

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Аннотация рабочей программы дисциплины

**ФТД.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ
ТОКСИКОИНФЕКЦИЯХ И ТОКСИКОЗАХ**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Уровень высшего образования - **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения: очная, заочная

Троицк
2023

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственный, технологический, организационно-управленческий.

Цель дисциплины: формирование теоретических знаний по ветеринарно-санитарному контролю при токсикоинфекциях и токсикозах и приобретение практических навыков по методам и средствам повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

- изучить нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
- уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах
- владеть методами проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах

1.2. КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ОСТИЖЕНИЯ

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2, ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	знания	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен знать нормативную базу в области проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ФТД.01- 3.1)
	умения	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ФТД.01-У.1)
	навыки	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен владеть методами проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ФТД.01-Н.1)
ИД-4, ПК-1 Обобщает научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвует во	знания	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен знать научную информацию отечественного и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01-3.2)
	умения	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен уметь обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта

внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы		в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01-У.2)
	навыки	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен владеть навыками внедрения результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01-Н.2)

ПК – 2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 1, ПК 2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных	знания	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен знать должен знать нормативную базу в области проведения предубойного ветеринарного осмотра животных (ФТД.01-3.3)
	умения	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен уметь должен уметь проводить предубойный ветеринарный осмотр животных (ФТД.01- У.3)
	навыки	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен владеть методами предубойного ветеринарного осмотра животных (ФТД.01-Н.3)
ИД – 2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен знать методику ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.01-3.4)
	умения	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.01-У.4)
	навыки	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен владеть методами проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач (ФТД.01-Н.4)
ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач		Обучающийся в результате освоения дисциплины должен знать порядок проведения отбора проб и лабораторных исследований (ФТД.01-3.5)
		Обучающийся в результате освоения дисциплины должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования, (ФТД.01-У.5)
		Обучающийся в результате освоения дисциплины должен владеть методами использования современных технологий при решении профессиональных задач (ФТД.01-Н.5)

ПК – 3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере

безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	знания	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен знать производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой (ФТД.01-З.6)
	умения	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции (ФТД.01-У.6)
	навыки	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен владеть методикой оформления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции (ФТД.01-Н.6)
ИД-3, ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен знать ветеринарные правила и ветеринарно-санитарные требования при решении профессиональных задач (ФТД.01-З.7)
	умения	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен уметь осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01-У.7)
	навыки	Обучающийся в результате освоения дисциплины должен владеть методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01-Н.7)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Объем дисциплины составляет 2 зачетных единиц (ЗЕТ), 72 академических часа (далее часов).

Дисциплина изучается:

очная форма обучения в 7 семестре

заочная форма обучения в 5 семестре

3.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

	по очная форме обучения	по заочная форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка*	36	8
Лекции (Л)	12	2
Практические занятия (ПЗ)	24	6
Контроль самостоятельной работы (КСР)	-	-
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	36	60
Контроль	Зачет	4
Итого	72	72

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через мясо, рыбу и продукты их переработки.

Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.

Основные понятия, характеристика, классификация мяса. Особенности ветеринарно-санитарного контроля мяса в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество мяса в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество мяса в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость мяса

Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.

Основные понятия, характеристика, классификация рыбы. Особенности ветеринарно-санитарного контроля рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы

Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки мяса и рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.

Основные понятия, характеристика, классификация продуктов переработки мяса и рыбы. Особенности ветеринарно-санитарного контроля продуктов переработки мяса и рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов переработки мяса и рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы

Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молоко и молочные продукты.

Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молоко.

Основные понятия, характеристика, классификация молока. Особенности ветеринарно-санитарного контроля молока в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество молока в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество молока в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость молока

Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молочные продукты.

Основные понятия, характеристика, классификация молочных продуктов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество молочных продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество молочных продуктов в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость молочных продуктов

Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйцепродукты, растительное сырьё и продукты их переработки.

Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйца и яйцепродукты.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент яиц и яйцепродуктов Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля яиц и яйцепродуктов. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество яиц и яйцепродуктов в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость яиц и яйцепродуктов.

Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через растительное сырьё

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент семечковых, косточковых плодов и свежих ягод (земляника, смородина, крыжовник и др.), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля семечковых, косточковых плодов и садовых ягод в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и ягод в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость плодов и ягод.

Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через продукты переработки из растительного сырья.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей. Особенности ветеринарно-санитарного контроля моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации