

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.06.2022 10:09:51
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafb

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Ветеринарная экология»
направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

направленность (профиль)

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- обучить и вооружить знаниями современной науки и практики для достижения высокой эффективности использования биологических особенностей и потенциальных возможностей организма при производстве экологически чистой животноводческой и растениеводческой продукции, подготовить компетентных специалистов с экологическими знаниями в области природопользования, мониторинга окружающей среды.

Основные задачи освоения дисциплины:

- принципы санитарного надзора на животноводческих и перерабатывающих предприятиях;
- организация ветеринарно-санитарных мероприятий, правил ТБ при работе с биологическими объектами;
- изучение принципов дезинфекции и стерилизации в животноводстве;
- влияние экологических факторов на качество получаемой продукции животноводства и растениеводства

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Ветеринарная экология» находится в части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа). Дисциплина изучается в 4 семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-8 - Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;

ПК-1 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

Содержание дисциплины: Ветеринарная экология, её связи с другими науками. Аутэкология и патология животных. Эндэкология и патология животных. Демэкология и патология животных. Биогеоценология и патология животных. Изменения в биогеоценозах и патология животных. Эколого – ветеринарные мероприятия по производству высококачественной животноводческой продукции

Составитель: доцент кафедры анатомии, физиологии и микробиологии Сайванова Светлана Алексеевна

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины «Ветеринарная санитария»
направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль)
форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- изучение методов профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных и человека, а также изучение способов получения продуктов, сырья и кормов животного происхождения высокого санитарного качества

Основные задачи освоения дисциплины:

- разработка и осуществление научно обоснованных мер предотвращения заболеваний человека болезнями, также общими для людей и животных;
- профилактика инфекционных и инвазионных болезней животных, в том числе птиц, и ликвидация очагов возбудителей болезней во внешней среде;
- обеспечение устойчивого получения на фермах и комплексах продуктов животноводства высокого санитарного качества;
- разработка мероприятий по охране природы от накопления в ней патогенной и условно-патогенной микрофлоры и химических средств;
- разработка ветеринарно-санитарных требований для осуществления проектирования и строительства помещений для животных, мясоперерабатывающих и сырьевых предприятий, а также дезинфекционно-промывочных станций и пунктов на железных дорогах и пристанях.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Ветеринарная санитария» находится в части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов). Дисциплина изучается в 5 семестре.

Форма итогового контроля экзамен.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

ПК-2 - готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

Содержание дисциплины: Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук. Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация. Дезодорация. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды. Ветеринарно-санитарная техника. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях

Составитель: доцент кафедры анатомии, физиологии, микробиологии Сайванова Светлана Алексеевна

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины «Судебная ветеринарная экспертиза»
направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- подготовка квалифицированных специалистов, сформировать умение использовать весь комплекс знаний, специальных методов исследования в качестве научно-прикладных способов доказательства для решения конкретных задач судебной ветеринарно-санитарной экспертизы

Основные задачи освоения дисциплины:

- всемерное содействие правоохрнительным органам, уголовному и арбитражному судам, страховой службе, юридическим и физическим лицам, занимающимся содержанием и разведением животных их куплей – продажей, использованием сырья и продуктов животного происхождения и др.;

- объективном рассмотрении и научно обоснованном заключении по возникающим в различных делах вопросам, решение которых осуществляется компетентными правоохрнительными органами с привлечением в необходимых случаях специалистов в качестве экспертов.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Судебная ветеринарная экспертиза» находится в части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 8 семестре.

Форма итогового контроля зачёт.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-1. - Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий

УК-2. - Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

ПК-1. - Способностью и готовностью проводить подготовку животных к диагностическим исследованиям, выполнять клиническое исследование органов и систем животных, применять специальные методы клинического исследования, анализировать и интерпретировать результаты клинических и лабораторных исследований, использовать специализированное оборудование и инструменты, работать со специализированными информационными базами данных

ПК-2. - Умением правильно применять терапевтические, хирургические и акушерско-гинекологические приёмы и манипуляции для лечения животных с болезнями различной этиологии, выбирать адекватный алгоритм и критерии медикаментозной и немедикаментозной терапии животных с инфекционными, инвазионными и незаразными болезнями

Содержание дисциплины: Ведение, организационные основы СВЭ, правонарушения в профессиональной деятельности ветеринарных специалистов, судебная ветеринарная экспертиза трупа, СВЭ фальсификаций мяса и мясных продуктов, СВЭ фальсификаций колбас, СВЭ фальсификаций мясных консервов, СВЭ фальсификаций молока и молочных продуктов, СВЭ фальсификаций мёда, пищевые отравления, судебно-ветеринарная токсикология, судебная экспертиза пищевых и кормовых токсикозов.

Составитель: профессор кафедры анатомии, физиологии и микробиологии Ильина О.П.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б.3.Б.9 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
Направление подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза
Форма обучения: очная/заочная

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях мясной, рыбной и молочной промышленности.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя сельскохозяйственных и диких промысловых животных;
- исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения
- охрана окружающей среды;
- предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса сельскохозяйственных и диких промысловых животных, мяса птицы и птицепродуктов, мяса пернатой дичи, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, меда, растительных продуктов;
- использование нормативных правовых актов в области ветеринарии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» находится в в базовой части профессионального цикла Б.3.Б.9. учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 15 зачетных единиц (540 часов). Дисциплина изучается на 3 и 4. курсах в 5, 6, 7, 8 семестрах. Форма итогового контроля экзамен / зачет.

