

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

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведения  
потребительских товаров

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

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Профиль: **Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

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

Форма обучения: **заочная**

Троицк  
2020

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

## 1.1 Цель и задачи освоения дисциплины

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

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

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

## 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

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

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

ПК – 2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии,

использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 1, ПК 2 Проводит предубойный ветеринарный осмотр животных	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения предубойного ветеринарного осмотра животных (ФТД.01, ПК-2, 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить предубойный ветеринарный осмотр животных (ФТД.01, ПК-2, У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами предубойного ветеринарного осмотра животных (ФТД.01, ПК-2, Н.1)

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в проведении отбора проб и лабораторных исследований, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01, ПК-2, 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01, ПК-2, У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами отбора проб и лабораторных исследований, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01, ПК-2, Н.4)

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в составлении производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарии (ФТД.01, ПК-3, 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в области ветеринарии (ФТД.01, ПК-3, У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть составлением производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами области ветеринарии (ФТД.01, ПК-3, Н.1)

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими	знания	Обучающийся должен знать производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01, ПК-3, 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции в области ветеринарно-санитарной экспертизы

документами в сфере безопасности пищевой продукции		(ФТД.01, ПК-3, У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть оформлением производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01, ПК-3, Н.2)

ИД-3, ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-3, ПК-3 Осуществляет контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в осуществлении контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01, ПК-3, З.3)
	умения	Обучающийся должен уметь осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01, ПК-3, У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами контроля за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ФТД.01, ПК-3, Н.3)

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

## 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 2 зачетных единиц (ЗЕТ), 72 академических часа (далее часов). Дисциплина изучается в 4 семестре.

### 3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Контактная работа (всего)</b>	10
<i>В том числе:</i>	
<i>Лекции (Л)</i>	2
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	4
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	4
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	62
<b>Контроль</b>	зачет

#### 4. Содержание дисциплины

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

###### **Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах,**

**передающихся через молочные продукты.**

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

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

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

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

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

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

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

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