринарное законодательство с основами таможенного права

Б1.О.11 Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения

Б1.О.12 Современные и инструментальные методы подтверждения биологической безопасности продукции животного и растительного происхождения

Б1.О.13 Организация мониторинга и контроля за состоянием особо опасных болезней

Б1.О.14 Планирование, делопроизводство, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе

Б1.О.15 Мониторинг возникновения и распространения болезней незаразной этиологии

Б1.О.16 Современные технические средства и технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе

- Б1.О.17 Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности
- Б1.О.18 Информационные технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе
- Б1.О.19 Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения
- Б1.О.20 Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции
- Б1.О.21 Психология саморазвития личности
- Б1.В.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных
- Б1.В.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инфекционных болезнях общих для человека и животных
- Б1.В.03 Федеральный государственный контроль при осуществлении экспортно-импортных операций
 - Б1.В.ДВ.01.01 Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения
 - Б1.В.ДВ.01.02 Пограничный ветеринарный надзор
 - Б1.В.ДВ.02.01 Санитарная микробиология
 - Б1.В.ДВ.02.02 Ветеринарная санитария
- ФТД.01 Патентоведение
- ФТД.02 Методика преподавания дисциплин различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.01 «Лидерство и управление командой»**
по подготовке обучающегося по программе
бакалавриата/магистратуры/специалитета
по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u>2 ЗЕТ, 72</u> час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u>10</u> ч., ., в том числе практическая подготовка - <u>0</u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u>10</u> ч., ., в том числе практическая подготовка - <u>0</u> ч., самостоятельная работа – <u>52</u> ч. ., в том числе практическая подготовка – <u>0</u> ч., <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u>2</u> ч., ., в том числе практическая подготовка - <u>0</u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u>4</u> ч., ., в том числе практическая подготовка – <u>0</u> ч., самостоятельная работа – <u>62</u> ч, контроль – <u>4</u> ч.
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся необходимых знаний, умений и навыков в области теории и практики лидерства, организации и руководства работой команды, выработки командной стратегии для выявления необходимых усовершенствований и разработке новых, более эффективных средств ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Место дисциплины в структуре ОП ВО	является дисциплиной обязательной части профессионального цикла Б1.О.01
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК): УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели УК-3.2 Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон УК-3.3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует

	<p>обсуждение разных идей и мнений</p> <p>УК-5.1</p> <p>Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей</p> <p>УК-5.2</p> <p>Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p> <p>УК-6.1</p> <p>Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p>УК-6.2</p> <p>Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста</p> <p>УК-6.3</p> <p>Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда</p> <p>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</p> <p>Профессиональные компетенции(ПК)</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стратегий командной работы и на ее основе организации отбора -процедуры делегирования полномочий членам команды и распределения поручений, предоставление обратной связи по результатам, принятия ответственности за общий результат - основ социального профессионального взаимодействия с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп - недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вырабатывать стратегию командной работы и на ее основе организует отбор - делегировать полномочия членам команды и распределять поручения, давать обратную связь по результатам, принимать ответственность за общий результат - выстраивать социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп - обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выработки стратегии командной работы и на ее основе организации отбора - делегирования полномочий членам команды и распределения поручений, обратной связи по результатам, принятия ответственности за общий результат - выстраивания социального профессионального взаимодействия с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп - создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль лидера в процессе формирования и управления командой 2. Основные теории лидерства 3. Стратегия командной работы 4. Управление конфликтами в деловом общении 5. Повышение эффективности деятельности команды
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, зачет</p>
Автор(ы):	Чернобай Н.Б., кандидат экономических наук, доцент

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.02 «Управление проектам»
 по подготовке обучающегося по программе магистратуры
 по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
<i>код</i>	Наименование направления подготовки
	<u>«Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения»</u>
	Профиль/магистерская программа
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические занятия – 20 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 42 ч. в том числе практическая подготовка – 0 ч., <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка -0 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 62 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Формирование у магистрантов компетенций, направленных на получение теоретических знаний о сущности и инструментах проектного менеджмента, позволяющего квалифицированно принимать решения по координированию людей, оборудования, материалов, финансовых средств и графиков для выполнения определенного проекта в заданное время, в пределах бюджета и к удовлетворению заказчика (потребителя).
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.О.02 «Управление проектами» является дисциплиной обязательной части
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК): УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Вырабатывает стратегию действий УК-1.2 - Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения УК-2.1 - Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения УК-2.2 - Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами УК-3.3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений

<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: стратегий решения проблемной ситуации для последующих определения и разработки конкретных проектов сценариев реализации конкретных проектов как основы реализации стратегии, возможных рисков проектов и путей их устранения концепции проекта и ее составляющих: цели, задач, актуальности, значимости, ожидаемых результатов и сфер применения проекта жизненного цикла проекта, основных этапов разработки и реализации проекта, структурной декомпозиции работ процедур и механизмов оценки качества проекта, инфраструктурных условий для внедрения результатов проекта, календарного планирования и контрольных событий</p> <p>Умения: разрабатывать и содержательно аргументировать стратегию решения проблемной ситуации для последующих определения и разработки конкретных проектов строить сценарии реализации конкретных проектов как основы реализации стратегии, определять возможные риски проектов и пути их устранения разрабатывать концепцию проекта: формулировать цель, задачи, обосновывать актуальность, значимость, определять ожидаемые результаты и сферы применения проекта разрабатывать и анализировать альтернативные варианты проектов для достижения намеченных результатов; разрабатывать проекты, определять целевые этапы и основные направления работ применять процедуры и механизмы оценки качества проекта, определять инфраструктурные условия для внедрения результатов проекта .</p> <p>Навыки: разработки и аргументации стратегии решения проблемной ситуации для последующих определения и разработки конкретных проектов построения сценариев реализации конкретных проектов как основы реализации стратегии, определения возможных рисков проектов и путей их устранения); разработки концепции проекта: формулирования цели, задач, обоснования актуальности, значимости, определения ожидаемых результатов и сферы применения проекта; разработки и анализа альтернативных вариантов проектов для достижения намеченных результатов; разработки проектов, определения целевых этапов и основных направлений работ применения процедур и механизмов оценки качества проекта, определения инфраструктурных условий для внедрения результатов проекта</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общая характеристика управления проектами. 2. Окружение, участники и организационная структура проекта. 3. Процессы управления и ресурсы проекта. 4. Стоимостная оценка и исполнение проекта.
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – зачет <u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, зачет</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры менеджмента и управленческих технологий, к.ю.н. С.В. Левушкина</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.03 «Международные деловые коммуникации»
 по подготовке магистра по программе магистратуры
 по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	Наименование направления подготовки
	<u>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</u>
	Магистерская программа
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 43.е. 144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u> </u> ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические (лабораторные) занятия – <u>40</u> ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – <u>68</u> ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., контроль – 36 ч.
	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u> </u> ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., практические (лабораторные) занятия – <u>8</u> ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – <u>127</u> ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – <u>9</u> ч.
Цель изучения дисциплины	Целью дисциплины «Международные деловые коммуникации» является формирование у студентов системы знаний теории деловых коммуникаций, развитие навыков эффективных коммуникаций: деловая беседа, телефонные переговоры, публичные выступления, переговоры, работа с документами. Формировании понимания социально-психологических основ делового общения; развитии навыков организации делового общения (деловой беседы, публичных выступлений, переговоров, работы с деловыми документами); выявлении роли различных факторов, снижающих эффективность процессов делового общения; формировании основ этики и этикета делового общения.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.03) «Международные деловые коммуникации» является дисциплиной обязательной части программы магистратуры.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции(УК) УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия. УК-4.1. - демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.). УК-4.2. - представляет результаты академической и

	<p>профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.</p> <p><i>УК-4.3.</i> - демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.</p> <p>УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия <i>УК-5.1</i> - адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей.</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основ планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда (УК-4.1); - теоретических основ деловых коммуникаций, владение понятиями "общение" и "деловое общение", структурой, функциями, видами и формами делового общения (УК-4.1.); - технологий делового взаимодействия; способов и приемов делового общения в различных его видах и с различными типами собеседников (УК-4.1.); - коммуникативных барьеров (УК-4.2.); - основных составляющих имиджа делового человека (УК-4.2.); - содержания понятий «компетенции», «компетентность» (УК-4.3.); - критериев оценки процесса деятельности и результатов в профессиональной сфере (УК- 4.3.); - основ представления результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях (УК-4.3.); - различных исторических типов культур (УК-5.1.); - механизмов межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе (УК- 5.1); - принципов соотношения общемировых и национальных культурных процессов (УК-5.1.). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности (УК-4.1.); - применять методики самооценки и самоконтроля (УК-4.1.) - применять методики, позволяющие улучшить и сохранить здоровье в процессе жизнедеятельности (УК-4.1.); - использовать технологии делового взаимодействия в управленческой практике (УК-4.2.); - пользоваться вербальными и невербальными средствами общения, а также распознавать намерения партнеров,

	<p>пользующихся этими средствами (УК-4.2.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективно планировать и реализовывать устные и письменные деловые коммуникации (УК-4.2.); -преодолевать коммуникативные барьеры; проектировать имидж делового человека (УК-4.2.); <p>осуществлять самооценку и самоконтроль уровня компетентности в профессиональной сфере (УК-4.3.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять отчеты, подготавливать публичные доклады, презентации по итогам самооценки результатов профессиональной деятельности (УК-4.3.); - объяснить феномен культуры, её роль в человеческой жизнедеятельности; адекватно оценивать межкультурные диалоги в современном обществе (УК-5.1.); - толерантно взаимодействовать с представителями различных культур (УК-5.1). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни, в том числе с использованием здоровые берегающих подходов и методик (УК-4.1.); - устных деловых коммуникаций (публичного выступления, ведения спора, дискуссии, полемики, само презентации) (УК-4.2.); - составления письменных деловых коммуникаций (УК-4.2.); - построения имиджа делового человека (УК-4.2.); - владения этикой делового общения (УК-4.2.); - систематизации результатов профессиональной деятельности в профессиональной сфере в форме отчетов, публичных докладов, само презентаций (УК-4.3.); - формирования психологически- безопасной среды в профессиональной деятельности (УК-5.1.); - межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур (УК-5.1.).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Общее представление о деловой коммуникации Тема 1. Введение в основы теории коммуникации Тема 2. Теоретические и прикладные модели социальной коммуникации</p> <p>Раздел 2. Виды коммуникации Тема 1. Стратегии устных деловых коммуникаций Тема 2. Особенности публичного выступления</p> <p>Раздел 3. Деловая коммуникация как социокультурный механизм Тема 1. Управление коммуникацией Тема 2. Коммуникации в организации</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр <u>1_</u> – экзамен <u>Заочная форма обучения:</u> курс <u>1_</u> – экзамен, контрольная работа</p>

Автор:

зав. кафедрой иностранных языков, доцент кафедры
иностраных языков, кандидат психологических наук
О.А. Чуднова



Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.04 «Математическое моделирование»
по подготовке магистра по программе академической магистратуры
по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
шифр	направление подготовки
Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения	
магистерская программа	

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения: Лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические занятия – 20 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 78 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч.,
		Заочная форма обучения: Лекции – <u>2</u> ч., в том числе практическая подготовка - 0ч., практические занятия –6 ч., в том числе практическая подготовка - <u>0</u> ч., самостоятельная работа –96 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль - 4ч.

