

**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

<b>36.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> <u>2 ЗЕТ, 72</u> <b>час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><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.,</p> <p><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.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является дисциплиной обязательной части профессионального цикла Б1.О.01
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Универсальные компетенции (УК):</b></p> <p><b>УК-3.1</b> Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели</p> <p><b>УК-3.2</b> Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон</p> <p><b>УК-3.3</b> Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует</p>

	<p>обсуждение разных идей и мнений</p> <p><b>УК-5.1</b></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><b>УК-5.2</b></p> <p>Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p> <p><b>УК-6.1</b></p> <p>Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p><b>УК-6.2</b></p> <p>Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста</p> <p><b>УК-6.3</b></p> <p>Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда</p> <p><b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</b></p> <p><b>Профессиональные компетенции(ПК)</b></p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стратегий командной работы и на ее основе организации отбора</li> <li>-процедуры делегирования полномочий членам команды и распределения поручений, предоставление обратной связи по результатам, принятия ответственности за общий результат</li> <li>- 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</li> <li>- недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выработать стратегию командной работы и на ее основе организовать отбор - делегировать полномочия членам команды и распределять поручения, давать обратную связь по результатам, принимать ответственность за общий результат</li> <li>- 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</li> <li>- обеспечивать создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</li> </ul>

	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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</li> <li>- 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</li> <li>- создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль лидера в процессе формирования и управления командой</li> <li>2. Основные теории лидерства</li> <li>3. Стратегия командной работы</li> <li>4. Управление конфликтами в деловом общении</li> <li>5. Повышение эффективности деятельности команды</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, зачет</p>
<b>Автор(ы):</b>	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
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<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.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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).
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.02 «Управление проектами» является дисциплиной обязательной части
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК):</b> 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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b>  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><b>Умения:</b>  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><b>Навыки:</b>  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><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая характеристика управления проектами.</li> <li>2. Окружение, участники и организационная структура проекта.</li> <li>3. Процессы управления и ресурсы проекта.</li> <li>4. Стоимостная оценка и исполнение проекта.</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – зачет  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, зачет</p>
<p><b>Автор:</b></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

<b>36.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
код	Наименование направления подготовки
	<u>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</u>
	Магистерская программа
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 43.е. 144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<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.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.03) «Международные деловые коммуникации» является дисциплиной обязательной части программы магистратуры.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК)</b> <b>УК-4.</b> <b>Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.</b> 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><b>УК-5.</b>  <b>Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</b>  <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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основ планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда (УК-4.1);</li> <li>- теоретических основ деловых коммуникаций, владение понятиями "общение" и "деловое общение", структурой, функциями, видами и формами делового общения (УК-4.1.);</li> <li>- технологий делового взаимодействия; способов и приемов делового общения в различных его видах и с различными типами собеседников (УК-4.1.);</li> <li>- коммуникативных барьеров (УК-4.2.);</li> <li>- основных составляющих имиджа делового человека (УК-4.2.);</li> <li>- содержания понятий «компетенции», «компетентность» (УК-4.3.);</li> <li>- критериев оценки процесса деятельности и результатов в профессиональной сфере (УК- 4.3.);</li> <li>- основ представления результатов исследовательской и проектной деятельности на различных публичных мероприятиях (УК-4.3.);</li> <li>- различных исторических типов культур (УК-5.1.);</li> <li>- механизмов межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе (УК- 5.1);</li> <li>- принципов соотношения общемировых и национальных культурных процессов (УК-5.1.).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности (УК-4.1.);</li> <li>- применять методики самооценки и самоконтроля (УК-4.1.)</li> <li>- применять методики, позволяющие улучшить и сохранить здоровье в процессе жизнедеятельности (УК-4.1.);</li> <li>- использовать технологии делового взаимодействия в управленческой практике (УК-4.2.);</li> <li>- пользоваться вербальными и невербальными средствами общения, а также распознавать намерения партнеров,</li> </ul>

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

<b>36.04.01</b>	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

<b>Программой предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<b>дисциплины следующие</b>	<b>Очная форма обучения:</b>
		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.,
		<b>Заочная форма обучения:</b>
		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.