**3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
(ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ
РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

3.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по
------------------------	-------------------------------	-------------------------------	---

УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	<p>Знать: методы анализа задачи, методы выделения базовых составляющих задачи, методы декомпозиции задачи.</p> <p>Уметь: выделять базовые составляющие задачи и осуществлять декомпозицию задачи.</p> <p>Владеть: методами анализа задачи, методами выделения составляющих задачи, методами декомпозиции задачи</p>
		ИД-2 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	<p>Знать: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы</p> <p>Уметь: получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта критического анализа; основные принципы критического анализа</p> <p>Владеть: исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа; синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением научных проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в</p>

		<p>ИД-3_{ук-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p>	<p>Знать: различные методы решения поставленных задач. Уметь: рассматривать возможные варианты решения задачи, критически оценивая их достоинства и недостатки Владеть: навыками и различными методами решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, выбирая наиболее оптимальное решение поставленной задачи</p>
		<p>ИД-4_{ук-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p>	<p>Знать: теоретическую и практическую часть, поставленной задачи Уметь: грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки. Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности Владеть: способностью грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки; Способностью отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p>
		<p>ИД-5_{ук-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>	<p>Знать: последствия возможных решений задач. Уметь: определять и оценивать последствия возможных решений задачи Владеть: методами и навыками определения и способностью оценивать последствия возможных решений задачи</p>

УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	<p>Знать: теоретическую часть проекта</p> <p>Уметь: формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение; определять ожидаемые результаты решения выделенных задач</p> <p>Владеть: навыками формирования задач, исходя из поставленной цели; навыками и методами решения поставленной</p>
		ИД-2 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	<p>Знать: способы и методы решения конкретной задачи проекта;</p> <p>Уметь: проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирать оптимальный способ ее решения</p> <p>Владеть: способностью, умениями и навыками для решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>
		ИД-3 _{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	<p>Знать: методы и способы решения конкретной задачи проекта заявленного качества в установленные сроки;</p> <p>Уметь: решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время;</p> <p>Владеть: способностью решать конкретные задачи проекта заявленного</p>

		<p>ИД-4_{ук-2} представляет результаты конкретной задачи проекта</p> <p>Публично решения задачи</p>	<p>Знать: результаты решения конкретной задачи</p> <p>Уметь: публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта</p> <p>Владеть: навыками публичных выступлений и способностью кратко и емко представить результаты решения конкретной задачи проекта</p>
--	--	---	---

3.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Утвержденная ПООП отсутствует

i. **Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---

<p style="text-align: center;">ПК-1</p>	<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-1.1. Знать: ... Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных 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 Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Методики определения свежести мяса и мясопродуктов Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии Требования охраны труда в сельском хозяйстве Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии Методика отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы</p>	<p>Знать: порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Методики определения свежести мяса и мясопродуктов Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Требования охраны труда в сельском хозяйстве Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии Методы отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы Методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; Уметь: провести предубойный ветеринарный осмотр животных; определить 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; отличить туши различных видов животных; осуществить отбор: проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочной продукции, яиц, рыбы, раков и икры. Владеть: навыками предубойного осмотра разных видов животных.</p>
--	---	---	---

<p style="text-align: center;">ПК-1</p>	<p style="text-align: center;">способностью проводить ветеринарно- санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленног о изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-1.2. Уметь: ... Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи 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 Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных</p>	<p>Знать: порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных; методы отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; методы определения свежести мяса и мясопродуктов; формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов; требования охраны труда в сельском хозяйстве; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы. Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр: остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья; продуктов убоя или промысла животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса; 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; выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические); осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации; оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Владеть: проведением предубойного ветеринарного осмотра животных; навыками клеймения мяса и продуктов убоя, навыками обезвреживания, утилизации и уничтожения продукции признанной по</p>
--	---	--	--

<p style="text-align: center;">Пк-1</p>	<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-1.3. Владеть: Проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Организацией ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами Проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	<p>Знать: методы проведения предубойного ветеринарного осмотра; ветеринарные клейма и штампы и порядок их применения, ветеринарную сопроводительную документацию, методы обезвреживания, утилизации и продукции признанной по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными. Уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных; проводить ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов, обезвреживать, утилизировать и уничтожать продукты питания признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными; Владеть: проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Организацией ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами; проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными; организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.</p>
--	---	---	--

<p style="text-align: center;">ПК-2</p>	<p>готовностью осуществлять лабораторный производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья безопасности продуктов животного происхождения растительного происхождения непермешленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-2.1. Знать: ...</p> <p>Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя</p> <p>Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p> <p>Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p> <p>Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра; необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; требования к проведению лабораторных исследований.</p> <p>Уметь: провести ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, рыбы и рыбной продукции, яиц, меда и растительной продукции, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; провести необходимые лабораторные исследования: органолептические, физико-химические и микроскопические; заполнять журналы учета и выписывать ветеринарные справки и сопроводительные документы.</p> <p>Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, рыбы и рыбной продукции, яиц, меда и растительной продукции, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; навыками проведения лабораторных исследований: органолептические, физико-химические и микроскопические; навыками заполнения журналов учета и выписывать ветеринарные справки и сопроводительные документы.</p>
--	---	---	--

<p style="text-align: center;">ПК-2</p>	<p>готовностью осуществлять лабораторный производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья безопасности животного происхождения растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-2.2. Уметь: ...</p> <p>Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p> <p>Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>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</p> <p>Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>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</p>	<p>Знать: методику проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Уметь: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья; пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных; 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.</p> <p>Владеть: навыками проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>
--	--	--	--

<p style="text-align: center;">ПК-2</p>	<p>готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-2.3. Владеть: Проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований Методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований Методами отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований Осуществлением 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 Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований Методами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>Знать: лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения Уметь: осуществить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; методами отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; методами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; осуществлением ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы.</p>
--	--	---	---

Краткое содержание тем:

1. Введение. Нормативные правовые документы, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Типы мясоперерабатывающих предприятий. Убойные животные и ветеринарные требования, предъявляемые к ним. Транспортировка убойных животных и ветеринарные требования, предъявляемые к ним. Оформление ветеринарных сопроводительных документов.
2. Убой, первичная переработка сельскохозяйственных животных
Ветеринарные требования при приемке и предубойному режиму содержания животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности сельскохозяйственных животных.
3. Технологические и гигиенические требования к первичной переработке животных.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя на конвейерах. Топография основных лимфоузлов сельскохозяйственных животных.
5. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя животных. Ветеринарно-санитарный осмотр голов и внутренних органов животных. Основные поражения, выявляемые при осмотре голов и внутренних органов. Ветеринарно-санитарный осмотр желудочно-кишечного тракта, органов мочеотделения и молочной железы. Основные поражения, выявляемые при осмотре желудочно-кишечного тракта, органов мочеотделения и молочной железы. Ветеринарно-санитарный осмотр туш. Основные поражения, выявляемые при осмотре туш. Требования действующих стандартов к маркировке мяса. Ветеринарное клеймение туш и продуктов убоя животных.
6. Общее понятие о мясе. Характеристика мяса убойных животных. Морфологический и химический состав мяса сельскохозяйственных животных. Послеубойные изменения в мясе. ферментация (созревание) мяса. Изменения в мясе при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, имеющих санитарное значение. Определение видовой принадлежности мяса. Лабораторные методы определения свежести мяса. Приборы и оборудование, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Лабораторные методы определения свежести мяса. Трихинеллоскопия мяса. Оформление ветеринарно-сопроводительных документов.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза побочных продуктов убоя, а также мяса при обнаружении болезней. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, эндокринного и ферментного сырья. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови сельскохозяйственных животных и кишечного сырья. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при незаразных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого топленого жира.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение шкур сельскохозяйственных животных. Ветеринарные правила заготовки шкур. Технологическая схема обработки шкур. Дезинфекция кожевенного сырья. Ветеринарно-санитарная оценка шкур. Лабораторные методы исследования шкур. Ветеринарное клеймение шкур. Маркировка и упаковка шкур.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях и пищевые отравления. Краткая характеристика основных групп ядовитых веществ. Предубойная ветеринарно-санитарная экспертиза животных при отравлениях. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и продуктов убоя при отравлениях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы
10. Отбор проб мяса для лабораторных исследований. Бактериоскопическое исследование мяса.
11. Консервирование и хранение продуктов животного происхождения и их экспертиза. Консервирование мяса и субпродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий. Характеристика современного колбасного производства. Сырье, материалы и их подготовка для колбасного производства. Технология производства колбасных изделий. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по изготовлению колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей.
14. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Убой и переработка птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и продуктов убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц сельскохозяйственных птиц. Лабораторные методы исследования яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. Первичная переработка кроликов и нутрий. Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и продуктов убоя кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Способы и правила добычи диких промысловых животных. Морфологический и химический состав мяса диких животных и пернатой дичи. Особенности ветеринарно-санитарного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза топленых жиров диких животных. Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и морских беспозвоночных животных. Классификация и характеристика промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Ядовитые рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой, копченой, вяленой, сушеной рыбы и рыбных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. Лабораторные методы исследования рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса беспозвоночных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Основы технологии и гигиены получения молока. Требования к безопасности сырого молока и сырых сливок, к специальным технологическим процессам, к организации мойки и дезинфекции. Требования к реализации молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.
20. Организация ВСЭ мяса и пищевых продуктов на продовольственных рынках. Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Классификация меда. Отбор проб. Лабораторные методы исследования. Ветеринарно-санитарная оценка меда.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность. Корнеклубнеплоды. Овощи. Фрукты. Ягоды. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.
23. Оформление ветеринарных сопроводительных документов
24. Утилизация конфискатов.

Разработчик: доцент, к.вет.н., доцент Будаева Аюна Батоевна

ФОС обсужден на заседании кафедры Анатомии, физиологии и микробиологии

Протокол № от «31» мая 2019 г.



Заведующий кафедрой:

Рядинская Нина Ильинична

«31» мая 2019 г.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи»

направление подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза

направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины: дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя диких промысловых животных;
- решение проблемы охраны окружающей среды;
- овладение теорией и навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи;
- использование нормативных и технических документов, касающихся ветеринарии.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «**ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи**» находится в части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 учебного плана, дисциплина по выбору.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов). Дисциплина изучается в 8 семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1 - способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

ПК-2 - готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Содержание дисциплины: представления об охоте и промыслах, охотничье-промысловые хозяйства, характеристика мяса диких промысловых животных, особенности и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя диких промысловых

животных, ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.

Составитель: профессор кафедры ТППСХП и ВСЭ Демина Т.В.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «ВСЭ кожевенного и пушно-мехового сырья»
направление подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
форма обучения: очная, заочная**

Цель освоения дисциплины:

- дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя;
- охрана окружающей среды;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья;
- использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям;
- использование нормативных правовых актов в области ветеринарии.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «ВСЭ кожевенного и пушно-мехового сырья» находится в части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов). Дисциплина изучается в 8 семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1 - способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

ПК-2 - готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного

Содержание дисциплины:

Нормативные правовые документы по кожевенному и пушно-меховому сырью

Порядок снятия шкур на убойных площадках

Ветеринарные правила заготовки шкур

Дезинфекция инфицированного кожевенного сырья и пушно-мехового сырья

Ветеринарно-санитарная оценка шкур

Лабораторные методы исследования шкур
Исследование шкур на сибирскую язву
Ветеринарное клеймение шкур и пушно-мехового сырья

Составитель: доцент кафедры ТППСХП Хунданова Т.Л.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «ВСЭ мяса и мясопродуктов»
направление подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
форма обучения: очная, заочная**

Цель освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков и умений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях мясной промышленности.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя сельскохозяйственных и диких промысловых животных;
- охрана окружающей среды;
- предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса сельскохозяйственных животных и мясопродуктов;
- использование нормативных правовых актов в области ветеринарии.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «**ВСЭ мяса и мясопродуктов**» находится в части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 учебного плана, дисциплина по выбору. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа). Дисциплина изучается в 7 семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1 - способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

ПК-2 - готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Содержание дисциплины: мясоперерабатывающие предприятия, сельскохозяйственные животные для убоя, организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных, морфология и химия мяса животных, послеубойные изменения мяса, ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при обнаружении болезней, основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов, ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий

Составитель: профессор кафедры ТППСХП и ВСЭ Демина Т.В.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «ВСЭ рыбы и рыбной продукции»
направление подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
форма обучения: очная, заочная**

Цель освоения дисциплины: дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях рыбной промышленности.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через рыбу и рыбную продукцию;
- охрана окружающей среды;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции;
- использование нормативных и технических документов в области ветеринарии.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «**ВСЭ рыбы и рыбной продукции**» находится в части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 учебного плана, дисциплина по выбору. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа). Дисциплина изучается в 7 семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1 - способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

ПК-2 - готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Содержание дисциплины: общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла, мясо рыб, консервирование рыбы, ветеринарно-санитарная экспертиза свежей и консервированной рыбы, ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях, ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при отравлениях и радиационных поражениях, санитарное исследование икры, методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов.

Составитель: профессор кафедры ТППСХП и ВСЭ Демина Т.В.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «ВСЭ молока и молочной продукции»
направление подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
форма обучения: очная, заочная**

Цель освоения дисциплины: дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочной продукции в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях молочной промышленности.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через молоко и молочную продукцию;
- охрана окружающей среды;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов;
- использование нормативных и технических документов, касающихся области ветеринарии.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «**ВСЭ молока и молочной продукции**» находится в части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 учебного плана, дисциплина по выбору. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа). Дисциплина изучается в 8 семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1 - способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

ПК-2 - готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Содержание дисциплины: основные понятия, состав, физико-химические и бактерицидные свойства молока; требования к заготавливаемому молоку, согласно действующим нормативным правовым документам; **ветеринарно-санитарная экспертиза молока**, полученного от больных животных; способы и режимы обезвреживания молока; лабораторные методы исследования молока.

Составитель: профессор кафедры ТППСХП и ВСЭ Демина Т.В.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ВСЭ кормов

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 (ветеринарно-санитарная экспертиза)
(уровень бакалавриата)
форма обучения очная/заочная

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы различных кормов для животных и птицы, овладение навыками лабораторного контроля доброкачественности грубых, сочных, концентрированных, сухих животных и других видов кормов, в том числе из кормовых технических отходов, на основе современных требований нормативных документов, обеспечивающих предупреждение случаев отравления животных и получения продукции, недоброкачественной в ветеринарно-санитарном отношении.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучение основных зоотехнических показателей различных кормов и порядок ветеринарно-санитарного контроля при их заготовке и хранении;
- освоение методов ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторного контроля различных видов кормов и добавок для животных и птицы;
- обоснование ветеринарно-санитарной оценки кормов по результатам их внутривладельческого и лабораторного контроля;
- освоение методов контроля и оценки различных премиксов и других добавок, кормов микробиологического синтеза;
- изучение методов обезвреживания кормов для безопасного скармливания животным и птице;
- изучение микотоксикозов и других кормовых болезней животных и птицы и ветеринарно-санитарная оценка продуктов их убоя.

Результатом освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов» является овладение бакалаврами по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза следующих видов профессиональной деятельности:

- производственная;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРНО-ЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «**Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов**» находится в Части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1, Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3) учебного плана.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций.

Таблица 1 – Результаты обучения, соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

Ко д компе-	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по
----------------	---------------------------	---------------------------	---

Тип задач профессиональной деятельности — производственный				
К-1	П	<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-1.1. Знать: ... Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p> <p>Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции</p>	<p>Знать: Нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила при ВСЭ кормов</p> <p>Уметь: Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу кормов, используя нормативную и техническую документацию</p> <p>Владеть: способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности</p>
К-2	П	<p>готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-2.1. Знать: ... Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p> <p>Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p> <p>Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИПК-2.2. Уметь: ...</p>	<p>Знать: Метрологические принципы инструментальных измерений при ВСЭ кормов</p> <p>Уметь: Умением применять нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила при ВСЭ кормов</p> <p>Владеть: способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>

		<p>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</p>		
Тип задач профессиональной деятельности — технологический				
К-1	П	<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого происхождения для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-3.1. Знать: ... Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции</p> <p>ИПК-3.2. Уметь: ... Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИПК-3.3. Владеть: Оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц</p>	<p>Знать: Установленную отчетность по утвержденным нормам при ВСЭ кормов</p> <p>Уметь: Составлять отчетность по утвержденным нормам при ВСЭ кормов</p> <p>Владеть Порядком ведения производственной отчетности при ВСЭ кормов</p>

		домашней птицы	
К-2	П готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<p>ИПК-4.1. Знать: ... Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИПК-4.2. Уметь: ... Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности</p> <p>ИПК-4.3. Владеть: Проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>Знать: Методы определения и предельно-допустимые уровни нитратов в продуктах растениеводства; методы лабораторных исследований продуктов растительного происхождения</p> <p>Уметь: Осуществлять отбор проб для лабораторного исследования</p> <p>Владеть Методом отбора проб кормов и кормовых добавок растительного происхождения для лабораторного исследования</p>

Содержание учебной дисциплины

1. Общие сведения о кормах и кормовых добавках.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества грубых и сочных кормов. Ветеринарно-санитарные требования к производству грубых и сочных кормов. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества зерновых и комбинированных кормов.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов из отходов технических производств.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов микробиологического синтеза..
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества сухих животных кормов.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для плотоядных пушных зверей и непродуктивных животных.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для прудовых рыб.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества кормов для домашних клеточных декоративных птиц.
10. Определение безвредности и токсичности кормов в опытах на лабораторных животных и инфузориях.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормовых добавок.