Цель изучения дисциплины	Целью дисциплины «Математическое моделирование» является формирование у магистров навыков построения математических моделей с целью проведения научных исследований и использования их результатов в профессиональной деятельности.
---------------------------------	---

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.04 «Математическое моделирование» является дисциплиной базовой части и является обязательной к изучению дисциплиной.
---	--

Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции(УК):
	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Вырабатывает стратегию действий (УК-1.1)

Осуществляет поиск вариантов решения поставленной

проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения (УК-1.2)

Общепрофессиональные компетенции(ОПК)

ОПК-5

Способен оформлять специальную документацию, представлять отчетные документы с использованием специальных баз данных

Использует навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете (ОПК-5.2)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

основы математических методов организационно-управленческих решений и готов нести за них ответственность (УК-1.1);

базовые модели и граничные условия их применимости (УК-1.2);

основные принципы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных (ОПК-5.2).

Умения:

воспринимать и обобщать информацию, ставить цель и выбирать пути и решения по ее достижению (УК-1.1);

применять математический аппарат при решении типовых задач (УК-1.2);

использовать информационные технологии для решения прикладных математических задач (ОПК-5.2).

Навыки:

методами анализа и обобщения информации, включая математические методы организационно-управленческих решений и готов нести за них ответственность(УК-1.1);

- основными методиками адаптации моделей к реальным профессиональным задачам (УК-1.2);

обобщать, интерпретировать решения, полученные в рамках соответствующих математических моделей (ОПК-5.2).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы) Математическое программирование.
Задачи математического программирования.
Базисы.
Методы математического планирования.
Основные типы статистических распределений и их особенности.
Типовые задачи математического моделирования.

Форма контроля Очная форма обучения: семестр 1 – зачет
Заочная форма обучения: курс 1 – контрольная работа, зачет

Автор: доцент кафедры математики, к.п.н. Шибяев В.П.



Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.0.05. «Методология научно-исследовательской работы»

по подготовке магистра по направлению подготовки 36.04.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратуры)» и учебного плана по магистерской программе «Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения»

36.04.01
шифр

Ветеринарно-санитарная экспертиза
направление подготовки
Биологическая и экологическая безопасность
продукции животного и растительного происхождения
магистерская программа

Форма обучения – очная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	Очная форма обучения: Лекции – <u>10</u> ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические занятия – <u>20</u> ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – <u>78</u> ч. в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль-36 ч. Заочная форма обучения Лекции – <u>2</u> ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические занятия – <u>6</u> ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – <u>127</u> ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль- 9ч.
Цель изучения дисциплины		Освоение магистрантами методологических основ по проведению научного исследования.
Место дисциплины в структуре ОП ВО		блок Б 1 вариативной части обязательных дисциплин
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины		Компетенции: УК-1Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий УК-1.1 - Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Вырабатывает стратегию действий УК-1.2 Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения УК-2

Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

УК-2.1 - Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения

УК-4

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

УК-4.1

Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)

УК-4.2

Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные

УК-4.3

Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях

ОПК-4

Использует в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

ОПК-4.1 -

Понимает принципы методов, используемых для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. принципы научных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии

ОПК-4.2 -

Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; совершает научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- методологию и основы научных исследований; методы по организации и планированию эксперимента с использованием методов математической обработки результатов; приемы фиксации и защиты объектов интеллектуальной собственности (УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2)

Умения:

- анализировать проблемную ситуацию на основе системного анализа слагающих компонентов (УК – 1.1.УК-1.2)

- разрабатывать сценарии реализации стратегии, определяя возможные риски и предлагая пути их устранения (УК-2.1.)

- оценивать свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные) и целесообразно их использованию (УК-4.1,УК-4.2; УК-4.3)

- проводить оценку методов, используемых для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. принципы научных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ОПК-4.1.)

- проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК – 4.2)

Навыки:

- по приемам сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по теме исследования, выбора методик и средств решения задачи; методами управления результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализация прав на объекты интеллектуальной собственности; приемами проведения патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности (УК-1.1;УК-1.2; УК-2.1)

- методов управления результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализация прав на объекты интеллектуальной собственности (УК-4.1,УК-4.2, УК-4.3)

- по принципам методов управления результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализации прав на объекты интеллектуальной собственности по результатам определения качества сырья и продуктов животного и

растительного происхождения. принципы научных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ОПК- 4.1)

- научными методиками в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.(ОПК-4.2)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Модуль 1. Введение. Современные подходы к научному исследованию. Структурный анализ современной науки. Особенности научной деятельности. Категории и понятия научной работы. Социальная обусловленность науки.

Модуль 2. Уровни научного исследования и их соотношение. Теоретические подходы и эксперимент в научном исследовании.

Модуль 3. Общая логика научного исследования. Определение цели и задач для достижения результата. Психологические подходы к научному познанию. Информационно-управляющая деятельность мозга. Эмоции и творчество.

Модуль 4. Методологические подходы к проведению научного исследования. Планирование и проведение научно-исследовательской работы.

Модуль 5. Методы исследования: классификация, особенности использования. Метрологическое обеспечение эксперимента в биологии.

Модуль 6. Основы математической обработки экспериментальных данных. Основные требования к оформлению итогов исследования, методика подготовки выпускной магистерской работы.

Форма контроля

Экзамен

Автор: Николаенко В. П., доктор ветеринарных наук, профессор



Светлакова Е. В., кандидат биологических наук, профессор

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.0.06 «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения»
 по подготовке обучающегося по программе магистратуры
 по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 5_ ЗЕТ, _____ 180 _____ час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 20 ч., в том числе практическая подготовка - 0ч., самостоятельная работа – 114 ч., в том числе практическая подготовка - 0ч., контроль – 36 ч., <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч. в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 163 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	углубленное изучение основ обеспечения качества продовольственного сырья животного происхождения, основных видов загрязнения сырья и продуктов, теоретических и практических основ и международного опыта гигиены производства, технологических и санитарных режимов обработки продуктов и требований к их качеству, обеспечивающих их биологическую и экологическую безопасность. Освоение дисциплины формирует у магистров – будущих ветеринарно-санитарных экспертов знания о правовых, экономических и организационных аспектах концепции продовольственной безопасности России
Место дисциплины в структуре ОП ВО	является дисциплиной вариативной части профессионального цикла Б1.0.06.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции(УК) Общепрофессиональные компетенции(ОПК) Общепрофессиональные компетенции: ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ОПК-1.1 Использует в профессиональной

	<p>деятельности технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания</p> <p>ОПК-1.2 Проводит обследование животного с применением классических методов исследования при заболеваниях различной этиологии</p> <p>ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов животного происхождения</p> <p>ОПК 2.1 Использует экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p> <p>ОПК 2.2 Использует в профессиональной деятельности представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: - техники безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания ОПК-1.1</p> <p>Знания: - основ сбора и анализа анамнестических данных, проведения лабораторных и функциональных исследований необходимых для определения биологического статуса животных ОПК-1.2</p> <p>Знания: экологических факторов окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основных экологических понятий, термины и законы биоэкологии; межвидовых отношений животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологических особенностей некоторых видов патогенных</p>

	<p>микроорганизмов; механизмов влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных ОПК-2.1</p> <p>Знания: использования экологических факторов окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применения достижений современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных ОПК-2.2</p> <p>Умения: - Использовать схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания ОПК-1.1</p> <p>Умения: - собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных ОПК-1.2</p> <p>Умения: определять экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных ОПК-2.1</p> <p>Умения: использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов ОПК-2.2</p> <p>Навыки: - владение в профессиональной деятельности техникой безопасности и правилами личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации ; ОПК-1.1</p> <p>Навыки: - владения навыками сбора и анализа анамнестических данных, проведения лабораторных и функциональных исследований необходимых для определения биологического статуса животных ОПК-1.2</p> <p>Навыки: владения основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; ОПК-2.1</p> <p>Навыки: определения экологических факторов окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основных экологических понятий, термины и законы биоэкологии; межвидовых отношений животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологических особенностей некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмов влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных ОПК-2.2</p> <p><i>Указываем в разрезе индикаторов компетенций</i></p>
Краткая характеристика	Раздел 1. Продовольственная безопасность, сущность,

учебной дисциплины (основные разделы и темы)	уровни, виды. Раздел 2. Токсины естественного происхождения. Раздел 3. Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей промышленности
Форма контроля	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – экзамен <u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – экзамен
Автор(ы):	 1. Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор  2. Дьяченко Ю.В., кандидат ветеринарных наук, доцент

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.07 «Микробиологическая безопасность продуктов животного и растительного происхождения» по подготовке бакалавров по программе академического магистра по направлению подготовки