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

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

<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК):</b>
	<b>УК-1</b> 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);

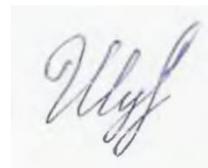
- основными методиками адаптации моделей к реальным профессиональным задачам (УК-1.2);

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

<b>Программой предусмотрены виды занятий:</b>	<b>дисциплины следующие</b>	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.
<b>Цель изучения дисциплины</b>		Освоение магистрантами методологических основ по проведению научного исследования.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>		блок Б 1 вариативной части обязательных дисциплин
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>освоения</b>	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:** 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

<b>36.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 5 _____ ЗЕТ,</b> _____ 180 _____ час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<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.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является дисциплиной вариативной части профессионального цикла Б1.0.06.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК)</b>  <b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</b> <b>Общепрофессиональные компетенции:</b>  <b>ОПК-1</b> Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения <b>ОПК-1.1</b> 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><b>ОПК-1.2</b> Проводит обследование животного с применением классических методов исследования при заболеваниях различной этиологии</p> <p><b>ОПК-2</b> Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов животного происхождения</p> <p><b>ОПК 2.1</b> 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><b>ОПК 2.2</b> 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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b> - техники безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания <b>ОПК-1.1</b></p> <p><b>Знания:</b> - основ сбора и анализа анамнестических данных, проведения лабораторных и функциональных исследований необходимых для определения биологического статуса животных <b>ОПК-1.2</b></p> <p><b>Знания:</b> 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 <b>ОПК-2.1</b></p> <p><b>Знания:</b> 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 <b>ОПК-2.2</b></p> <p><b>Умения:</b> - Использовать схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания <b>ОПК-1.1</b></p> <p><b>Умения:</b> - собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных <b>ОПК-1.2</b></p> <p><b>Умения:</b> 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 <b>ОПК-2.1</b></p> <p><b>Умения:</b> использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов <b>ОПК-2.2</b></p> <p><b>Навыки:</b> - владение в профессиональной деятельности техникой безопасности и правилами личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации ; <b>ОПК-1.1</b></p> <p><b>Навыки:</b> - владения навыками сбора и анализа анамнестических данных, проведения лабораторных и функциональных исследований необходимых для определения биологического статуса животных <b>ОПК-1.2</b></p> <p><b>Навыки:</b> владения основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; <b>ОПК-2.1</b></p> <p><b>Навыки:</b> 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 <b>ОПК-2.2</b></p> <p><i>Указываем в разрезе индикаторов компетенций</i></p>
<b>Краткая характеристика</b>	Раздел 1. Продовольственная безопасность, сущность,

<b>учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	уровни, виды. Раздел 2. Токсины естественного происхождения. Раздел 3. Основы гигиены и санитарии на предприятиях перерабатывающей промышленности
<b>Форма контроля</b>	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – экзамен <u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – экзамен
<b>Автор(ы):</b>	 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор</li> <li>2. Толоконников В.П., доктор ветеринарных наук, профессор</li> </ol>

**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
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 часов.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><b><u>Очная форма обучения:</u></b>  <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.</p> <p><b><u>Заочная форма обучения:</u></b>  <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>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» относится к Блок 1 Б1.О.07 – Обязательная часть.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Универсальные компетенции(УК)</b></p> <p><b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</b></p> <p><b>Общепрофессиональные компетенции:</b></p> <p><b>ОПК-1</b>          Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения</p> <p><b>ОПК-1.1</b> 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"><b>ОПК-1.2</b></p> <p>Проводит обследование животного с применением классических методов исследования при заболеваниях различной этиологии</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b> - техники безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания <b>ОПК-1.1</b></p> <p><b>Знания:</b> - основ сбора и анализа анамнестических данных, проведения лабораторных и функциональных исследований необходимых для определения биологического статуса животных <b>ОПК-1.2</b></p> <p><b>Умения:</b> - Использовать схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания <b>ОПК-1.1</b></p> <p><b>Умения:</b> - собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимых для определения биологического статуса животных <b>ОПК-1.2</b></p> <p><b>Навыки:</b> - владение в профессиональной деятельности техникой безопасности и правилами личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации ; <b>ОПК-1.1</b></p> <p><b>Навыки:</b> - владения навыками сбора и анализа анамнестических данных, проведения лабораторных и функциональных исследований необходимых для определения биологического статуса животных <b>ОПК-1.2</b></p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></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><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – <b>Экзамен</b></p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, <b>Экзамен</b></p>
<p><b>Автор(ы):</b></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

