

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

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

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

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Профиль: Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

Уровень высшего образования - **бакалавриат**  
Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения: очная, заочная

Троицк  
2021

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

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

### Цель дисциплины

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

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

### Задачи дисциплины:

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

## 1.2. КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ОСТИЖЕНИЯ

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

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

санитарной экспертизы			
-----------------------	--	--	--

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

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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-2, ПК-3	Обучающийся должен	Обучающийся должен	Обучающийся должен

Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	знать производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой (ФТД.01-3.6)	уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции (ФТД.01-У.6)	владеть методикой оформления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции (ФТД.01-Н.6)
ИД-3, ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать ветеринарные правила и ветеринарно-санитарные требования при решении профессиональных задач (ФТД.01-3.7)	Обучающийся должен уметь осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01-У.7)	Обучающийся должен владеть методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01-Н.7)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

## 3. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

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

Дисциплина изучается:

очная форма обучения в 7 семестре

заочная форма обучения в 7 семестре

### 3.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

	по очная форме обучения	по заочная форме обучения
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	<b>40</b>	<b>6</b>
Лекции (Л)	12	2
Практические занятия (ПЗ)	26	4
Контроль самостоятельной работы (КСР)	2	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	<b>32</b>	<b>62</b>
<b>Контроль</b>	<b>Зачет</b>	<b>4</b>
<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

#### **4.Содержание дисциплины**

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

#### **Ветеринарно-санитарный надзор мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.**

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

#### **Ветеринарно-санитарный надзор рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.**

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

#### **Ветеринарно-санитарный надзор продуктов переработки мяса и рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.**

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

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

#### **Ветеринарно-санитарный надзор при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молоко.**

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

#### **Ветеринарно-санитарный надзор при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молочные продукты.**

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

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

#### **Ветеринарно-санитарный надзор при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйца и яйцепродукты.**

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

#### **Ветеринарно-санитарный надзор при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через растительное сырьё**

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

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

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