12. Сертификация кормов и кормовых добавок.
13. Ветеринарно-санитарные требования при хранении и подготовке кормов к скармливанию.
14. Микотоксикозы и другие кормовые заболевания животных.
15. Ветеринарно-санитарный контроль и оценка качества воды для животных.

Составитель: доцент кафедры Технологии производства переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы к.б.н. Мартемьянова А.А.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиоактивных поражениях»
направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза
форма обучения: очная, заочная**

Цель освоения дисциплины:

- Цель освоения дисциплины - дать студентам теоретические знания и практические навыки, необходимые для выполнения задач по проведению комплекса организационных и специальных мероприятий при ведении животноводства в условиях радиоактивного загрязнения среды; определения степени радиоактивной загрязненности почвы, кормов, организма животных и продукции сельскохозяйственного производства; обучить студентов основным методам радиоизотопного и радиоиммунологического анализов

Основные задачи освоения дисциплины:

- знать организацию по проведению комплекса организационных и специальных мероприятий при ведении животноводства в условиях радиоактивного загрязнения среды, по определению степени радиоактивной загрязненности почвы, кормов, организма животных и продукции сельскохозяйственного производства;

- уметь рационально использовать кормовую базу, корма, продукцию растениеводства и животноводства, получаемых в условиях радиоактивного загрязнения среды различной плотности;

- знать основные достижения и перспективы использования радиоактивных изотопов и радиационной технологии в животноводстве.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «ВСЭ при радиоактивных поражениях» находится в Блоке 1, в части, формируемой участниками образовательных отношений модуля «Элективные профильные дисциплины» по выбору 4 учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 7 семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1 - способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

ПК-2 - готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

Содержание дисциплины: Естественные и искусственные ИИИ, Некорневое и корневое поступление радионуклидов в кормовые культуры и продукцию животноводства, Миграция радионуклидов по с-х цепочкам, Радиоактивная загрязненность с-х продукции, Действие радиации на с-х животных, Диспансеризация с-х животных на загрязненной радионуклидами территории, Дезактивация продуктов и сырья животного происхождения, Радиационная безопасность.

Составитель: профессор кафедры анатомии, физиологии, микробиологии Ильина Ольга Петровна

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины «Ветнадзор на государственной границе и
транспорте»
направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- подготовка специалиста, будущего госветинспектора, владеющего теоретическими и практическими навыками непосредственной организации госветнадзора на федеральном и региональном уровнях.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучение законодательства Российской Федерации в области ветеринарии, касающихся организации государственного ветеринарного надзора (контроля) на границе и транспорте;
- изучение методов и организации госветнадзора на государственной границе и транспорте;
- изучение проведения контроля и надзора за осуществлением ветеринарно-санитарных и профилактических мероприятий, направленных на предупреждение и ликвидацию заболеваний животных;
- изучение порядка организации контроля (надзора) за обращением лекарственных средств ветеринарного назначения и за соблюдением правил их утилизации;
- изучение порядка проверки ветеринарно-санитарного состояния ветеринарных пунктов на гос. Границе.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Ветнадзор на государственной границе и транспорте» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 8 семестр, 4 курс.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-1 - способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

ОПК-4 - способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

Содержание дисциплины:

1. введение;
2. Правила перевозок животных, птицы и других грузов на границе и транспорте;
3. Порядок оформления результатов государственного ветеринарного контроля (надзора);

Составитель: доцент кафедры анатомии, физиологии и микробиологии Плиска А.А.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «ИСТОРИЯ»

Направление подготовки – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- способствовать формированию у студентов социально ответственной, граждански активной, толерантной личности, владеющей всем богатством общечеловеческой культуры и гуманистическими идеалами;
- способствовать формированию сознательной гражданской позиции, чувства патриотизма и уважения к универсальным гуманистическим ценностям;

Основные задачи освоения дисциплины:

- развивать личностное самосознание и творческий потенциал, их практическое применение в профессиональной деятельности и общественной жизни;
- помочь студентам выработать самостоятельное представление об основных закономерностях и этапах исторического развития страны и народа, объективное понимание истории Отечества;
- через усвоение основных тенденций развития мировой и отечественной истории способствовать преодолению определенной фрагментарности гуманитарных и социальных знаний студентов;
- показать экономическое и политическое развитие России, раскрыть влияние на него географического, регионального, политического, духовного факторов;

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «История» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Дисциплина изучается в 1 семестре.

Форма итогового контроля экзамен.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Содержание дисциплины:

Раздел 1 Цивилизация Древней Руси VI-IX вв.

Раздел 2 Русь в эпоху Средневековья IX-XV вв.

Раздел 3 Россия в эпоху Нового времени XVI-XVII вв.

Раздел 4 Пётр I. Европейские реформы в России XVIII века. Просвещенный абсолютизм.

Раздел 5 Россия в XIX веке: основные этапы политического развития.

Раздел 6 Всемирно-исторический процесс и Россия в XX веке.

Раздел 7 Советское государство (50-80-е гг. XX в.)

Раздел 8 Распад СССР и Новая Россия на рубеже XX-XXI вв.

Составитель: доцент кафедры философии, социологии и истории Бодяк М.Г..

