Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Оренбургский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДЕНО
решением Ученого совета университета от
«24» 04 2013 г. Протокол № 6
Председатель совета, ректор университета
_____ В.В. Каракулев

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Направление подготовки (специальности) 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль образовательной программы Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника бакалавр

Нормативный срок обучения 4 года

Образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета и ветеринарной медицины

Протокол № 5 от « 19 » апреля 2013 г.

Оренбург 2013 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения. 4
1.1. Основная образовательная программа (ООП) реализуемая в ФГБОУ ВПО Оренбургский государственный аграрный университет по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза…… 4
1.2. Нормативные документы для разработки ООП бакалавриата по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза 4
1.3. Общая характеристика ООП ВПО……. 5
1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы бакалавриата…….. 5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП специалитета по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза ……...… 5
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника…… 5
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника……... 6
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника……. 6
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника……... 6
3. Компетенции выпускника ООП бакалавриата, формируемые в результате освоения данной ООП ВПО…….. 7
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза ….. 10
4.1. Рабочий учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза профиля Ветеринарно-санитарная экспертиза 10
4.2. Аннотации рабочих программ дисциплин по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза профиля Ветеринарно-санитарная экспертиза 138
5. Ресурсное обеспечение ООП бакалавриата по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза 301
5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ООП ВПО…… 301
5.2. Кадровое обеспечение реализации ООП ВПО……...…… 301
5.3. Материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ООП…… 302

6. Характеристики социокультурной среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников……..……..302
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ООП по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза 303
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации…… 303
7.2. Итоговая государственная аттестация студентов-выпускников ветеринарного факультета по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза 304
Приложения……...

1. Общие положения

1.1. **Основная образовательная программа (ООП) реализуемая в ФГБОУ ВПО Оренбургский государственный аграрный университет** направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза

ООП ВПО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ООП бакалавриата по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Нормативно-правовую базу разработки ООП ВПО **по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза** составляют:

- Федеральные законы Российской Федерации: «Об образовании» (от 10 июля 1992 года № 3266-1) и «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» (от 22 августа 1996 года №125-ФЗ);
- Типовое положение об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года №71 (далее – типовое положение о вузе);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 октября 2009 г. № 498;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГБОУ ВПО «Оренбургский государственный аграрный университет».

1.3. Общая характеристика ООП ВПО

1.3.1. Цель (миссия) ООП бакалавриата по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза

ООП имеет своей целью развитие у бакалавров личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВПО по данному направлению подготовки.

1.3.2. Срок освоения ООП бакалавриата по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Нормативный срок освоения ООП – 4 года (240 зачетных единиц).

1.3.3. Трудоемкость ООП

Трудоемкость ООП бакалавриата по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам.

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы бакалавриата

Для освоения ООП ВПО подготовки бакалавра поступающий должен иметь документ о среднем общем образовании государственного образца. Поступление в бакалавриат осуществляется в соответствии с положениями ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП бакалавриата по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности бакалавров включает: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля в перерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских институтов, вузов; проведение ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций на перерабатывающих предприятиях, дератизаций, дезинсекций, дезинфекций) на перерабатывающих предприятиях; проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, ХАССП, GMP, охрана окружающей среды, осуществление биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: животные всех видов, направляемые для перерабатывающие предприятия; сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели, а также охрана населения от болезней общих для человека и животных, охрана территории Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств, а также охрана окружающей среды от загрязнения, данные ветеринарного мониторинга, состояние эпизоотологической обстановки в регионах РФ и биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения. Объектами служат также документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветсанутильзаводы, лаборатории госветсанэкспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.)

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

производственная;

организационно-управленческая;

научно-исследовательская.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

производственная деятельность:

проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения. Организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора. Использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям. Использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий. Осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки. Участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения.

Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих

предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.

Контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий.

Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птицы.

Выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях;

организационно-управленческая деятельность:

Обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства.

Организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, регионарном, городском уровнях и на предприятиях.

Организация мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях.

Обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора.

Участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств, в разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии;

научно-исследовательская деятельность:

Участие в выполнении научных экспериментов.

Участие в экспериментальных исследованиях и составлении отчетов (разделы отчетов) по теме НИР или ее разделу (этапу, заданию).

Обработка и анализ экспериментальных исследований.

Подбор научно-технической и патентной литературы в области переработки сырья животного происхождения, ее анализ и обобщение.