<b>36.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<p><b>Форма обучения – очная, заочная.</b>  <b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 3_ ЗЕТ,</b>          108 час.</p>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<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>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<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>
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	<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>
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</b>  <b>ОПК-2</b> Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов животного происхождения  <b>ОПК 2.1</b>          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;"><b>ОПК 2.2</b></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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b> 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 <b>ОПК 2.1</b></p> <p><b>Знания:</b> 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 <b>ОПК 2.2</b></p> <p><b>Умения:</b> 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 <b>ОПК 2.1</b></p> <p><b>Умения:</b> 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 <b>ОПК 2.2</b></p> <p><b>Навыки:</b> 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 <b>ОПК 2.1</b></p> <p><b>Навыки:</b> 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 <b>ОПК 2.2</b></p> <p><i>Указываем в разрезе индикаторов компетенций</i></p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<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>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет, контрольная работа</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Толоконников В.П. , профессор</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

<b><u>36.04.01</u></b>	<b><u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u></b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b><u>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</u></b>
	магистерская программа
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u>3</u> ЗЕТ, <u>108</u> час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<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>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.09 «Эколого-экономические основы производства продукции животного и растительного происхождения» относится к дисциплинам обязательной части.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции:</b></p> <p><b>ОПК-2</b> Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов животного происхождения</p> <p><b>ОПК 2.1</b></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><b>ОПК 2.2</b></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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b> 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 (<b>ОПК 2.1</b>)</p> <p><b>Знания:</b> 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 (<b>ОПК 2.2</b>)</p> <p><b>Умения:</b> 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 (<b>ОПК 2.1</b>)</p> <p><b>Умения:</b> 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 (<b>ОПК 2.2</b>)</p> <p><b>Навыки:</b> 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><b>Навыки:</b> 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><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></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><b>Форма контроля</b></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><b>Автор:</b></p>	<p> Черденченко 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**  
*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 2 ЗЕТ, 72 час

<b>Программой предусмотрены виды занятий:</b>	<b>дисциплины следующие</b>	<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.

<b>Цель изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- изучение основных нормативно-правовых актов и документов, регламентирующих ветеринарное дело;</li><li>- ознакомление с организацией государственного ветеринарного надзора;</li><li>- изучение нормативно - правовых актов в сфере таможенного дела, анализ изменений в таможенном регулировании, изучение таможенных процедур.</li></ul>
---------------------------------	---

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

<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>б) общепрофессиональные (ОПК):</b> <b>ОПК-3</b> 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

<b><u>36.04.01</u></b>	<b><u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u></b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b><u>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</u></b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 5 _____ ЗЕТ,</b> 180 час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> 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.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> 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</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является дисциплиной вариативной части профессионального цикла Б1.0.11.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</b>  <b>Общепрофессиональные компетенции:</b>  <b>ОПК-3</b>                  Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p> <p><b>ОПК-3.1</b>                  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>

	<p>эпидемиологическими правилами и нормативами</p> <p><b>ОПК-3.2</b> Анализирует и интерпретирует данные международных ветеринарных служб, Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др.</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b> 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 <b>ОПК 3.1</b></p> <p><b>Знания:</b> нормативно-правовой базы и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности <b>ОПК 3.2</b></p> <p><b>Умения:</b> - 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 <b>ОПК 3.1</b></p> <p><b>Умения:</b> - анализировать и интерпретировать данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др <b>ОПК 3.2</b></p> <p><b>Навыки:</b> - 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 <b>ОПК 3.1</b></p> <p><b>Навыки:</b> - владения анализом данных международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др. <b>ОПК 3.2</b></p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></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>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – экзамен</p>
<b>Автор(ы):</b>	<p> 1. Толоконников В.П., доктор ветеринарных наук, профессор</p> <p> 2. Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор</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**

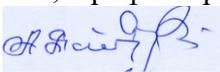
по направлению подготовки <b>36.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
<b>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</b>	
Профиль/магистерская программа/специализация	
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> <u>4</u> ЗЕТ, <u>144</u> час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	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.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является дисциплиной вариативной части профессионального цикла Б1.О.12.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК)</b> <b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</b> <b>Общепрофессиональные компетенции: ОПК-4</b> 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 <b>ОПК-4.1</b> 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><b>ОПК 4.2</b> 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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b> - 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><b>Умения:</b> - 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><b>Навыки:</b> - 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);
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<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>
<b>Форма контроля</b>	<p>Очная форма обучения: семестр 3 – экзамен</p> <p>Заочная форма обучения: курс 2 – экзамен</p>
<b>Автор(ы):</b>	  <p>1. Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор</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

<b>36.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
код	Наименование <u>направления подготовки/специальности</u>
	Профиль/ <u>магистерская программа</u> /специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<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>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	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».
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции: (ОПК-6)</b> 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 <b>(ОПК-6.1)</b>;</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 <b>(ОПК-6.2)</b>.</p>

