

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

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения
потребительских товаров

Аннотация рабочей программы дисциплины
**ФТД.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ
ТОКСИКОИНФЕКЦИЯХ И ТОКСИКОЗАХ**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Профиль: Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Уровень высшего образования - **бакалавриат**
Квалификация – **бакалавр**
Форма обучения: **очная**

Троицк
2020

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

1.1 Цель и задачи освоения дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к производственной, технологической и организационно-управленческой деятельности.

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

Задачи дисциплины: изучить нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения в области ветеринарно-санитарной экспертизы и овладеть практическими способностями проведения ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах.

1.2. КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЙ

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-1, 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-1, У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-1, Н.2)

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 1, ПК 2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения предубойного ветеринарного осмотра животных в области производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья, проведения ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-2, 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить предубойный ветеринарный осмотр животных в области производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья, проведения ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-2, У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами предубойного ветеринарного осмотра животных в области производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья, проведения ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-2, Н.1)
ИД – 2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать методику ветеринарно-санитарного осмотра, проведение ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-2, 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр, проведение ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-2, У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра, проведения ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-2, Н.2)
ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в проведении отбора проб и лабораторных исследований, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-2, 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-2, У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами отбора проб и лабораторных исследований, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-2, Н.4)

ПК – 3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	знания	Обучающийся должен знать производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции в области ветеринарно-санитарной экспертизы при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-3, 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции в области ветеринарно-санитарной экспертизы при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-3, У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть методикой оформления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции в области ветеринарно-санитарной экспертизы при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-3, Н.2)
ИД-3, ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в осуществлении контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-3, 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-3, У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.01, ПК-3, Н.3)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

3. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Объем дисциплины составляет 2 зачетных единиц (ЗЕТ), 72 академических часа (далее часов). Дисциплина изучается в 7 семестре.

3.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	40
<i>В том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	12
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	26
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	2
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	32
Контроль	зачет
Итого	72

4. Содержание дисциплины

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

Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.

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

Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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