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины Б1.О.01.02 «Философия»
направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень
бакалавриата), форма обучения: очная, заочная
ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Преподавание курса «Философия» преследует *двуединую цель*:

- мировоззренческую, методологическую и ценностно-ориентированную подготовку студентов к профессиональной и инновационной деятельности;
- формирование социально-ответственной, гражданско-активной, толерантной личности, владеющей всем богатством общечеловеческой культуры и гуманистическими идеалами, способной к самообразованию и самоорганизации.

Основные задачи курса философии способствовать формированию у студентов:

- современного, научного, гуманистически ориентированного мировоззрения,
- методологической культуры,
- системы ценностных ориентаций и идеалов, позволяющих развивать личностное самосознание и творческий потенциал и их практическое применение в профессиональной деятельности и общественной жизни.

**МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ**

Дисциплина «Философия» находится в Обязательной части Блока 1 Учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль – Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата). Дисциплина изучается на 1 курсе во 2 семестре (очно) / 1 курс (заочно). Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часа). Форма итогового контроля – экзамен.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК – 1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК – 5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (**частично**)

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Философия как наука и мировоззрение.

Тема 1. Философия: ее генезис, основные проблемы, методы и функции.

Тема 2. Специфика философского знания.

Тема 3. Эволюция мировоззрения.

Раздел 2. Историко-философский экскурс.

Тема 1. Основные этапы развития мировой философской мысли.

Тема 2. Ценность и значение отечественной философии.

Раздел 3. Основные философские проблемы: онтология и гносеология.

Тема 1. Проблема бытия: историософский анализ.

Тема 2. Основные философские категории в структуре учения о бытии.

Тема 3. Познавательные способности человека.

Тема 4. Специфика научного знания.

Раздел 4. Социальная философия.

Тема 1. Культура и цивилизация: философское обоснование единства социального прогресса.

Тема 2. Философский анализ социальных процессов.

Составитель: доцент кафедры философии, социологии и истории Альшевская Л. В.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины Б1.О.01.03 «Культурология»
направление подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль Ветеринарно-санитарная экспертиза
форма обучения: очная, заочная**

Основные цели изучения курса: обеспечить мировоззренческую, методологическую и ценностно-ориентированную подготовку специалистов к профессиональной и инновационной деятельности; способствовать формированию у студентов социально ответственной, граждански активной, толерантной личности, владеющей всем богатством общечеловеческой культуры и гуманистическими идеалами; развивать у студентов интерес к историческим традициям, духовным ценностям и культурному наследию российского общества, стимулировать их потребность повышать свой культурный уровень, расширять кругозор, активно и осмысленно оценивать культурное развитие своей страны; способствовать усвоению студентами идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм и пониманию роли России в этом процессе.

Основные задачи курса: способствовать формированию у студентов современного научного, гуманистически ориентированного мировоззрения, методологической культуры,

системы ценностных ориентаций и идеалов, позволяющих развивать личностное самосознание и творческий потенциал и их практическое применение в профессиональной деятельности и общественной жизни; помочь студентам выработать самостоятельное представление об основных закономерностях и этапах культурного развития нашей страны и народа, объективное понимание специфики российской культуры и национального менталитета; показать особенности основных этапов культурного развития России, раскрыв его взаимосвязь с географическими условиями, экономическим, политическим и социальным развитием страны; способствовать формированию сознательной гражданской позиции, чувства патриотизма и уважения к культурному наследию российского общества.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина Б1.О.01.03 «Культурология» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов). Дисциплина изучается в 4-м семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК – 5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Культурология как наука

Тема 1. Специфика культурологического знания. Понятия «культура» и «цивилизация» в культурологии

Тема 2. Культурогенез

Раздел 2. История мировой культуры

Тема 1. Культура Древнего Востока

Тема 2. Античная культура

Тема 3. Культура Средних веков

Тема 4. Культура эпохи Возрождения

Тема 5. Культура Нового времени

Тема 6. Основные тенденции в мировой культуре XX века.

Раздел 3. Национальное своеобразие русской культуры

Тема 1. Культура Киевской Руси (IX – XIII вв.)

Тема 2. Культура Московской Руси (XIV – XVII вв.)

Тема 3. Русская культура в XVIII в.

Тема 4. Русская культура в XIX в.

Тема 5. Основные тенденции в развитии отечественной культуры в XX-XXI столетии.

Составитель:

доцент кафедры философии, социологии и истории Васильева Н.А.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины Б1.О.01.04 «Социология»
направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность Ветеринарно-санитарная экспертиза
форма обучения: очное, заочное**

Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Социология»: формирование у студентов современного, научного, гуманистически ориентированного мировоззрения, методологической культуры познания общества, системы ценностных ориентаций и идеалов, позволяющих развивать личностное самосознание и творческий потенциал и их практическое применение в профессиональной деятельности и общественной жизни, выработки личной позиции и четкого понимания меры своей ответственности.

Основные задачи освоения дисциплины:

формирование знаний об обществе как целостной социальной системе, ее подсистемах и отдельных элементах;

о законах функционирования и развития социальных систем, о проявлениях этих законов в деятельности субъектов (больших и малых социальных групп, и общностей людей, отдельных личностей).

изучение материалов по истории социальной мысли,
овладение знаниями по системному отражению закономерностей социального развития для личностного совершенствования, успешной профессиональной подготовки и саморазвития.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Социология» относится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 часов. Дисциплина изучается в 3 семестре.

Форма итогового контроля зачёт.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Социология и общество

1.1 Основные направления мировой социологии

1.2 Развитие социологии в России

Раздел 2. Социальные общности

2.2 Типы человеческих обществ

2.3 Социальный статус и социальное неравенство

Раздел 3. Культура как социологическое понятие

3.1 Понятие культуры и культурные универсалии

Раздел 4. Функционирование общества

4.1 Социализация и социальный контроль

4.2 Социальный конфликт и его типы.

Раздел 5. Методология и методы прикладных исследований.