<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по профилактике и контролю зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций (ОПК- 6.1)</li> <li>-рисков возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб (ОПК-6.2).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб (ОПК-6.1)</li> <li>- осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах (ОПК-6.2).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять системы идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб (ОПК-6.1);</li> <li>- проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб (ОПК-6.2).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>1 Раздел. Основы процессов инфекционного, иммунного, патогенетического и эпизоотического на организменном и популяционных уровнях</p> <p>2 Раздел. Принципы анализа рисков возникновения, распространения и проявления инфекционных заболеваний сельскохозяйственных животных</p> <p>3 Раздел. Мониторинг окружающей среды и особо опасных инфекционных болезней продуктивных животных</p> <p>4 Раздел. Изучение и анализ факторов, территорий, времени, групп и популяций риска возникновения инфекционных болезней</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3 , экзамен, курсовая работа</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – курсовая работа, экзамен</p>
<p><b>Автор(ы):</b></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):**

<b>формируемые результате освоения дисциплины</b>	<b>в</b>	<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>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>в</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организационной структуры государственной ветеринарной службы в России;</li> <li>- принципы ХАССП и ИСО на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности;</li> <li>- методы контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию;</li> <li>- применять полученные знания на практике, ориентироваться в документообороте и делопроизводстве,</li> <li>- осуществлять ветеринарно-санитарный контроль за технологией производства мясных, молочных, рыбных продуктов, кормов, биологических препаратов и лечебных средств для животных;</li> <li>- использовать и определять эффективность применения санитарных средств при дезинфекциях, дезинвазиях, дератизациях на подконтрольной ветслужбе объектах.</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения, основными ведомственными нормативными документами;</li> <li>- методами учета и ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях различного типа;</li> <li>- составлением и заполнением документов ветеринарной сопроводительной документации, документации ветеринарного учета и отчетности.</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Планирование в ВСЭ</li> <li>2 Делопроизводство в ВСЭ</li> <li>3 Учет в ВСЭ</li> <li>4 Отчетность в ВСЭ</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>		<p><b>Очная форма обучения - Зачет – 3 семестр</b></p> <p><b>Заочная форма обучения - Контрольная работа, зачёт – 2 курс</b></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 written in a cursive style with a large initial 'S'.

**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 <b>36.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
<b>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</b>	
Профиль/магистерская программа/специализация	
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> <u>4</u> ЗЕТ, <u>144</u> час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	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.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является дисциплиной вариативной части профессионального цикла Б1.О.15.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК)</b> <b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</b> <b>Общепрофессиональные компетенции:</b> <b>(ОПК-6)</b> 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 <b>(ОПК-6.1)</b> ;

	<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 <b>(ОПК-6.2).</b></p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b> - 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><b>Умения:</b> - 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><b>Навыки:</b> - 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);
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	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
<b>Форма контроля</b>	Очная форма обучения: семестр 3 – экзамен Заочная форма обучения: курс 2 – экзамен
<b>Авторы:</b>	 д.в.н., профессор Оробец 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

<b><u>36.04.01</u></b>	<b><u>Ветеринарно-санитарная экспертиза</u></b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b><u>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</u></b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<p><b>Форма обучения – очная, заочная.</b>  <b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____4_ ЗЕТ,</b>                  144 час.</p>	
<p><b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b></p>	<p><b><u>Очная форма обучения:</u></b> 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.,  <b><u>Заочная форма обучения:</u></b> 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.</p>
<p><b>Цель изучения дисциплины</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b></p>	<p>является дисциплиной вариативной части профессионального цикла Б1.0.16.</p>
<p><b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b></p>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</b>  <b>ОПК-4</b>                  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  <b>ОПК-4.1</b>                  Понимает принципы методов, используемых для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. принципы научных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной</p>

	<p>экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии</p> <p><b>ОПК 4.2</b> 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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b> - методов, используемых для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения <b>ОПК-4.1</b>  <b>Знания:</b> - научных методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии <b>ОПК-4.2</b>  <b>Умения:</b> - Использовать методы для определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. <b>ОПК-4.1</b>  <b>Умения:</b> - использовать научные методик и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии. <b>ОПК-4.2</b>  <b>Навыки:</b> - владения методами определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения; <b>ОПК-4.1</b>  <b>Навыки:</b> - владения научными методиками и разработками в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии <b>ОПК-4.2</b></p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></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><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3 – зачет  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>3. Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор</p>