3. Компетенции выпускника ООП бакавриата, формируемые в результате освоения данной ООП ВПО

Результаты освоения ООП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, то есть его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

1. Выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК)**:

владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);

умением логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);

готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-3);

способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность (ОК-4);

умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);

способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);

умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-7);

способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);

способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы (ОК-9);

способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);

способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-11);

владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-12);

способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-13);

владение одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного (ОК-14);

владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-15);

владение средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-16);

готовностью уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные различия (ОК-17);

способностью понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; роль насилия и ненасилия в истории, место человека в историческом процессе, политической организации общества (ОК-18);

2. Выпускник должен обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК)**:

общепрофессиональными:

способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);

способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-2);

способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-3);

способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);

по видам деятельности:

производственными:

способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);

готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);

способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК-7);

готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);

способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга (ПК-9);

готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-10);

способностью использовать основные положения и методы экономики, менеджмента и маркетинга, при решении профессиональных задач, способен анализировать проблемы (ПК-11);

организационно-управленческими:

способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора (ПК-12);

способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений (ПК-13);

готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-14);

способностью организовывать и проводить испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов для дезинфекции, дезинвазии, дератизации и дезинсекции и других средств ветеринарной санитарии (ПК-15);

научно-исследовательскими:

способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);

готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты (ПК-17);

способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18);

способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-19);

готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза

В соответствии с п.39 Типового положения о вузе и ФГОС ВПО бакалавриата по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его профиля; рабочими программами дисциплин модулей, материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Рабочий учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза профиля «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Министерство сельского хозяйства РФ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный аграрный университет»

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 24.02.2011

подготовки бакалавров

111900.62

Направление подготовки бакалавров 111900.62 "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Профиль "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Кафедра:

Факультет:

Квалификация: бакалавр
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г

Год начала подготовки 2011
Образовательный стандарт 498
28.10.2009

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 -2	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																Э	Э	К	К																						Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II																Э	Э	К	К																						Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
III																Э	Э	К	К																						Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К
IV																Э	Э	К	К	П	П	П	П													Э	Э	Э	Г	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	15	22	**37**	15	22	**37**	15	22	**37**	15	11	**26**	137
Э	Экзаменационные сессии	2	3	**5**	2	3	**5**	2	2	**4**	2	3	**5**	19
У	Учебная практика								4	**4**				4
П	Производственная практика											4	**4**	4
Д	Выпускная квалификационная работа											7	**7**	7
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР											1	**1**	1
К	Каникулы	2	8	**10**	2	8	**10**	2	5	**7**	2	7	**9**	36
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	208
Студентов														
Групп														

| | ПЛАН | | |

| Индекс | Наименование | Формы контроля | | | | | Всего часов | | | | | ЗЕТ | | Распределение по курсам и семестрам | | | | |

ПЛАН

| Индекс | Наименование | Формы контроля | | | | | Всего часов | | | | | ЗЕТ | | Распределение по курсам и семестрам | | | | |

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
1	ОК-1	владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б2.В.ДВ.3.1	Радиоэкология
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
2	ОК-2	умением логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
3	ОК-3	готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б5.П.1	Производственная практика
4	ОК-4	способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
5	ОК-5	умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б2.В.ДВ.2.2	Химия пищи

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
6	ОК-6	способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б2.В.ДВ.3.1	Радиоэкология
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б5.У.1	Учебная практика
7	ОК-7	умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
8	ОК-8	способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.4	Животноводство

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.4	Токсикология
9	ОК-9	способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
10	ОК-10	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ОД.3	Органическая химия
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б2.В.ДВ.2.1	Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
11	ОК-11	способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
	Б1.Б.3	История
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
12	ОК-12	владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией
	Б2.Б.2	Биофизика

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
13	ОК-13	способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
14	ОК-14	владение одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
15	ОК-15	владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
16	ОК-16	владение средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б4	Физическая культура
17	ОК-17	готовностью уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные различия
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
18	ОК-18	способностью понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; роль насилия и ненасилия в истории, место человека в историческом процессе, политической организации общества
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
19	ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
20	ПК-2	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б2.В.ДВ.2.1	Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
21	ПК-3	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ОД.3	Органическая химия
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
22	ПК-4	способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции
	Б2.В.ДВ.2.2	Химия пищи
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
23	ПК-5	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.2	Физическая и коллоидная химия

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ДВ.2.1	Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии
	Б2.В.ДВ.2.2	Химия пищи
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
24	ПК-6	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ОД.3	Органическая химия
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.4	Вирусология
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
25	ПК-7	способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения
	Б2.В.ОД.3	Органическая химия
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б2.В.ДВ.3.1	Радиоэкология
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
26	ПК-8	готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ДВ.2.2	Химия пищи
	Б2.В.ДВ.3.1	Радиоэкология
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
27	ПК-9	способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
28	ПК-10	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Б2.В.ДВ.3.1	Радиоэкология
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
29	ПК-11	способностью использовать основные положения и методы экономики, менеджмента и маркетинга, при решении профессиональных задач, способен анализировать проблемы
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
30	ПК-12	способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
31	ПК-13	способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б5.П.1	Производственная практика
32	ПК-14	готовностью составлять производственную документацию
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
33	ПК-15	способностью организовывать и проводить испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов для дезинфекции, дезинвазии, дератизации и дезинсекции и других средств ветеринарной санитарии
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
34	ПК-16	способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
35	ПК-17	готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
36	ПК-18	способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б2.Б.1	Математика
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
37	ПК-19	способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология
	Б2.В.ДВ.2.1	Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
38	ПК-20	готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.4	Вирусология
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
	Б5.П.1	Производственная практика
*		