код	Наименование направления подготовки/специальности
36.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 часов.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> <u>Лекции</u> – 10 ч., ., в том числе практическая подготовка - 0ч., <u>Лабораторные занятия</u> – 20 ч., ., в том числе практическая подготовка - 0ч., <u>Самостоятельная работа</u> – 114 ч., ., в том числе практическая подготовка - 0ч., <u>Контроль</u>- 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> <u>Лекции</u> – 2 ч., ., в том числе практическая подготовка - 0ч., <u>Практические занятия</u> – 6 ч., ., в том числе практическая подготовка - 0ч., <u>Самостоятельная работа</u> – 163 ч. ., в том числе практическая подготовка - 0ч., <u>Контроль</u>- 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Овладение теоретическими основами микробиологической безопасности и приобретение знаний и навыков санитарно-микробиологического контроля сырья, пищевой продукции животного и растительного происхождения, особенно мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, зерна, овощей, фруктов, а также их практического применения.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» относится к Блок 1 Б1.О.07 – Обязательная часть.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции(УК)</p> <p>Общепрофессиональные компетенции(ОПК) Общепрофессиональные компетенции: ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения</p> <p>ОПК-1.1 Использует в профессиональной деятельности технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания</p>

	<p align="center">ОПК-1.2</p> <p>Проводит обследование животного с применением классических методов исследования при заболеваниях различной этиологии</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: - техники безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания ОПК-1.1</p> <p>Знания: - основ сбора и анализа анамнестических данных, проведения лабораторных и функциональных исследований необходимых для определения биологического статуса животных ОПК-1.2</p> <p>Умения: - Использовать схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания ОПК-1.1</p> <p>Умения: - собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных ОПК-1.2</p> <p>Навыки: - владение в профессиональной деятельности техникой безопасности и правилами личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации ; ОПК-1.1</p> <p>Навыки: - владения навыками сбора и анализа анамнестических данных, проведения лабораторных и функциональных исследований необходимых для определения биологического статуса животных ОПК-1.2</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Микробиологическая безопасность пищевых производств.</p> <p>Микробиологическая безопасность мяса, рыбы и яиц.</p> <p>Микробиологическая безопасность мясных продуктов</p> <p>Микробиологическая безопасность молока и молочных продуктов</p> <p>Микробиологическая безопасность продуктов растительного происхождения.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – Экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, Экзамен</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Ожередова Н.А., доктор вет. наук, зав. кафедрой эпизоотологии и микробиологии</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.08 «Экологическая экспертиза и мониторинг окружающей среды в зоне деятельности предприятий по переработке сырья животного происхождения»
 по подготовке обучающегося по программе
 бакалавриата/магистратуры/специалитета
 по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения
	Профиль/магистерская программа/специализация
<p>Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____3_ ЗЕТ, 108 час.</p>	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 20 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 78 ч. в том числе практическая подготовка - 0 ч., <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч. в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 96 ч, в том числе практическая подготовка - ___ ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	<p>углубленное ознакомление студентов с экологической экспертизой и мониторингом объектов окружающей среды в зоне деятельности предприятий по переработке сырья животного происхождения, ролью ветеринарной науки и практики в решении экологических проблем, вооружение студентов теоретическими и практическими знаниями, необходимыми для эффективного решения вопросов рационального природопользования и охраны окружающей среды и формирование у них базы для изучения обязательных дисциплин профессионального цикла.</p>
Место дисциплины в структуре ОП ВО	<p>Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.08 «Экологическая экспертиза и мониторинг окружающей среды в зоне деятельности предприятий по переработке сырья животного происхождения» относится к дисциплинам по выбору.</p>
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции(ОПК) ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов животного происхождения ОПК 2.1 Использует экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения</p>

	<p>современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p> <p style="text-align: center;">ОПК 2.2</p> <p>Использует в профессиональной деятельности представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: экологических факторов окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основных экологических понятий, термины и законы биоэкологии; межвидовых отношений животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологических особенностей некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмов влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных ОПК 2.1</p> <p>Знания: использования экологических факторов окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применения достижений современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных ОПК 2.2</p> <p>Умения: определять экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных ОПК 2.1</p> <p>Умения: использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на</p>

	<p>организм животных антропогенных и экономических факторов ОПК 2.2</p> <p>Навыки: определения экологических факторов окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основных экологических понятий, термины и законы биоэкологии; межвидовых отношений животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологических особенностей некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмов влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных ОПК 2.1</p> <p>Навыки: владения экологическими факторами окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применения достижений современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных ОПК 2.2</p> <p><i>Указываем в разрезе индикаторов компетенций</i></p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>1. Воздействие предприятий пищевой промышленности на объекты окружающей среды</p> <p>2. Мониторинг окружающей среды</p> <p>3. Экологическая экспертиза и экологический мониторинг. Нормативно-правовое обеспечение. Принципы технического регулирования</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет, контрольная работа</p>
Автор(ы):	<p>Толоконников В.П., профессор</p> <p>Дьяченко Ю.В., доцент</p>  

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.09 «Эколого-экономические основы производства продукции животного и растительного происхождения»
 по подготовке обучающегося по программе магистратуры
 по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения
	магистерская программа
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u>3</u> ЗЕТ, <u>108</u> час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические занятия – 20 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 78 ч. в том числе практическая подготовка - 0 ч.,</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 96 ч, контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	формирование у магистрантов компетенций, направленных на овладение системой знаний в области взаимодействия общества и природы, изучение экономических категорий и способов осуществления производственной деятельности предприятий агропромышленного комплекса с учетом воздействия природных, социально-хозяйственных и экономических факторов, а также приобретение практических навыков сравнительного анализа, оценки экологической и экономической эффективности мероприятий по сокращению негативного воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты в процессе производства продукции животного и растительного происхождения.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.О.09 «Эколого-экономические основы производства продукции животного и растительного происхождения» относится к дисциплинам обязательной части.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции:</p> <p>ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов животного происхождения</p> <p>ОПК 2.1</p> <p>Использует экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга</p>

	<p>при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p> <p>ОПК 2.2</p> <p>Использует в профессиональной деятельности представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: экономических факторов и законов в с/х производстве; методов оценки негативного влияния на живые организмы в процессе производства продукции на предприятиях АПК антропогенных и экономических факторов (ОПК 2.1)</p> <p>Знания: законов развития природы и общества; благоприятных и неблагоприятных факторов внешней среды; внутренних социально-хозяйственных и экономических факторов, влияющих на живые объекты в процессе производства продукции животного и растительного происхождения на предприятиях АПК; методов оценки экологической и экономической эффективности мероприятий по снижению негативного воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты в процессе осуществления производственной деятельности (ОПК 2.2)</p> <p>Умения: учитывать экономические факторы и законы в с/х производстве; применять методы оценки негативного влияния на живые организмы в процессе производства продукции на предприятиях АПК антропогенных и экономических факторов (ОПК 2.1)</p> <p>Умения: осуществлять профессиональную деятельность с учётом законов развития природы и общества; благоприятных и неблагоприятных факторов внешней среды; внутренних социально-хозяйственных и экономических факторов, влияющих на живые объекты в процессе производства продукции животного и растительного происхождения на предприятиях АПК; методов оценки экологической и экономической эффективности мероприятий по снижению негативного воздействия антропогенных и экономических факторов на живые организмы в процессе осуществления производственной деятельности (ОПК 2.2)</p> <p>Навыки: осуществления профессиональной деятельности с учетом экономических факторов и законов в с/х производстве; оценки негативного влияния на живые</p>

	<p>организмы в процессе производства продукции на предприятиях АПК антропогенных и экономических факторов (ОПК 2.1)</p> <p>Навыки: осуществления профессиональной деятельности с учётом законов развития природы и общества; благоприятных и неблагоприятных факторов внешней среды; внутренних социально-хозяйственных и экономических факторов, влияющих на живые объекты в процессе производства продукции животного и растительного происхождения на предприятиях АПК; методов оценки экологической и экономической эффективности мероприятий по снижению негативного воздействия антропогенных и экономических факторов на живые организмы в процессе осуществления производственной деятельности (ОПК 2.2)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Факторы внешней среды. Механизмы влияния природных, социально-хозяйственных и экономических факторов на живые организмы в процессе производства продукции животного и растительного происхождения на предприятиях АПК.</p> <p>Тема 2. Внутренние социально-хозяйственные и экономические факторы производства. Экономические ресурсы и эффективность их использования при осуществлении производственной деятельности на предприятиях АПК.</p> <p>Тема 3. Оценка экологической и экономической эффективности мероприятий по сокращению негативного воздействия природных, социально-хозяйственных и экономических факторов на живые объекты в процессе производства продукции животного и растительного происхождения на предприятиях АПК.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет, контрольная работа, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>Чередниченко Ольга Александровна, к.э.н., доцент кафедры экономической теории и экономики АПК</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.10 «Ветеринарное законодательство с основами таможенного права»
по подготовке магистра
по направлению подготовки/ специальности

36.04.01 **«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**
шифр *направление подготовки/ специальности*
«Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения»
профиль подготовки/магистерская программа/специализация

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час

Программой предусмотрены виды занятий:	дисциплины следующие	<u>Очная форма обучения:</u> Лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические занятия – 20 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 42 ч. в том числе практическая подготовка - 0 ч.,
		<u>Заочная форма обучения:</u> Лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 60 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль 4 ч.

Цель изучения дисциплины	- изучение основных нормативно-правовых актов и документов, регламентирующих ветеринарное дело; - ознакомление с организацией государственного ветеринарного надзора; - изучение нормативно - правовых актов в сфере таможенного дела, анализ изменений в таможенном регулировании, изучение таможенных процедур.
---------------------------------	---

Место дисциплины в структуре ОП ВО	в относится к обязательным дисциплинам вариативной части профессионального цикла блока Б1.О.10 по направлению подготовки 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.
---	---

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	б) общепрофессиональные (ОПК): ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
--	--

ОПК-3.1

Оформляет основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

ОПК-3.2

Анализирует и интерпретирует данные международных ветеринарных служб, Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др.

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:- основополагающие правовые акты, правила и нормы в области ветеринарии и таможенного дела;
- правовые основы осуществления государственного ветеринарного контроля и надзора; таможенные процедуры в отношении таможенного дела

Умения:- работать с нормативной документацией (ГОСТы, ОСТы, нормы и пр.)

Навыки:- навыками применения правовых норм и прогнозировать последствия неправомерного поведения

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Тема 1. Понятие и система ветеринарного законодательства РФ.
Тема 2. Организация государственного ветеринарного контроля и надзора в Российской Федерации.
Тема 3. Федеральные и региональные органы надзора и контроля. Таможенные органы в системе ветеринарного надзора.
Тема 4. Общие положения о юридической ответственности и ответственности за нарушения ветеринарного законодательства.
Тема 5. Международное регулирование ветеринарной деятельности и основы таможенного дела. Таможенный Союз.
Тема 6. Основы таможенного дела. Таможенные органы в системе государственных органов Российской Федерации. Органы Таможенного Союза.

Форма контроля

Очная форма обучения: семестр 4 – зачет

Заочная форма обучения: курс 2 – зачет, контрольная работа




Автор: доцент кафедры эпизоотологии и микробиологии
кандидат биологических наук, доцент Симонов А.Н

A handwritten signature in blue ink, likely belonging to the author mentioned in the text, A.N. Simonov.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б.О.11 «Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения»
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата/магистратуры/специалитета по направлению подготовки

<u>36.04.01</u>	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<u>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</u>
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 5_ ЗЕТ, 180 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Очная форма обучения: лекции – 20 ч., в том числе практическая подготовка - 0ч., практические (лабораторные) занятия – 20 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 104 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., контроль – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические (лабораторные) занятия –6 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 161 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 9 ч
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся необходимых знаний и умений для выявления необходимых усовершенствований и разработке новых, более эффективных средств ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Место дисциплины в структуре ОП ВО	является дисциплиной вариативной части профессионального цикла Б1.0.11.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные компетенции(ОПК) Общепрофессиональные компетенции: ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса ОПК-3.1 Оформляет основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-



	<p>эпидемиологическими правилами и нормативами</p> <p>ОПК-3.2 Анализирует и интерпретирует данные международных ветеринарных служб, Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др.</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: основной нормативной документации в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами ОПК 3.1</p> <p>Знания: нормативно-правовой базы и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности ОПК 3.2</p> <p>Умения: - Использовать основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами ОПК 3.1</p> <p>Умения: - анализировать и интерпретировать данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др ОПК 3.2</p> <p>Навыки: - владения основной нормативной документации в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами ОПК 3.1</p> <p>Навыки: - владения анализом данных международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др. ОПК 3.2</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>1. Законодательные основы проведения контроля и обеспечения биологической и экологической безопасности сырья, продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, требованиями санитарных и ветеринарных правил и норм, ХАССП, GMP, технических регламентов Таможенного союза, нормативов ВТО</p> <p>2. Общие принципы и правила эксплуатации современного оборудования в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя и биологической безопасности</p>

	<p>пищевой продукции</p> <p>3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах.</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – экзамен</p>
Автор(ы):	<p> 1. Толоконников В.П., доктор ветеринарных наук, профессор</p> <p> 2. Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор</p> <p> 3. Дьяченко Ю.В., кандидат ветеринарных наук, доцент</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.12 «Современные и инструментальные методы подтверждения
биологической безопасности продукции животного и растительного происхождения»
по подготовке обучающегося по программе
бакалавриата/магистратуры/специалитета**

по направлению подготовки 36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	Наименование направления подготовки/специальности
Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения	
Профиль/магистерская программа/специализация	
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u>4</u> ЗЕТ, <u>144</u> час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Очная форма обучения: лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., практические занятия – 20 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 78 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 127 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся необходимых знаний и умений для выявления необходимых усовершенствований и разработке новых, более эффективных средств ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Место дисциплины в структуре ОП ВО	является дисциплиной вариативной части профессионального цикла Б1.О.12.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции(УК) Общепрофессиональные компетенции(ОПК) Общепрофессиональные компетенции: ОПК-4 Использует в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов ОПК-4.1 Понимает принципы методов, используемых для определения качества сырья и продуктов

	<p>животного и растительного происхождения. принципы науч-ных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p> <p>ОПК 4.2 Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; совершает научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: - принципов методов, используемых для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения принципы научных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ОПК-4.1); - принципов основных методов, используемых для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. (ОПК-4.2)</p> <p>Умения: - анализировать, обобщать и воспринимать информацию; ставить цель и формулировать задачи по её достижению (ОПК-4.1) - проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-4.2)</p> <p>Навыки: - владения методами, используемыми для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения принципы научных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ОПК-4.1); - методики контроля качества сырья и продуктов животного и растительного</p>

	происхождения (ОПК-4.2);
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Современные инструментальные методы определения гигиенических показателей безопасности в продукции животного и растительного происхождения</p> <p>Раздел 2. Современные инструментальные методы определения микробиологических показателей безопасности в продукции животного и растительного происхождения</p> <p>Раздел 3. Современные инструментальные методы индикации генетически модифицированных объектов в продукции животного и растительного происхождения</p>
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: семестр 3 – экзамен</p> <p>Заочная форма обучения: курс 2 – экзамен</p>
Автор(ы):	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: flex-start;"> <div style="margin-bottom: 10px;">  </div> <div>  </div> </div> <p>1. Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор</p> <p>2. Дьяченко Ю.В., кандидат ветеринарных наук, доцент</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.13 «Организация мониторинга и контроля
за состоянием особо опасных болезней»
 по подготовке обучающегося по программе магистратуры
 по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	Наименование <u>направления подготовки/специальности</u>
	Профиль/ <u>магистерская программа</u> /специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., ., в том числе практическая подготовка – 0 ч. <u>практические</u> (лабораторные) занятия – 20 ч., ., в том числе практическая подготовка – 0 ч. самостоятельная работа – 78 ч., ., в том числе практическая подготовка – 0 ч. контроль – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., ., в том числе практическая подготовка – 0 ч. <u>практические</u> (лабораторные) занятия – 6 ч., ., в том числе практическая подготовка – 0 ч. самостоятельная работа – 127 ч., ., в том числе практическая подготовка – 0 ч. контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии; формирование у магистров теоретических знаний и практических навыков по организации мониторинга за состоянием среды обитания и особо опасными болезнями, с использованием современных методов диагностики и их профилактики.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.13 «Организация мониторинга и контроля за состоянием окружающей среды и особо опасных болезней животных» относится к циклу Б1 – «Вариативная часть».
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции: (ОПК-6) Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p> <p>Использует существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб (ОПК-6.1);</p> <p>Проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществляет контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах (ОПК-6.2).</p>

<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: - по профилактике и контролю зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций (ОПК- 6.1) -рисков возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб (ОПК-6.2).</p> <p>Умения: применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб (ОПК-6.1) - осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах (ОПК-6.2).</p> <p>Навыки: - применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб (ОПК-6.1); - проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб (ОПК-6.2).</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>1 Раздел. Основы процессов инфекционного, иммунного, патогенетического и эпизоотического на организменном и популяционных уровнях 2 Раздел. Принципы анализа рисков возникновения, распространения и проявления инфекционных заболеваний сельскохозяйственных животных 3 Раздел. Мониторинг окружающей среды и особо опасных инфекционных болезней продуктивных животных 4 Раздел. Изучение и анализ факторов, территорий, времени, групп и популяций риска возникновения инфекционных болезней</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3 , экзамен, курсовая работа <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – курсовая работа, экзамен</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Дмитриев А.Ф. д.б.н., профессор кафедры эпизоотологии и микробиологии </p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.14 «Планирование, делопроизводство, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе»
по программе академической магистратуры
по направлению подготовки

36.04.01
шифр

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
направление подготовки/ специальности
«Биологическая и экологическая безопасность
продукции животного и растительного происхождения»
профиль подготовки/магистерская
программа/специализация

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час – очная форма

Программой
дисциплины
предусмотрены
следующие виды
занятий:

Очная форма обучения:

Лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч.
практические занятия – 20 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч.
самостоятельная работа – 78 ч. в том числе практическая подготовка – 0 ч.

Заочная форма обучения:

Лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч.
практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч.
самостоятельная работа – 96 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч.
контроль – 4 часа.

Цель изучения
дисциплины

Целями освоения дисциплины «Планирование, делопроизводство, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе» являются

- предупреждение диспропорции в развитии ветеринарного дела, обеспечение возможности рационально использовать материальные, трудовые, финансовые ресурсы, получать более высокий эффект при меньших затратах труда и средств, изучение системы отражения и измерения процессов развития ветеринарного дела, явлений и факторов, происходящих в государственной, ведомственной и производственной ветеринарии, решение основных задач ветеринарной службы по профилактике и ликвидации заразных и незаразных болезней животных, охране людей от болезней, общих для человека и животных,
- формирование у обучающихся знаний и умений в области планирования и программирования ветеринарных мероприятий, элементов централизма, государственного планового заказа, бюджетного финансирования целевых комплексных программ профилактики особо опасных болезней животных.
- формирование навыков в области усовершенствования ведения документооборота, делопроизводства, составления документов ветеринарного учета и ветеринарной статистической отчетности.