--	--

### 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
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 часов.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><b><u>Очная форма обучения:</u></b>  <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><b><u>Заочная форма обучения:</u></b>  <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>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<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>
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	является дисциплиной базовой части профессионального цикла Б1.О.17
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК-3) ОПК-3</b>  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><b>ОПК-5.1</b></p> <p>Имеет представление о современном программном обеспечении, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p> <p><b>(ОПК-6)</b> 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 <b>(ОПК-6.1)</b>;</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 <b>(ОПК- 3.1)</b></li> <li>- методов анализа и интерпретации данных международных ветеринарных служб <b>(ОПК-3.2)</b>;</li> <li>- представление о современном программном обеспечении, базовых системные программные продукты и пакеты прикладных программ <b>(ОПК-5.1)</b>;</li> <li>- видов противозооотических мероприятий и требований к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных <b>(ОПК-6.1)</b>.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 <b>(ОПК-3.1)</b>;</li> <li>- способность анализировать и интерпретировать данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного</li> </ul>

	<p>эпизоотического бюро и др. <b>(ОПК-3.2)</b>;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь пользоваться современным программным обеспечением, базовыми системными программными продуктами и пакетами прикладных программ; техническими средствами реализации информационных процессов <b>(ОПК-5.1)</b>;</li> <li>- Виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии <b>(ОПК-6.1)</b>;</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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 <b>(ОПК-3.1)</b>.</li> <li>- Способность анализировать и интерпретировать данные международных ветеринарных служб; Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др. <b>(ОПК-3.2)</b>;</li> <li>- современным программным оборудованием, базовыми системными программными продуктами и пакетами прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов <b>(ОПК-5.1)</b>;</li> <li>- Методика проведения диспансеризации животных в соответствии с методическими указаниями, действующими в данной области <b>(ОПК-6.1)</b>.</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></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
<b>Форма контроля</b>	<b><u>Очная форма обучения:</u></b> 2 семестр – экзамен. <b><u>Заочная форма обучения:</u></b> курс 1– экзамен, контрольная работа
<b>Автор(ы):</b> 	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

<b>36.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
код	направление подготовки
	<b>«Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения»</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u>  2  </u> з.е. <u> 72 </u> час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<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 работа –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 –6 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 58 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б.1.0.18 «Информационные технологии в ветеринарно-санитарной экспертизе» является дисциплиной обязательной части учебного плана
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b></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-5.2</p> <p>Использует навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>
<b>Знания, умения и</b>	<b>Знания:</b> проблем современного программного обеспечения

<p><b>навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p>ОПК-5.1</p> <p><b>Умения:</b> использовать технические средства реализации информационных процессов ОПК-5.1</p> <p><b>Навыки:</b> применения на практике системных программных продуктов и пакетов прикладных программ ОПК-5.1</p> <p><b>Знания:</b> особенности информационных технологий для решения поставленных задач, основных характеристик текстовых и табличных процессоров ОПК-5.2</p> <p><b>Умения:</b> работать с информационными базами данных, применять системы управления базами данных в профессиональной деятельности ОПК-5.2</p> <p><b>Навыки:</b> решения информационно-коммуникационных задач в своей профессиональной деятельности, использования инструментальных информационных средств моделирования информационных процессов ОПК-5.2</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></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><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1</p> <p>Зачет</p>
<p><b>Автор:</b></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

<b>36.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
код	Наименование направления подготовки/ <u>специальности</u>
	Профиль/магистерская программа/ <u>специализация</u>
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> 3 ЗЕТ, 108 час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<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>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	<b>Б1.О.19</b> является дисциплиной Блок 1. Часть, формируемая участниками образовательных отношений
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<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><b>ОПК-2</b> Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов животного происхождения</p> <p><b>ОПК 2.1</b></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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними (УК-1.1)</li> <li>- вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. (УК-1.2)</li> <li>- принципов ХАССП и ИСО на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности(ОПК-2.1)</li> <li>- санитарных требований к проектированию, строительству и эксплуатации предприятий по переработке сырья животного происхождения; (ОПК-2.1)</li> <li>- методов контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения. (ОПК-2.1)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать проблемную ситуацию как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними (УК-1.1)</li> <li>- решать поставленную проблемную ситуации на основе доступных источников информации. (УК-1.2)</li> <li>- осуществлять ветеринарно-санитарный контроль за технологией производства мясных, молочных, рыбных продуктов, кормов, биологических препаратов и лечебных средств для животных; . (ОПК-2.1)</li> <li>- использовать и определять эффективность применения санитарных средств при дезинфекциях, дезинвазиях, дератизациях на подконтрольной ветслужбе объектах (ОПК-2.1)</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию (ОПК-2.1)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владения проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними (УК-1.1)</li> <li>- владения вариантами решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. (УК-1.2)</li> <li>- владения основными законами РФ, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов животного происхождения (ОПК-2.1)</li> <li>- владения методами учета и ветеринарно-санитарной</li> </ul>