Составитель: старший преподаватель кафедры философии, социологии и истории Сороковой С.И.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «Правоведение»

направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- получение студентами знаний в области российского права, формирование правосознания и правовой культуры, стремление к соблюдению правовых норм в обществе и нетерпимости к любым формам правонарушений.

Основные задачи освоения дисциплины:

- - познакомить студентов с основными отраслями российского права, основными теоретическими категориями: государство, право, правовая норма, правонарушение, правоспособность и дееспособность гражданина и др.
- с основными организационно-правовыми формами юридических лиц;
- основами знаний в области гражданского, семейного, трудового права;
- приобретений студентами практических навыков по работе с НПА.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Правоведение» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов). Дисциплина изучается в 7 семестре.

Форма итогового контроля - зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК -2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

ОПК-3 - Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

Содержание дисциплины:

1. Физические лица
2. Юридические лица
3. Право собственности
4. Обязательства
5. Наследственное право
6. Основы семейного права
7. Основы трудового права

Составитель: доцент кафедры менеджмента, предпринимательства и экономической безопасности в АПК, Константинова Н.А.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Экономика»
направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
форма обучения: очная, заочная**

Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины состоит в том, чтобы выпускникам аграрных вузов, обучающимся по программам направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза сформировать способность осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

Основные задачи освоения дисциплины:

- знать природные, социально-хозяйственные, генетические и экономические факторы, влияющие на организм животных.
- уметь осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
- владеть навыками ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Экономика» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов). Дисциплина изучается в 4 семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК – 2 – Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

Содержание дисциплины: Предмет и метод экономической науки; теория спроса и предложения; теория потребительского поведения и теория предельной полезности; теория производства; монополия и конкуренция; рынки факторов производства; социальная политика государства; национальная экономика; макроэкономическая нестабильность; совокупный спрос; совокупное предложение; макроэкономическое равновесие; потребление, сбережения, инвестиции; денежно-кредитная и бюджетно-налоговая политика; мировая экономика; экономический рост.

Составитель к.э.н., доцент кафедры экономики АПК Власенко О.В..

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Иностранный язык»
направление подготовки 36.03.01, Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Профиль: Ветеринарно-санитарная экспертиза

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем профессиональной коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования. Достижение этой цели должно обеспечить выпускнику вуза готовность

самостоятельно осуществлять профессиональную деятельность в контакте с зарубежными партнерами-представителями иной культуры, решать профессиональные задачи с использованием иностранного языка, а также позволит ему самореализоваться и быть конкурентоспособным на рынке труда.

Основные задачи освоения дисциплины:

- научить понимать текст профессиональной направленности, используя различные виды чтения;
- развить умение передать информацию собеседнику и адекватно понять сообщение;
- научить письменно передавать необходимую информацию.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Иностранный язык» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов). Дисциплина изучается в 1, 2 семестрах.

Форма итогового контроля зачёт (1 семестр), экзамен (2 семестр).

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Содержание дисциплины:

1. Veterinary Service.
2. Livestock.
3. Cow.
4. Horse.
5. Pig.
6. Sheep.
7. Cat and Dog.
8. Animal Diseases.

Составитель: зав. каф. иностранных языков, Анненкова А.В.

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Русский язык и культура речи»
направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
форма обучения: очная, заочная**

Цель освоения дисциплины - совершенствовать навыки студентов в создании устных и письменных высказываний в различных ситуациях делового общения на государственном языке РФ.

Основные задачи освоения дисциплины :

- углубить знания о языке, речи и тексте, деловом устном и письменном общении, методах составления суждения в деловой речи, о правилах оформления деловых документов, писем, презентаций;

- развитие умений анализировать и редактировать тексты деловых писем и документов, выступлений;

- сформировать навыки ответственного и сознательного отношения к речи, навыки межличностного делового общения с применением адекватных языковых форм и средств.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Русский язык и культура речи» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов). Дисциплина изучается во 2 семестре.

Форма итогового контроля - зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--

<p style="text-align: center;">УК-4</p>	<p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке РФ и иностранном языке</p>	<p>ИД-1_{УК-4} Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном языке, требования к деловой устной и письменной коммуникации</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Понятия государственный язык, речь/общение/коммуникация устная и письменная, текст, его признаки, функционально-семантические типы текста, функциональные стили и жанры; • Требования к деловой устной и письменной коммуникации (точность, ясность логичность, законичность и др.); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Анализировать и редактировать устные и письменные высказывания на русском языке с соблюдением требований к деловой устной и письменной коммуникации; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками анализа и редактирования устных и письменных высказываний на русском языке с соблюдением требований к деловой устной и письменной коммуникации
	<p>ИД-2_{УК-4} Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • нормы языка, правила оформления деловых писем (приглашения, благодарности, просьбы, запроса, ответа, сопроводительного) и личных документов (заявления, доверенности, объяснительной записки, расписки, характеристики, протокола, резюме, автобиографии), принципы ведения деловой беседы, особенности языка рекламы, презентации; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • произносить слова, образовывать формы и употреблять выражения делового общения; создавать деловые документы и письма, презентации, вести беседу; использовать приобретенные знания в 	

			<p>процессе своей образовательной и профессиональной деятельности;</p> <p>владеть:</p> <p>навыками составления и оформления документов и писем, жанров устного делового общения</p>
		<p>ИД-3_{ук.4} Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном языке с применением адекватных языковых средств и форм.</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • методы составления суждения, факторы и принципы эффективного межличностного делового общения, требования к публичным выступлениям, дискуссиям, их виды; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять методы составления суждения в межличностном деловом общении, готовить и проводить публичные выступления, дискуссии; <p>владеть:</p> <p>навыками составления суждения в публичных выступлениях и дискуссиях с использованием адекватных языковых форм и средств, способностью к коммуникации в профессиональной деятельности, культурой речи, речевым этикетом.</p>

Содержание дисциплины:

1. Язык – речь – текст. Язык как знаковая система. Национальный язык, литературный язык, государственный язык. Речь – общение – коммуникация устная и письменная. Три аспекта культуры речи: нормативный, коммуникативный, этический.