Место дисциплины
в структуре ОП ВО

является дисциплиной вариативной части обязательные дисциплины Б1.О.14

Компетенции,

б) общепрофессиональные (ОПК):

формируемые результате освоения дисциплины	в	<p>Способен оформлять специальную документацию, представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5)</p> <p>ОПК-5.1 Имеет представление о современном программном обеспечении, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p> <p>ОПК-5.2 Использует навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	в	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационной структуры государственной ветеринарной службы в России; - принципы ХАССП и ИСО на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности; - методы контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять учетно-отчетную документацию; - применять полученные знания на практике, ориентироваться в документообороте и делопроизводстве, - осуществлять ветеринарно-санитарный контроль за технологией производства мясных, молочных, рыбных продуктов, кормов, биологических препаратов и лечебных средств для животных; - использовать и определять эффективность применения санитарных средств при дезинфекциях, дезинвазиях, дератизациях на подконтрольной ветслужбе объектах. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения, основными ведомственными нормативными документами; - методами учета и ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях различного типа; - составлением и заполнением документов ветеринарной сопроводительной документации, документации ветеринарного учета и отчетности.
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)		<ol style="list-style-type: none"> 1 Планирование в ВСЭ 2 Делопроизводство в ВСЭ 3 Учет в ВСЭ 4 Отчетность в ВСЭ
Форма контроля		<p>Очная форма обучения - Зачет – 3 семестр Заочная форма обучения - Контрольная работа, зачёт – 2 курс</p>

обучения

Автор:


Симонов А.Н., доцент кафедры эпизоотологии и микробиологии,
кандидат биологических наук, доцент

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Simonov', is located to the right of the author's name. The signature is stylized and written on a light-colored background.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.15 «Мониторинг возникновения и распространения болезней незаразной
этиологии»
по подготовке обучающегося по программе
бакалавриата/магистратуры/специалитета

по направлению подготовки 36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	Наименование направления подготовки/специальности
Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения	
Профиль/магистерская программа/специализация	
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 4 ЗЕТ, _____ 144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Очная форма обучения: лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. практические занятия – 20 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. самостоятельная работа – 78 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. контроль – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. самостоятельная работа – 127 ч, в том числе практическая подготовка – 0 ч. контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся необходимых знаний и умений для выявления необходимых усовершенствований и разработке новых, более эффективных средств ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Место дисциплины в струк-туре ОП ВО	является дисциплиной вариативной части профессионального цикла Б1.О.15.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетен-ций, формируемые в ре-зультате освоения дисци-плины	Универсальные компетенции(УК) Общепрофессиональные компетенции(ОПК) Общепрофессиональные компетенции: (ОПК-6) Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии Использует существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб (ОПК-6.1);

	<p>Проводит оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществляет контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах (ОПК-6.2).</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: - существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб (ОПК-6.1); - основы оценки риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб (ОПК-6.2)</p> <p>Умения: - планировать и устанавливать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб (ОПК-6.1) - проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах (ОПК-6.2)</p> <p>Навыки: - навыками составления программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применения систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб (ОПК-6.1); - навыками проведения оценки риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного</p>


	происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах (ОПК-6.2);
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Раздел 1. Современные инструментальные методы определения гигиенических показателей безопасности в продукции животного и растительного происхождения Раздел 2. Современные инструментальные методы определения микробиологических показателей безопасности в продукции животного и растительного происхождения Раздел 3. Современные инструментальные методы индикации генетически модифицированных объектов в продукции животного и растительного происхождения
Форма контроля	Очная форма обучения: семестр 3 – экзамен Заочная форма обучения: курс 2 – экзамен
Авторы:	 д.в.н., профессор Орбец В.А. к.б.н., доцент Киреев И.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.16 «Современные технические средства и технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе»**

по подготовке обучающегося по программе
бакалавриата/магистратуры/специалитета
по направлению подготовки

36.04.01	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<u>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</u>
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____4_ ЗЕТ, 144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 20 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 114 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 132 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся необходимых знаний и умений в использовании современных технических средств и технологий для осуществления ветеринарно-санитарной экспертизы и определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	является дисциплиной вариативной части профессионального цикла Б1.0.16.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные компетенции(ОПК) ОПК-4 Использует в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов ОПК-4.1 Понимает принципы методов, используемых для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. принципы науч-ных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной

	<p>экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p> <p>ОПК 4.2 Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; совершает научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: - методов, используемых для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения ОПК-4.1 Знания: - научных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии ОПК-4.2 Умения: - Использовать методы для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. ОПК-4.1 Умения: - использовать научные методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. ОПК-4.2 Навыки: - владения методами определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; ОПК-4.1 Навыки: - владения научными методиками и разработками в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии ОПК-4.2</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>1. Общие принципы и правила эксплуатации современного оборудования в области ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>2. Современные технические средства для определения физико-химических и микробиологических показателей в продукции животного происхождения</p> <p>Современное техническое оснащение государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3 – зачет <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>3. Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор</p>

	4. Дьяченко Ю.В., кандидат ветеринарных наук, доцент
---	---


Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.17 «Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности» по подготовке бакалавров по программе академического магистра по направлению подготовки

код	Наименование направления подготовки/специальности
36.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 часов.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> <u>Лекции</u> – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. <u>Практические занятия</u> – 20ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. <u>Самостоятельная работа</u> – 114ч. в том числе практическая подготовка - 0 ч. <u>Контроль</u>-36ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> <u>Лекции</u> – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. <u>Практические занятия</u> – 8ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. <u>Самостоятельная работа</u> – 159ч. в том числе практическая подготовка - 0 ч. <u>Контроль</u>-9ч.</p>
Цель изучения дисциплины	<p>формирование у обучающихся знаний и умений в области разработки, планирования, организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля на боенских предприятиях и в цехах перерабатывающей промышленности;</p> <p>формирование навыков в области усовершенствования существующих и разработки новых средств и методов ветеринарно-санитарной обработки предприятий агропромышленного комплекса</p>
Место дисциплины в структуре ОП ВО	является дисциплиной базовой части профессионального цикла Б1.О.17
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК-3) ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p> <p>ОПК-3.1 Оформляет основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами</p> <p>ОПК-3.2 Анализирует и интерпретирует данные международных ветеринарных служб, Всемирной организации</p>


	<p>здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др.</p> <p>Способен оформлять специальную документацию, представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5)</p> <p>ОПК-5.1</p> <p>Имеет представление о современном программном обеспечении, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p> <p>(ОПК-6) Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p> <p>Использует существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб (ОПК-6.1);</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции, к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы, пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции (ОПК- 3.1) - методов анализа и интерпретации данных международных ветеринарных служб (ОПК-3.2); - представление о современном программном обеспечении, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ (ОПК-5.1); - видов противозооотических мероприятий и требований к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных (ОПК-6.1). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении (ОПК-3.1); - способность анализировать и интерпретировать данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного

	<p>эпизоотического бюро и др. (ОПК-3.2);</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь пользоваться современным программным обеспечением, базовыми системными программными продуктами и пакетами прикладных программ; техническими средствами реализации информационных процессов (ОПК-5.1); - Виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии (ОПК-6.1); <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований - осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных (ОПК-3.1). - Способность анализировать и интерпретировать данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др. (ОПК-3.2); - современным программным оборудованием, базовыми системными программными продуктами и пакетами прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов (ОПК-5.1); - Методика проведения диспансеризации животных в соответствии с методическими указаниями, действующими в данной области (ОПК-6.1).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения</p> <p>Раздел 2. Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия</p> <p>Раздел 3. Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов</p> <p>Раздел 4. Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте</p>

	Раздел 5. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах
Форма контроля	<u>Очная форма обучения:</u> 2 семестр – экзамен. <u>Заочная форма обучения:</u> курс 1– экзамен, контрольная работа
Автор(ы): 	Ожередова Н.А., доктор вет. наук, зав. кафедрой эпизоотологии и микробиологии

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.18 «Информационные технологии в ветеринарно-санитарной
экспертизе»
 по подготовке магистров по специальности

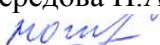
36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	направление подготовки
	«Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения»
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u> 2 </u> з.е. <u> 72 </u> час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические занятия –10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа –52 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические занятия –6 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 58 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Формирование системных основ использования современных информационных технологий будущими специалистами в предметной области; формирование умений осознано применять инструментальные средства информационных технологий для решения задач в профессиональной сфере деятельности
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б.1.О.18 «Информационные технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе» является дисциплиной обязательной части учебного плана
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные компетенции (ОПК) Способен оформлять специальную документацию, представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных (ОПК-5) ОПК-5.1 Имеет представление о современном программном обеспечении, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов ОПК-5.2 Использует навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете
Знания, умения и	Знания: проблем современного программного обеспечения

<p>навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>ОПК-5.1</p> <p>Умения: использовать технические средства реализации информационных процессов ОПК-5.1</p> <p>Навыки: применения на практике системных программных продуктов и пакетов прикладных программ ОПК-5.1</p> <p>Знания: особенности информационных технологий для решения поставленных задач, основных характеристик текстовых и табличных процессоров ОПК-5.2</p> <p>Умения: работать с информационными базами данных, применять системы управления базами данных в профессиональной деятельности ОПК-5.2</p> <p>Навыки: решения информационно-коммуникационных задач в своей профессиональной деятельности, использования инструментальных информационных средств моделирования информационных процессов ОПК-5.2</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Современные информационные технологии</p> <p>Раздел 2. Компьютеризация и моделирование процессов в профессиональной сфере</p> <p>Раздел 3. Базы данных и деловые презентации в управлении научными исследованиями</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1</p> <p>Зачет</p>
<p>Автор:</p>	<p>профессор кафедры информационных систем, д.э.н. А.В. Шуваев</p>
	

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.19 «Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения»
 по подготовке обучающегося по программе магистратуры
 по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	Наименование направления подготовки/ <u>специальности</u>
	Профиль/магистерская программа/ <u>специализация</u>
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u>3</u> ЗЕТ, <u>108</u> час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., <u>практические (лабораторные)</u> занятия – 20ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 42 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль-36ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., <u>практические (лабораторные)</u> занятия –6 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 91 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся знаний и умений в области разработки, планирования, организации и проведения ветеринарно-санитарного контроля на боенских предприятиях цехах перерабатывающей промышленности; формирование навыков в области усовершенствования существующих разработок новых средств и методов ветеринарно-санитарной обработки предприятий агропромышленного комплекса.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Б1.О.19 является дисциплиной Блок 1. Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Компетенции:</p> <p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>УК-1.1 - Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Вырабатывает стратегию действий</p> <p>УК-1.2</p> <p>Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения</p> <p>ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов животного происхождения</p> <p>ОПК 2.1</p>




	<p>Использует экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними (УК-1.1) - вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. (УК-1.2) <p style="padding-left: 40px;">- принципов ХАССП и ИСО на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности(ОПК-2.1)</p> <p style="padding-left: 40px;">- санитарных требований к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке сырья животного происхождения; (ОПК-2.1)</p> <p style="padding-left: 40px;">- методов контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения. (ОПК-2.1)</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать проблемную ситуацию как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними (УК-1.1) - решать поставленную проблемную ситуации на основе доступных источников информации. (УК-1.2) - осуществлять ветеринарно-санитарный контроль за технологией производства мясных, молочных, рыбных продуктов, кормов, биологических препаратов и лечебных средств для животных; . (ОПК-2.1) - использовать и определять эффективность применения санитарных средств при дезинфекциях, дезинвазиях, дератизациях на подконтрольной ветслужбе объектах (ОПК-2.1) - оформлять учетно-отчетную документацию (ОПК-2.1) <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними (УК-1.1) - владения вариантами решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. (УК-1.2) - владения основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения (ОПК-2.1) - владения методами учета и ветеринарно-санитарной