	экспертизы на предприятиях различного типа (ОПК-2.1)
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<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>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр 2, ЭКЗАМЕН</p> <p><u>Заочная форма обучения</u>: курс 1 – контрольная работа, ЭКЗАМЕН</p>
<b>Автор(ы):</b>	Ожередова Н.А., доктор ветеринарных наук, профессор <i>нош</i>

**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
<b>36.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
	Профиль/ <u>магистерская программа</u> /специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> 2     ЗЕТ,   72   час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., <u>практические (лабораторные) занятия</u> – 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 (лабораторные) занятия</u> – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 62 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Блок 1. Обязательная часть. Б1.О.20
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p style="text-align: center;"><b>ОПК-2</b></p> <p>Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p style="text-align: center;"><b>ОПК 2.1</b></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><b>ОПК-3</b> Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p> <p><b>ОПК-3.1</b> 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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b> 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><b>Умения:</b> - 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><b>Навыки:</b> - 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>

<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<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>
<b>Форма контроля</b>	<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>
<b>Автор(ы):</b>	<p>Толоконников В.П., доктор ветеринарных наук, профессор</p> <p>Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор</p>

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

<b>36.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
код	направление подготовки
	Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е.108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<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.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.21)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>УК -5 – Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</b> <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 <b>УК -6 – Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</b> <i>УК-6.1</i> находит и творчески использует имеющийся опыт

	<p>в соответствии с задачами саморазвития</p> <p>УК-6.2 самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста</p> <p>УК-6.3 планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- механизмов создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач (УК – 5.2);</li> <li>- задач личностного и профессионального саморазвития (УК – 6.1);</li> <li>- мотивов и стимулов для саморазвития, определения реалистических целей профессионального роста (УК – 6.2);</li> <li>- механизмов моделирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда (УК – 6.3).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- создавать недискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач (УК – 5.2);</li> <li>- находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития (УК – 6.1);</li> <li>- самостоятельно выявлять мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста (УК – 6.2);</li> <li>- планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда (УК – 6.3).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач (УК – 5.2);</li> <li>- творческого использования имеющегося опыта в соответствии с задачами саморазвития (УК – 6.1);</li> <li>- самостоятельного выявления мотивов и стимулов для саморазвития, определения реалистических целей</li> </ul>

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

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

**Форма обучения** – очная, заочная

<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<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>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Формирование у обучающихся знаний и умений в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля безопасности продукции животноводства и водного промысла</li> <li>- Освоение методов экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения и продукции водного промысла.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	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».
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>ПК-1.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>- правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов;</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> </ul>

	<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><b>Умения:</b></p> <p>ПК-1.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить ветеринарно-санитарную экспертизы и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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.</li> </ul> <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"> <li>- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов,</li> </ul>
--	--

	<p>выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li><li>- 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</li><li>- 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</li></ul> <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 уоя 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 уоя, 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"> <li>- проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</li> <li>- 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</li> <li>- проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований</li> </ul> <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><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></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><b>Форма контроля</b></p>	<p>Очная: Экзамен - 1 семестр Заочная – Экзамен, 1 курс</p>

**Авторы:** Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор



## 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

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

Форма обучения – очная, заочная

<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час</b>	
<p><b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b></p>	<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>
<p><b>Цель изучения дисциплины</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Формирование у обучающихся знаний и умений в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля безопасности продукции животноводства и водного промысла</li> <li>- Освоение методов экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения и продукции водного промысла.</li> </ul>
<p><b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b></p>	<p>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».</p>
<p><b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b></p>	<p>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению:</p> <p>Профессиональные (ПК): 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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>ПК-1.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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;</li> <li>- правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов;</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой</li> </ul>

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"> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- 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</li> </ul> <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"> <li>- 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</li> <li>- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</li> </ul> <p>Техника проведения исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных</p> <p><b>Умения:</b> ПК-1.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>3. - порядок предубойного ветеринарного осмотра животных</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к состоянию убойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</li> <li>- порядок проведения ветеринарно-санитарной</li> </ul>
--	---

