

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

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения
потребительских товаров

Аннотация рабочей программы дисциплины
**ФТД.03 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ
ТОКСИКОИНФЕКЦИЯХ И ТОКСИКОЗАХ**

Специальность 36.05.01 Ветеринария

Направленность программы – Диагностика, лечение и профилактика болезней
животных

Уровень высшего образования – специалитет

Квалификация – ветеринарный врач

Форма обучения – заочная

Троицк
2019

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

1.1 Цель и задачи освоения дисциплины

Специалист по специальности 36.05.01 Ветеринария должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: врачебного; экспертно-контрольного.

Цель изучения 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 включают изучение способов организации и разработки методов и средств повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-5 Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1, ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии (ФТД.03, ПК-5 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии (ФТД.03, ПК-5 -У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии (ФТД.03, ПК-5 - Н.1)

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 специалитета.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 2 зачетных единиц (ЗЕТ), 72 академических часа (далее часов). Дисциплина изучается в 5 семестре.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	20
<i>В том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	8
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	8
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	4
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	52
Контроль	зачет
Итого	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.