	экспертизы на предприятиях различного типа (ОПК-2.1)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения</p> <p>Раздел 2. Методы и средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Производственный план профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий. Вынужденные ветеринарно-санитарные мероприятия</p> <p>Раздел 3. Ветеринарная санитария при утилизации и уничтожении биологических отходов</p> <p>Раздел 4. Ветеринарно-санитарные требования при хранении и реализации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте</p> <p>Раздел 5. Ветеринарно-санитарные мероприятия на молочно-товарных фермах и молочных заводах</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр 2, ЭКЗАМЕН</p> <p><u>Заочная форма обучения</u>: курс 1 – контрольная работа, ЭКЗАМЕН</p>
Автор(ы):	Ожередова Н.А., доктор ветеринарных наук, профессор 

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.20 «Федеральный государственный контроль в области безопасности
 пищевой продукции»
 по подготовке обучающегося по программе магистратуры
 по направлению подготовки

код	Наименование направления подготовки/специальности
36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Профиль/ <u>магистерская программа</u> /специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u> 2 </u> ЗЕТ, <u> 72 </u> час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., <u>практические</u> (лабораторные) занятия – 20 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 42 ч. в том числе практическая подготовка - 0 ч.,</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., <u>практические</u> (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 62 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	углубленное изучение нормативно – технической документации в области производства продукции животного происхождения и формирование у студентов к проведению оценки безопасности и качества сырья, материалов и готовой продукции животного происхождения на этапах производства и хранения. Готовности к организации и осуществлению контроля качества и продовольственной безопасности сырья и пищевой продукции.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Блок 1. Обязательная часть. Б1.О.20
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p style="text-align: center;">ОПК-2</p> <p>Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p style="text-align: center;">ОПК 2.1</p> <p>Использует экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>


	<p>ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p> <p>ОПК-3.1 Оформляет основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: Знания: - экологических факторов окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов (ОПК-2.1) - оформления основной нормативной документации в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (ОПК-3.1)</p> <p>Умения: - применять полученные знания на практике, ориентироваться в документообороте (ОПК-2.1) - оформлять основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (ОПК-3.1)</p> <p>Навыки: - проведения оценки влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов(ОПК-2.1) - оформления основной нормативной документации в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ОПК-3.1)</p>

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Федеральные законы Российской Федерации (ФЗ РФ), в редакции 2020 г.</p> <p>Раздел 2. Ветеринарные правила (ВП), устанавливающие требования к осуществлению профилактических, ограничительных и иных мероприятий на территории РФ</p> <p>Раздел.3 Санитарные правила и нормы (СанПиН) в области ветеринарии</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 зачет с оценкой</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет с оценкой, контрольная работа</p>
Автор(ы):	<p> Толоконников В.П., доктор ветеринарных наук, профессор</p> <p> Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор</p> <p> Дьяченко Ю.В., кандидат ветеринарных наук, доцент</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Психология саморазвития личности»
по подготовке магистра по программе магистратуры
по направлению подготовки**

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	направление подготовки
	Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е.108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч. практические (лабораторные) занятия – 18ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 72 ч. , в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 0 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка - <u>2</u> ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 96 ч, в том числе практическая подготовка - <u>0</u> ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами комплексных знаний о саморазвитии личности, как автора своей жизни, преобразователя общества, природы и самого себя. закономерностей и процессов самоизменения, самопреобразования, активного строительства человеком самого себя на всех уровнях своей организации (физическом, социальном, личностном, духовном), навыков моделирования и управления собственным личностным и профессиональным саморазвитием.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.21)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Универсальные компетенции (УК) УК -5 – Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия <i>УК-5.1</i> адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей <i>УК-5.2</i> владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач УК -6 – Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки <i>УК-6.1</i> находит и творчески использует имеющийся опыт

	<p>в соответствии с задачами саморазвития УК-6.2 самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста УК-6.3 планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностей поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей (УК – 5.1); - механизмов создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач (УК – 5.2); - задач личностного и профессионального саморазвития (УК – 6.1); - мотивов и стимулов для саморазвития, определения реалистических целей профессионального роста (УК – 6.2); - механизмов моделирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда (УК – 6.3). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватно объяснять особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей (УК – 5.1); - создавать недискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач (УК – 5.2); - находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития (УК – 6.1); - самостоятельно выявлять мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста (УК – 6.2); - планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда (УК – 6.3). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватного объяснения особенностей поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей (УК – 5.1); - создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач (УК – 5.2); - творческого использования имеющегося опыта в соответствии с задачами саморазвития (УК – 6.1); - самостоятельного выявления мотивов и стимулов для саморазвития, определения реалистических целей

	<p>профессионального роста (УК – 6.2); - планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда (УК – 6.3).</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Предмет, цели и задачи психологии саморазвития. Тема 2. Проблема саморазвития личности в отечественной и зарубежной психологии. Тема 3. Саморазвитие как проявление субъектности человека. Тема 4. Саморазвитие в контексте жизненного пути человека. Тема 5. Саморазвитие личности как специфическая деятельность. Тема 6. Формы и средства саморазвития. Тема 7. Возрастные особенности саморазвития личности. Тема 8. Психолого-педагогическое сопровождение саморазвития личности.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1 – дифференцированный зачет <u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – дифференцированный зачет</p>
<p>Автор:</p>	<p>Тарасова С.И. –д. пед. наук, профессор</p> 

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных»
 по подготовке магистра по программе академического магистра
 по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
<i>Шифр</i>	<i>направление подготовки</i>
	Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения
	<i>магистерская программа</i>

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<p>Очная форма обучения: Лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 18 ч., практические занятия –24 ч., в том числе практическая подготовка - 24 ч., самостоятельная работа – 66ч, в том числе практическая подготовка - 66 ч., контроль – 36ч.</p> <p>Заочная форма обучения: Лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические занятия –6ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч., самостоятельная работа – 127ч, в том числе практическая подготовка - 127 ч., контроль – 9ч.</p>
Цель изучения дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - Формирование у обучающихся знаний и умений в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля безопасности продукции животноводства и водного промысла - Освоение методов экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения и продукции водного промысла.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина (модуль) Б1.В.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» относится к циклу Б1 – «Базовая часть».
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ПК-1.1Способен выполнять предубойный осмотр животных и ветеринарно-санитарную оценку сырья и продукции животного и растительного происхождения</p>

	<p>ПК-1.2 Способен проводить исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации на основе использованием специальных (инструментальных) методов для контроля процесса производства сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <p>ПК-1.1</p> <ul style="list-style-type: none"> -правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; - правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих

	<p>опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Методы фиксации животных при проведении их клинического обследования</p> <p>Техника проведения клинического исследования животных с использованием общих методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных</p> <p>Общепринятые критерии и классификации заболеваний животных, перечни болезней животных, утвержденные в установленном законодательством Российской Федерации порядке</p> <p>Умения:</p> <p>ПК-1.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ветеринарно-санитарную экспертизы и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; - правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения; - Применять методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки. <p>3. - определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов,
--	--

	<p>выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p> <ul style="list-style-type: none">- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество <p>Фиксировать животных для обеспечения безопасности во время проведения клинического исследования</p> <p>Производить клиническое исследование животных с использованием общих методов: осмотра, пальпации, перкуссии, аускультации и термометрии</p> <p>Устанавливать предварительный диагноз на основе анализа анамнеза и клинического обследования общими методами</p> <p>Отбирать пробы биологического материала животных для проведения лабораторных исследований</p> <p>Выполнять предварительную обработку, хранение исследуемого биологического материала, транспортировку в лабораторию</p> <p>Осуществлять постановку диагноза в соответствии с общепринятыми критериями и классификациями, перечнями заболеваний</p>
--	---

животных

Навыки/трудовые действия:

ПК-1.1

- в организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

- в контроле режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;

- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.

3. - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований

- подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

- организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

Проведение общего клинического исследования животных с целью установления предварительного диагноза и определения дальнейшей программы исследований

Проведение клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза

Постановка диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов

исследования

Знания:

ПК-1.2

- государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

- правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов;

- правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов

- порядка предубойного ветеринарного осмотра животных

- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

- признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших

при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции

- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

Техника проведения исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных

Умения:

ПК-1.2

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;

- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;

- Применять методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки.

3. - порядок предубойного ветеринарного осмотра животных

- требования к состоянию убойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации

Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

- признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

Осуществлять интерпретацию и анализ данных специальных (инструментальных) методов исследования животных для установления диагноза

Навыки/трудовые действия:

ПК-1.2

- в организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклов животных – возбудителей зоонозов;

- в контроле режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;

	<p>3. - проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований - осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований <p>Проведение клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза</p> <p>Проведение клинического исследования животных с использованием лабораторных методов для уточнения диагноза</p> <p>Постановка диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бактериальных заболеваниях сельскохозяйственных животных опасных для человека и животных</p> <p>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при клостридиозах и рикетсиозах сельскохозяйственных животных опасных для человека и животных</p> <p>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вирусных заболеваниях сельскохозяйственных животных и болезнях птиц опасных для человека</p>
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная: Экзамен - 1 семестр Заочная – Экзамен, 1 курс</p>

Авторы: Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор
Дьяченко Ю.В., кандидат ветеринарных наук, доцент

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.02 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инфекционных болезнях общих для человека и животных» по подготовке магистра по программе академического магистра по направлению подготовки

<u>36.04.01</u>	<u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
<i>Шифр</i>	<i>направление подготовки</i>
	<u>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</u>
	<i>магистерская программа</i>

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<p>Очная форма обучения: Лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10__ ч., практические занятия –20 ч., в том числе практическая подготовка - 20__ ч., самостоятельная работа – 42ч, в том числе практическая подготовка - _42__ ч., контроль – 36ч.</p> <p>Заочная форма обучения: Лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка - 2__ ч., практические занятия –4ч., в том числе практическая подготовка - _4__ ч., самостоятельная работа – 93ч, в том числе практическая подготовка - 93__ ч., контроль – 9ч.</p>
Цель изучения дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - Формирование у обучающихся знаний и умений в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля безопасности продукции животноводства и водного промысла - Освоение методов экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения и продукции водного промысла.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина (модуль) Б1.В.02 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» относится к циклу Б1 – «Базовая часть».
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению:</p> <p>Профессиональные (ПК):</p> <p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного</p>

	<p>и растительного происхождения</p> <p>ПК-1.1Способен выполнять предубойный осмотр животных и ветеринарно-санитарную оценку сырья и продукции животного и растительного происхождения</p> <p>ПК-1.2 Способен проводить исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации на основе использованием специальных (инструментальных) методов для контроля процесса производства сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <p>ПК-1.1</p> <ul style="list-style-type: none"> -правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; - правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; - требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой

безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных

Методы фиксации животных при проведении их клинического обследования

Техника проведения клинического исследования животных с использованием общих методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных

Общепринятые критерии и классификации заболеваний животных, перечни болезней животных, утвержденные в установленном законодательством Российской Федерации порядке

Умения:

ПК-1.1

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизы и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;

- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;

- Применять методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки.

3. - определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья,

	<p>мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество <p>Фиксировать животных для обеспечения безопасности во время проведения клинического исследования</p> <p>Производить клиническое исследование животных с использованием общих методов: осмотра, пальпации, перкуссии, аускультации и термометрии</p> <p>Устанавливать предварительный диагноз на основе анализа анамнеза и клинического обследования общими методами</p> <p>Отбирать пробы биологического материала животных для проведения лабораторных исследований</p> <p>Выполнять предварительную обработку, хранение исследуемого биологического материала, транспортировку в лабораторию</p> <p>Осуществлять постановку диагноза в</p>
--	---

соответствии с общепринятыми критериями и классификациями, перечнями заболеваний животных

Навыки/трудовые действия:

Пк-1.1

- в организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

- в контроле режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;

- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.

3. - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований

- подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

- организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

Проведение общего клинического исследования животных с целью установления предварительного диагноза и определения дальнейшей программы исследований

Проведение клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза

Постановка диагноза на основе анализа данных

анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования

Знания: ПК-1.2- государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

- правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов;

- правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов

- порядка предубойного ветеринарного осмотра животных

- требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

- признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной

	<p>продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки <p>Техника проведения исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных</p> <p>Умения: ПК-1.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; - правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения; - Применять методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки. <p>3. - порядок предубойного ветеринарного осмотра животных</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к состоянию убойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - порядок проведения ветеринарно-санитарной
--	---

экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

- признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

Осуществлять интерпретацию и анализ данных специальных (инструментальных) методов исследования животных для установления диагноза

Навыки/трудовые действия:

ПК-1.2

- в организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклов животных – возбудителей зоонозов;

- в контроле режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;

3. - проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья

	<p>- проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p>- осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>- проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p>Проведение клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза</p> <p>Проведение клинического исследования животных с использованием лабораторных методов для уточнения диагноза</p> <p>Постановка диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бактериальных заболеваниях сельскохозяйственных животных опасных для человека и животных</p> <p>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при клостридиозах и рикетсиозах сельскохозяйственных животных опасных для человека и животных</p> <p>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вирусных заболеваниях сельскохозяйственных животных и болезнях птиц опасных для человека</p>
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная: Экзамен - 1 семестр Заочная – Экзамен, 1 курс</p>

Авторы:

Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор



Дьяченко Ю.В., кандидат ветеринарных наук, доцент



Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.03 «Федеральный государственный контроль при осуществлении экспортно-импортных операций»

по подготовке обучающегося по программе магистратуры

по направлению подготовки

код	Наименование направления подготовки/специальности
36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Профиль/ <u>магистерская программа</u> /специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка -10 ч., <u>практические (лабораторные) занятия</u> – 10 ч., в том числе практическая подготовка -10 ч., самостоятельная работа – 52 ч., в том числе практическая подготовка -52 ч.,</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка -4 ч., <u>практические (лабораторные) занятия</u> –6 ч., в том числе практическая подготовка -6 ч., самостоятельная работа – 58 ч, в том числе практическая подготовка -58 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	<p>способность выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных, опираясь на экономику и организацию мирового агропромышленного комплекса, клинические ветеринарные науки, она изучает основные принципы и формы организации пограничного ветеринарного надзора в современных условиях, объединяет в единое целое разрозненные знания, полученные студентами на общественных, общебиологических и специальных кафедрах и направляет логическое мышление на принятие ответственных решений применительно к практической деятельности ветеринарного работника.</p>
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Б1.В.03 Блок 1. Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Профессиональные компетенции(ПК): ПК-2 Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p> <p>ПК-2.1 Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и</p>

	<p>соблюдать ветеринарно-санитарные требования процессов производства, переработки, хранения, транспортировки подконтрольных грузов</p> <p>ПК-2.2 Способен осуществлять выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы документооборота, делопроизводства. - требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении (ПК-2.1) - принципы документооборота, делопроизводства. - формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении - формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию (ПК-2.2) <p>Умения: - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p>

- использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения
- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции
- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
- производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием микроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию
- производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию (ПК-2.1)
- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов
- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
- пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПК-2.2)

Навыки:

- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов
- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения
- проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения

	<ul style="list-style-type: none"> - оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПК-2.1) - использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПК-2.2)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Организация государственного ветеринарного надзора на государственной границе РФ</p> <p>Раздел 2. Перечень, подконтрольных товаров, подлежащих досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору</p> <p>Раздел.3 Федеральное законодательство в области ветеринарии на государственной границе</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет, контрольная работа</p>
Автор(ы):	Ожередова Н.А., доктор ветеринарных наук, профессор

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.01.01 «Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения» по подготовке магистров по программе академического магистра по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	Наименование направления подготовки/специальности
	специализация
<p>Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа.</p>	
<p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> <u>Лекции – 10 ч.,</u> в том числе практическая подготовка - 10 ч. <u>Практические занятия – 20 ч.,</u> в том числе практическая подготовка - 20 ч. <u>Самостоятельная работа- 42 ч.</u> в том числе практическая подготовка - 42 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> <u>Лекции – 2ч.,</u> в том числе практическая подготовка - 0 ч. <u>Практические занятия – 4 ч.,</u> в том числе практическая подготовка - 4 ч. <u>Самостоятельная работа- 62 ч.,</u> в том числе практическая подготовка - 62 ч. <u>Контроль- 4 ч.</u></p>
<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p>
<p>Место дисциплины в структуре ОП ВО</p>	<p>Б1.В.ДВ.01.01</p>
<p>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>Профессиональные (ПК): ПК-2 Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p> <p>Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования процессов производства, переработки, хранения, транспортировки подконтрольных грузов (ПК-2.1)</p> <p>Способен осуществлять выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов (ПК-2.2)</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе</p>	

изучения дисциплины

Знания:

ПК-2.1

- ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов
- принципы документооборота, делопроизводства.
- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
- требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции
- форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении

Умения:

ПК-2.1

- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов
- использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения
- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции
- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
- производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию
- производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в

мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию

Навыки/трудовые действия:

ПК-2.1

- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов
- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения
- проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения
- оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Знания:

ПК-2.2


-принципы документооборота, делопроизводства.

- формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении
 - формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб
- Умения:**
- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
 - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием микроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию

Умения:

ПК-2.2

- использовать в своей профессиональной деятельности

	<p>специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции <p>Навыки/трудовые действия: ПК-2.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Организация государственного ветеринарного надзора на государственной границе РФ</p> <p>Раздел 2. Перечень, подконтрольных товаров, подлежащих досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору</p> <p>Раздел 3. Федеральное законодательство в области ветеринарии на государственной границе</p>
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная форма обучения: зачет- 4 семестр Заочная форма обучения: зачет- курс 2, контрольная работа</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Симонов А.Н.</p> 

Аннотация рабочей программы дисциплины
 Б1.В.ДВ.01.02 «Пограничный ветеринарный надзор» по подготовке магистров по
 программе академического магистра по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	Наименование направления подготовки/специальности
	специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> <u>Лекции – 10 ч.</u>, в том числе практическая подготовка - 10 ч.</p> <p><u>Практические занятия – 20 ч.</u>, в том числе практическая подготовка - 20 ч.</p> <p><u>Самостоятельная работа- 42 ч.</u> в том числе практическая подготовка - 42 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> <u>Лекции – 2 ч.</u>, в том числе практическая подготовка - 0 ч.</p> <p><u>Практические занятия – 4 ч.</u>, в том числе практическая подготовка - 4 ч.</p> <p><u>Самостоятельная работа- 62 ч.</u>, в том числе практическая подготовка - 62 ч.</p> <p><u>Контроль- 4 ч.</u></p>
Цель изучения дисциплины	Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Б1.В.ДВ.01.02
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Профессиональные (ПК): ПК-2 Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p> <p>Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования процессов производства, переработки, хранения, транспортировки подконтрольных грузов (ПК-2.1) Способен осуществлять выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать</p>

	<p>основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов (ПК-2.2)</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - принципы документооборота, делопроизводства. - требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении <p>Умения: ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции - пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием микроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию

- производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию

Навыки/трудовые действия:

ПК-2.1

- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов

- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения

- проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения

- оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Знания:

ПК-2.2


-принципы документооборота, делопроизводства.

- формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Умения:

- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

- производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию

	<p>Умения: ПК-2.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции <p>Навыки/трудовые действия: ПК-2.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Организация государственного ветеринарного надзора на государственной границе РФ</p> <p>Раздел 2. Перечень, подконтрольных товаров, подлежащих досмотру (осмотру) должностными лицами федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору</p> <p>Раздел 3. Федеральное законодательство в области ветеринарии на государственной границе</p>
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная форма обучения: зачет- 4 семестр Заочная форма обучения: зачет- курс 2, контрольная работа</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Симонов А.Н. </p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
 Б1.В.ДВ.02.01 «Санитарная микробиология» по подготовке магистров по
 программе академического магистра по направлению подготовки

код	Наименование направления подготовки/специальности
36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> <u>Лекции – 10 ч.</u>, в том числе практическая подготовка - 10 ч.</p> <p><u>Практические занятия – 20 ч.</u>, в том числе практическая подготовка - 20 ч.</p> <p><u>Самостоятельная работа – 42 ч.</u> в том числе практическая подготовка - 42 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> <u>Лекции – 2 ч.</u>, в том числе практическая подготовка - 0 ч.</p> <p><u>Практические занятия – 4 ч.</u>, в том числе практическая подготовка - 4 ч.</p> <p><u>Самостоятельная работа – 62 ч.</u> в том числе практическая подготовка - 62 ч.</p> <p><u>Контроль – 4 ч.</u></p>
Цель изучения дисциплины	является углубленное ознакомление студентов с бактериальной обсеменностью объектов внешней среды, продуктов переработки животноводства условно-патогенной микрофлорой и возбудителями инфекционных заболеваний, а также с методами их лабораторной идентификации конкретных вирусных заболеваний животных и птиц, уничтожаемых или направляемых на перерабатывающие предприятия и формирование у студентов базы для изучения обязательных дисциплин профессионального цикла в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина «Санитарная микробиология» относится к Блок 1. Дисциплины по выбору - Б1.В.ДВ.02.01
Компетенции и индикатор (ы) достижения	Профессиональные (ПК): ПК-2

<p>компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p> <p>Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования процессов производства, переработки, хранения, транспортировки подконтрольных грузов (ПК-2.1)</p> <p>Способен осуществлять выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов (ПК-2.2)</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <p>ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - принципы документооборота, делопроизводства. - требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении <p>Умения:</p> <p>ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц

домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции

- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

- производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию

- производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию

Навыки/трудовые действия:

ПК-2.1

- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов

- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения

- проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения

- оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Знания:


ПК-2.2

-принципы документооборота, делопроизводства.

- формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных

	<p>исследований, регистрации проб Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию <p>Умения: ПК-2.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции <p>Навыки/трудовые действия: ПК-2.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Экология микроорганизмов Раздел 2. Санитарно-микробиологические исследования объектов внешней среды. Раздел 3. Санитарно-микробиологические исследования животноводческой продукции.</p>

Форма контроля	<u>Очная заочная форма обучения: семестр - 1, ЗАЧЕТ</u> <u>Заочная форма обучения: курс 1 – контрольная работа, ЗАЧЕТ</u>
Автор(ы):	Ожередова Н.А., доктор вет. наук, зав. кафедрой эпизоотологии и микробиологии 

Аннотация рабочей программы дисциплины
 Б1.В.ДВ.02.02 «Ветеринарная санитария» по подготовке магистров по программе
 академического магистра по направлению подготовки

код	Наименование направления подготовки/специальности
36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> <u>Лекции</u> – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч.</p> <p><u>Практические занятия</u> – 20 ч., в том числе практическая подготовка - 20 ч.</p> <p><u>Самостоятельная работа</u> – 42 ч. в том числе практическая подготовка - 42ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> <u>Лекции</u> – 2 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч.</p> <p><u>Практические занятия</u> – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч.</p> <p><u>Самостоятельная работа</u> – 62 ч. в том числе практическая подготовка - 62 ч.</p> <p><u>Контроль</u> – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	являются углубленное ознакомление студентов с методами обеззараживания объектов внешней среды, ветеринарно-санитарными мероприятиями в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции и формирование у студентов базы для изучения обязательных дисциплин профессионального цикла в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина «Ветеринарная санитария» относится к Части, формируемая участниками образовательных отношений - Б1.В.ДВ.02.02
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций,	Профессиональные (ПК): ПК-2 Способен выполнять мероприятия по ветеринарному

<p>формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p> <p>Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования процессов производства, переработки, хранения, транспортировки подконтрольных грузов (ПК-2.1)</p> <p>Способен осуществлять выполнение работ по ведению документооборота и делопроизводства, использовать основные и специальные методы исследования подконтрольных грузов (ПК-2.2)</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <p>ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - принципы документооборота, делопроизводства. - требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии - требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции - форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении <p>Умения:</p> <p>ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-

санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции

- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

- производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием микроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию

- производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию

Навыки/трудовые действия:

ПК-2.1

- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов

- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения

- проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения

- оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Знания:

ПК-2.2

- принципы документооборота, делопроизводства.

- формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Умения:

	<ul style="list-style-type: none"> - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию <p>Умения: ПК-2.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции <p>Навыки/трудовые действия: ПК-2.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов - ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения - осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Введение в ветеринарную санитарию. Ветеринарная экология. Ветеринарная санитария как система комплексной защиты объектов ветнадзора. История развития, персоналии.</p> <p>Основы ветеринарной санитарии. Вредители, паразиты, патогенные микроорганизмы, радионуклиды,</p>

	<p>токсические и вредные вещества во внешней среде и объектах ветнадзора. Ветеринарно-санитарная техника, средства и методические основы. Дезинфекция. Научные основы, место в системе ветеринарно-санитарных мероприятий, цели, задачи, возможности. Дезинвазия, дезинсекция, дезакаризация, дератизация. Микробиологические методы борьбы с вредителями. Дезактивация, дегазация, детоксикация.</p> <p>Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве. Ветеринарная санитария на транспорте. Стерилизация, дезодорация, консервирование и хранение, криостатика лиофилизация. Биодegradация и утилизация неметабилируемых материалов и веществ. Международные аспекты ветеринарной санитарии. Зоосанитарные кодексы, нормативы, правила, требования.</p>
Форма контроля	<p><u>Очная заочная форма обучения</u>, семестр - 1, ЗАЧЕТ <u>Заочная форма обучения</u>: курс 1 – контрольная работа, ЗАЧЕТ</p>
Автор(ы):	<p>Ожередова Н.А., доктор вет. наук, зав. кафедрой эпизоотологии и микробиологии Морозов В.Ю., к.в.н., доцент кафедры эпизоотологии и микробиологии</p>

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ФТД.01 «Патентоведение»
 по подготовке обучающегося по программе академической магистратуры
 по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
шифр	направление подготовки
	Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения
	магистерская программа
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е., 72 часов.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. самостоятельная работ – 52 ч. в том числе практическая подготовка - 0 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. самостоятельная работ – 55 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	обучение основам патентоведения, поиску и анализу патентной информации, патентным исследованиям, определению технического уровня оборудования, работающего на предприятиях черной металлургии и машиностроения, и информации, используемой в научных и проектных учреждениях.
Место дисциплины в структуре ООП ВО	Дисциплина ФТД.01 «Патентоведение» относится к факультативной части блока ФТД «Факультативные дисциплины» учебного плана образовательной программы.
Компетенции и индикаторы достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p> <p>ОПК-3.1 Оформляет основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами</p> <p>ОПК-3.2 Анализирует и интерпретирует данные международных ветеринарных служб, Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др.</p>
Знания, умения и	Знания: основной нормативной документации в области


<p>навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами ОПК 3.1</p> <p>Знания: нормативно-правовой базы и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности ОПК 3.2</p> <p>Умения: - Использовать основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами ОПК 3.1</p> <p>Умения: - анализировать и интерпретировать данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др ОПК 3.2</p> <p>Навыки: - владения основной нормативной документацией в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами ОПК 3.1</p> <p>Навыки: - владения анализом данных международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др ОПК 3.2</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Интеллектуальная собственность и ее роль в современном обществе. Понятие патентного права. 2. Объекты патентных прав и их признаки. 3. Условия патентоспособности объектов патентных прав. 4. Субъекты патентных прав. 5. Механизм приобретения патентных прав. 6. Содержание патентных прав. 7. Особенности правовой охраны служебного изобретения, полезной модели, промышленного образца. 8. Этапы проведения патентного исследования. 9. Защита прав авторов и патентообладателей.
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> 2 семестр – зачет. <u>Заочная форма обучения:</u> 2 курс – зачет.</p>
<p>Авторы:</p>	<p>- д.ю.н., доцент заведующая кафедрой государственного и муниципального управления и права Н.В. Мирошниченко; - к.ю.н., доцент, доцент кафедры государственного и муниципального управления и права Ю.В. Лабовская.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Методика преподавания дисциплин различного уровня подготовки по
профилю ветеринарно-санитарной экспертизы»**

по подготовке магистра по программе бакалавриата
по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	направление подготовки
	Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е.72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч. практические (лабораторные) занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 8 ч., контроль -. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., самостоятельная работа – 62 ч, в том числе практическая подготовка - 10 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Формирование у магистрантов системных представлений об организации учебной деятельности в образовательной организации и методике преподавания в условиях модернизации российского образования, формирование умений организовать преподавание дисциплин различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы, умений передавать знания с использованием различных методов организации занятий, умений организовывать самостоятельную работу обучающихся.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в факультативную часть (ФТД.02)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Универсальные компетенции (УК) УК -1 – Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий <i>УК-1.1</i> Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Вырабатывает стратегию действий <i>УК-1.2</i> Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных

	источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретических и практических основ преподавательской деятельности по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.1); - форм и методов подготовки к проведению занятий по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.2); - педагогических методов планирования результатов обучения, проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.2). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - педагогически целесообразно организовывать преподавательскую деятельность по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.1); - выбирать и применять формы и методы подготовки к проведению занятий по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.2); - планировать результаты обучения, проводить текущий контроль знаний и промежуточной аттестации по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.2). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществления педагогической деятельности по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.1); - выбора и применения форм и методов подготовки к проведению занятий по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.2); - планирования результатов обучения, проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.2).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Основные направления развития образования в России и за рубежом.</p> <p>Тема 2. Особенности и структура педагогического процесса.</p> <p>Тема 3. Содержание педагогического процесса.</p> <p>Тема 4. Методы осуществления целостного педагогического процесса при преподавании дисциплин</p>

	<p>различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>Тема 5. Формы и средства осуществления целостного педагогического процесса при преподавании дисциплин различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>
Форма контроля -	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – зачёт</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачёт, контрольная работа</p>
Автор:	<p>Таранова Е.В. – к. пед. наук, доцент</p> <p></p> <p>доцент кафедры педагогики, психологии и социологии, к.пед.н О.О. Лимонова</p>