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><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></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><b>Форма контроля</b></p>	<p>Очная: Экзамен - 1 семестр Заочная – Экзамен, 1 курс</p>

**Авторы:**

Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор



**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
<b>36.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
	Профиль/ <u>магистерская программа</u> /специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> 2 ЗЕТ, 72 час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<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., <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.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Б1.В.03 Блок 1. Часть, формируемая участниками образовательных отношений
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> ПК-2 Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных  ПК-2.1 Способен использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования процессов

	<p>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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b> ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы документооборота, делопроизводства.</li> <li>- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</li> <li>- требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции</li> <li>- 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)</li> <li>- принципы документооборота, делопроизводства.</li> <li>- 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</li> <li>- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> <li>- 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)</li> </ul> <p><b>Умения:</b> - использовать в своей профессиональной деятельности 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"> <li>- использовать основные и специальные методы</li> </ul>

	<p>исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</li> <li>- 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</li> <li>- 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)</li> <li>- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> <li>- пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПК-2.2)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</li> <li>- проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения</li> <li>- оформления по результатам ветеринарно-санитарной</li> </ul>
--	--

	<p>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)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</li> <li>- 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</li> <li>- подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПК-2.2)</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<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>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет, контрольная работа</p>
<b>Автор(ы):</b>	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><b>Форма обучения – очная, заочная.</b>  <b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа.</b></p>	
<p><b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b></p>	<p><b><u>Очная форма обучения:</u></b>  <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.  <b><u>Заочная форма обучения:</u></b>  <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><b>Цель изучения дисциплины</b></p>	<p>Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных</p>
<p><b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b></p>	<p>Б1.В.ДВ.01.01</p>
<p><b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b></p>	<p><b>Профессиональные (ПК):</b>  <b>ПК-2</b>  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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p>

#### 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 макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию

**Умения:**

**ПК-2.2**

- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству,

	<p>переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> <li>- пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> </ul> <p><b>Навыки/трудовые действия:</b> <b>ПК-2.2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</li> <li>- 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</li> <li>- подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></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><b>Форма контроля</b></p>	<p><b>Очная форма обучения:</b> зачет- 4 семестр <b>Заочная форма обучения:</b> зачет- курс 2, контрольная работа</p>
<p><b>Автор(ы):</b></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
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><b><u>Очная форма обучения:</u></b>  <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><b><u>Заочная форма обучения:</u></b>  <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>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Способен выполнять мероприятия по ветеринарному надзору контроль соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Б1.В.ДВ.01.02
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Профессиональные (ПК):</b>  <b>ПК-2</b>          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</p>

<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p>(ПК-2.2)</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- принципы документооборота, делопроизводства.</li> <li>- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</li> <li>- требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции</li> <li>- 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</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <p>ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</li> <li>- 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</li> <li>- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</li> <li>- 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</li> <li>- производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного</li> </ul>
--	---

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

**Умения:**  
**ПК-2.2**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> <li>- пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> </ul> <p><b>Навыки/трудовые действия:</b> <b>ПК-2.2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</li> <li>- 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</li> <li>- подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></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><b>Форма контроля</b></p>	<p><b>Очная форма обучения:</b> зачет- 4 семестр <b>Заочная форма обучения:</b> зачет- курс 2, контрольная работа</p>
<p><b>Автор(ы):</b></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
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><b><u>Очная форма обучения:</u></b>  <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><b><u>Заочная форма обучения:</u></b>  <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>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина «Санитарная микробиология» относится к Блок 1. Дисциплины по выбору - Б1.В.ДВ.02.01
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения</b>	<b>Профессиональные (ПК):</b> <b>ПК-2</b>

<p><b>компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b></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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- принципы документооборота, делопроизводства.</li> <li>- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</li> <li>- требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции</li> <li>- 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</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <p>ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</li> <li>- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц</li> </ul>

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"> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> <li>- 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</li> </ul> <p><b>Умения:</b> ПК-2.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> <li>- пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> </ul> <p><b>Навыки/трудовые действия:</b> ПК-2.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</li> <li>- 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</li> <li>- подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Раздел 1. Экология микроорганизмов Раздел 2. Санитарно-микробиологические исследования объектов внешней среды. Раздел 3. Санитарно-микробиологические исследования животноводческой продукции.</p>

