

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.03 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРИ ТОКСИКОИНФЕКЦИЯХ
И ТОКСИКОЗАХ**

Специальность **36.05.01 Ветеринария**

Направленность программы – **Диагностика, лечение и профилактика болезней животных**

Уровень высшего образования – **специалитет**

Квалификация – **ветеринарный врач**

Форма обучения – **очная**

Троицк
2019

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

1.1 Цель и задачи дисциплины

Специалист по специальности 36.05.01 Ветеринария должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: врачебный, экспертно-контрольный.

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 и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; овладеть практическими навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-5 Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1,ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.03, ПК-5 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.03, ПК-5 -У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.03, ПК-5 - Н.1)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах» относится к факультативам основной профессиональной образовательной программы специалитета.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 2 зачетных единиц (ЗЕТ), 72 академических часа (далее часов). Дисциплина изучается в 9 семестре.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	32
В том числе:	
Лекции (Л)	14
Лабораторные занятия (ЛЗ)	14
Контроль самостоятельной работы (КСР)	4
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	40
Контроль	зачет
Итого	72

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 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 колбас при токсикоинфекциях и токсикозах

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

Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при токсикоинфекциях и токсикозах

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

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

Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация рыбы и рыбопродуктов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля рыбы и рыбопродуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество рыбы и рыбопродуктов в соответствии с

законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы и рыбопродуктов в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы и рыбопродуктов.

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

Ветеринарно-санитарный контроль молока при токсикоинфекциях и токсикозах

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 молочных продуктов при токсикоинфекциях и токсикозах

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 яиц при токсикоинфекциях и токсикозах

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

Ветеринарно-санитарный контроль яйцепродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах

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

Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах

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 плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах

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

Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах

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.

Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах.

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