2. Нормативность русского литературного языка. Нормы языка деловой коммуникации.
3. Текст, его признаки. Функционально-семантические типы текста. Функциональные стили и жанры. Требования к деловой устной и письменной коммуникации.
4. Правила оформления деловых писем.
5. Правила оформления личных документов.
6. Принципы ведения деловой беседы. Факторы и принципы эффективного межличностного делового общения, Речевой этикет, этикетные формулы, используемые в деловой ситуации.
7. Особенности языка и структуры рекламы, презентации.
8. Мастерство публичного выступления в деловых ситуациях. Требования к дискуссиям, их виды, методы составления суждения.

Составитель:

доцент кафедры иностранных языков



Факторович Т.В.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
«ИНФОРМАТИКА»

направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- освоение студентами основ информационных технологий и приобретение практических навыков для их эффективного применения в профессиональной деятельности, а также для непрерывного, самостоятельного повышения уровня квалификации на основе современных образовательных и иных информационных технологий.

Основные задачи освоения дисциплины:

- формирование теоретического аппарата и знаний технического устройства ПК;
- формирование базовых знаний по основам информационных технологий и систем;
- привитие навыков использования современных пакетов прикладных и системных программ на уровне квалифицированного пользователя.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Информатика» относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень бакалавриата).

Дисциплина изучается в 1 семестре. Форма итогового контроля экзамен.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины: основы информатики, технические средства, программное обеспечение ПК, основы информационной и компьютерной безопасности, основы алгоритмизации, основы программирования на платформах SoloLearn, Stepik, ППП: Excel, Access и др., перспективы развития информатики.

Составитель:

доцент кафедры информатики и математического моделирования Калинин Н.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- целью изучения дисциплины «Информационные и коммуникационные технологии» в сельскохозяйственном вузе является освоение студентами основ информационных и коммуникационных технологий, приобретение практических навыков для их эффективного применения в профессиональной деятельности, а также для непрерывного, самостоятельного повышения уровня квалификации на основе современных образовательных и иных информационных технологий.

Основные задачи освоения дисциплины:

- формирование теоретического аппарата знаний по дисциплине;
- формирование базовых знаний по основам информационных технологий и интернет-сервисов;
- привитие навыков использования современных пакетов прикладных программ и онлайн сервисов на уровне квалифицированного пользователя.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Информационные и коммуникационные технологии» относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень бакалавриата).

Дисциплина изучается во 2 семестре. Форма итогового контроля зачёт.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-1 - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

Содержание дисциплины: Основы ИКТ, Средства телекоммуникационных технологий, Возможности программных сред компьютерной графики и черчения, мультимедийные среды, Обучение на онлайн платформах SoloLearn, Stepik, Электронные презентации - PowerPoint и др., Основы защиты информации, Методы и средства создания и сопровождения сайта.

Составитель:

доцент кафедры информатики и математического моделирования Калинин Н.В.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины « БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ »

направление подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- формирование у студентов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека.

Основные задачи освоения дисциплины:

- сформировать представление о физиолого-гигиенических основах труда; негативных факторах производственной и бытовой среды и их воздействии на человека и окружающую среду; общих требований безопасности и экологичности технических систем и технологических процессов; чрезвычайных ситуациях;

- ознакомить с необходимыми сведениями по правовым, организационным вопросам охраны труда;

- научить определять способы защиты от опасностей, уметь оказывать первую помощь;

- сформировать навыки поведения в чрезвычайных ситуациях.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» находится в обязательной части блока Б1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов). Дисциплина изучается в 4 семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-8 - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;

Содержание дисциплины: Структура содержания дисциплины, цели и задачи изучения, правовые, нормативно-технические и организационные основы, идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания, защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения, обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека, психофизиологические и эргономические основы безопасности, управление безопасностью жизнедеятельности.

Составитель: к.т.н., доцент кафедры ЭМТП, БЖД и ПО Сухаева Анна Радионовна

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
«ПСИХОЛОГИЯ»
направление подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза,
направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

Цели освоения дисциплины заключаются в формировании у студентов компетенций, позволяющих сформировать адекватное представление о предмете, методах и задачах психологии, ее основных категориях, месте среди других наук о человеке, о психологических особенностях человека, закономерностях его деятельности, об исторически сложившихся и современных подходах к решению психологических проблем жизни и деятельности человека, его развития, образования и воспитания; в формировании у обучающихся общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО в единстве фундаментальных и прикладных социально-психологических проблем, а также в области практических применений..

Основные задачи освоения дисциплины:

- сформировать у студентов представление о сущности педагогических технологий, об особенностях технологий профессионального обучения;
- познакомить с классификацией дидактических технологий, их характеристики с точки зрения дидактического процесса и дидактической деятельности;
- сформировать знания о процессе проектирования дидактических технологий, об особенностях, сущности и характеристиках этапов проектирования.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Психология относится к блоку Б1. учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа). Дисциплина изучается в 2 семестре. Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-3- Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Содержание дисциплины:

Предмет, задачи и методы психологической науки и практики. Психологический анализ деятельности. Зарождение и эволюция психики. Происхождение и развитие психики, сознания и личности человека. Психология познавательных процессов. Ощущение и восприятие. Мышление и речь. Внимание. Память. Характер. Задатки, способности. Психология мотивации. Психология эмоций и психических состояний. Психология воли.

Составитель: к.т.н., доцент кафедры ЭМТП, БЖД и ПО Сухаева А.Р.