<b>Форма контроля</b>	<b><u>Очная заочная форма обучения: семестр - 1, ЗАЧЕТ</u></b> <b><u>Заочная форма обучения: курс 1 – контрольная работа, ЗАЧЕТ</u></b>
<b>Автор(ы):</b>	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
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><b><u>Очная форма обучения:</u></b></p> <p><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><b><u>Заочная форма обучения:</u></b></p> <p><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>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина «Ветеринарная санитария» относится к Часть, формируемая участниками образовательных отношений - Б1.В.ДВ.02.02
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций,</b>	<b>Профессиональные (ПК):</b> <b>ПК-2</b> Способен выполнять мероприятия по ветеринарному

<p><b>формируемые в результате освоения дисциплины</b></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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- принципы документооборота, делопроизводства.</li> <li>- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</li> <li>- требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции</li> <li>- 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</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <p>ПК-2.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- использовать основные и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</li> <li>- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-</li> </ul>

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"> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> <li>- 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</li> </ul> <p><b>Умения:</b> ПК-2.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в своей профессиональной деятельности специальные информационные базы и соблюдать ветеринарно-санитарные требования к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> <li>- пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> </ul> <p><b>Навыки/трудовые действия:</b> ПК-2.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования информационных баз, соблюдения ветеринарно-санитарных требований к производству, переработке, хранению, транспортировке подконтрольных экспортируемых и импортируемых грузов</li> <li>- ориентирования в документообороте и делопроизводстве, использования основных и специальные методы исследования импортных и экспортных продуктов и сырья животного происхождения</li> <li>- 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</li> <li>- подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Введение в ветеринарную санитарию.</b> Ветеринарная экология. Ветеринарная санитария как система комплексной защиты объектов ветнадзора. История развития, персоналии.</p> <p><b>Основы ветеринарной санитарии.</b> Вредители, паразиты, патогенные микроорганизмы, радионуклиды,</p>

	<p>токсические и вредные вещества во внешней среде и объектах ветеринарного надзора. 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><b>Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве.</b> Ветеринарная санитария на транспорте. Стерилизация, дезодорация, консервирование и хранение, криостатика лиофилизация. Биодegradация и утилизация неметабилизируемых материалов и веществ. Международные аспекты ветеринарной санитарии. Зоосанитарные кодексы, нормативы, правила, требования.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная заочная форма обучения</u>, семестр - 1, <b>ЗАЧЕТ</b>  <u>Заочная форма обучения</u>: курс 1 – контрольная работа,  <b>ЗАЧЕТ</b></p>
<b>Автор(ы):</b>	<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

<b>36.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
шифр	направление подготовки
	<b>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</b>
	магистерская программа
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е., 72 часов.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<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>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ООП ВО</b>	Дисциплина ФТД.01 «Патентоведение» относится к факультативной части блока ФТД «Факультативные дисциплины» учебного плана образовательной программы.
<b>Компетенции и индикаторы достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>ОПК-3</b> Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p> <p><b>ОПК-3.1</b> 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><b>ОПК-3.2</b> Анализирует и интерпретирует данные международных ветеринарных служб, Всемирной организации здравоохранения, Международного эпизоотического бюро и др.</p>
<b>Знания, умения и</b>	<b>Знания:</b> основной нормативной документации в области

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

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

по подготовке магистра по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>36.04.01</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>
код	направление подготовки
	Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е.72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<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.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в факультативную часть (ФТД.02)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>УК -1 – Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий</b> <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
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретических и практических основ преподавательской деятельности по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.1);</li> <li>- форм и методов подготовки к проведению занятий по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.2);</li> <li>- 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).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- педагогически целесообразно организовывать преподавательскую деятельность по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.1);</li> <li>- выбирать и применять формы и методы подготовки к проведению занятий по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.2);</li> <li>- планировать результаты обучения, проводить текущий контроль знаний и промежуточной аттестации по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.2).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществления педагогической деятельности по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.1);</li> <li>- выбора и применения форм и методов подготовки к проведению занятий по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.2);</li> <li>- планирования результатов обучения, проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по дисциплинам различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы (УК – 1.2).</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Тема 1.</b> Основные направления развития образования в России и за рубежом.</p> <p><b>Тема 2.</b> Особенности и структура педагогического процесса.</p> <p><b>Тема 3.</b> Содержание педагогического процесса.</p> <p><b>Тема 4.</b> Методы осуществления целостного педагогического процесса при преподавании дисциплин</p>

	<p>различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p><b>Тема 5.</b> Формы и средства осуществления целостного педагогического процесса при преподавании дисциплин различного уровня подготовки по профилю ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>
<b>Форма контроля -</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – зачёт</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачёт, контрольная работа</p>
<b>Автор:</b>	<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>