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ													
Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
Б1	**Гуманитарный, социальный и экономический цикл**	**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-14**
		ОК-17	**ОК-18**	**ПК-1**	**ПК-11**	**ПК-13**	**ПК-14**						
Б1.Б.1	Философия	ОК-1	ОК-2	ОК-4	ОК-7								
Б1.Б.2	Иностранный язык	ОК-1	ОК-6	ОК-14									
Б1.Б.3	История	ОК-2	ОК-11	ОК-17	ОК-18								
Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности	ОК-3	ОК-5	ОК-8	ОК-9	ПК-11	ПК-14						
Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности	ОК-2	ОК-4	ОК-5	ОК-8								
Б1.В.ОД.2	История ветеринарии	ОК-1	ОК-8	ОК-17	ОК-18								
Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика	ОК-1	ОК-3	ОК-6	ОК-7								
Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи	ОК-1	ОК-2	ОК-6	ОК-17								
Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство	ПК-1	ПК-11	ПК-13									
Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности	ОК-3	ОК-4	ОК-7	ОК-8								
Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления	ОК-2	ОК-3	ОК-8	ОК-9								
Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология	ОК-1	ОК-3	ОК-10	ПК-11								
Б2	**Математический и естественнонаучный цикл**	**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-12**	**ОК-13**	**ОК-14**	**ПК-1**
		ПК-2	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-10**	**ПК-12**	**ПК-17**	**ПК-18**
		ПК-19	**ПК-20**										
Б2.Б.1	Математика	ОК-1	ОК-10	ПК-17	ПК-18								
Б2.Б.2	Биофизика	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13								
Б2.Б.3	Биологическая химия	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-9								
Б2.Б.4	Биология	ОК-2	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13							
Б2.Б.5	Основы физиологии	ОК-8	ПК-1	ПК-5	ПК-8	ПК-20							
Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-8								
Б2.В.ОД.2	Физическая и коллоидная химия	ОК-10	ПК-3	ПК-5	ПК-6								
Б2.В.ОД.3	Органическая химия	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-7								
Б2.В.ОД.4	Животноводство	ОК-8	ОК-10	ПК-7									
Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии	ОК-1	ОК-10	ПК-5	ПК-20								
Б2.В.ОД.6	Латинский язык	ОК-1	ОК-2	ОК-6	ОК-14								
Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология	ОК-11	ОК-12	ПК-1	ПК-19								
Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика	ОК-9	ОК-10	ПК-2	ПК-17								
Б2.В.ДВ.2.1	Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии	ОК-10	ПК-2	ПК-5	ПК-19								
Б2.В.ДВ.2.2	Химия пищи	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-8								
Б2.В.ДВ.3.1	Радиоэкология	ОК-1	ОК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-10							
Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа	ОК-5	ПК-1	ПК-3	ПК-5	ПК-6							

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ													
Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность	ОК-8	ОК-10	ОК-12	ПК-12								
Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства	ОК-1	ОК-2	ПК-5	ПК-6	ПК-8							
Б3	**Профессиональный цикл**	**ОК-1**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-13**	**ОК-15**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**
		ПК-4	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-10**	**ПК-11**	**ПК-12**	**ПК-13**	**ПК-14**	**ПК-15**
		ПК-16	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**							
Б3.Б.1	Анатомия животных	ОК-6	ОК-9	ПК-2	ПК-20								
Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных	ОК-1	ОК-6	ОК-8	ПК-2	ПК-16	ПК-20						
Б3.Б.3	Микробиология	ПК-6	ПК-8	ПК-20									
Б3.Б.4	Токсикология	ОК-8	ПК-8	ПК-16	ПК-20								
Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности	ОК-11	ОК-15	ПК-1	ПК-2	ПК-10	ПК-16						
Б3.Б.6	Паразитарные болезни	ОК-5	ПК-8	ПК-14	ПК-15	ПК-20							
Б3.Б.7	Инфекционные болезни	ПК-1	ПК-8	ПК-15	ПК-20								
Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни	ОК-6	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ПК-2	ПК-3	ПК-14	ПК-16	ПК-18			
Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-18	ПК-19				
Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	ОК-5	ПК-1	ПК-5	ПК-9	ПК-18							
Б3.Б.11	Ветеринарная санитария	ОК-5	ПК-7	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-19						
Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных	ОК-6	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-16						
Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология	ОК-6	ОК-9	ОК-10	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-6	ПК-16				
Б3.В.ОД.3	Общая хирургия	ОК-10	ПК-1	ПК-3	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-20					
Б3.В.ОД.4	Вирусология	ПК-6	ПК-20										
Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология	ПК-1	ПК-6	ПК-17	ПК-20								
Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-9	ПК-12	ПК-14						
Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор	ПК-1	ПК-12	ПК-14									
Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-8							
Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-6	ПК-7	ПК-8						
Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях	ОК-5	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-6							
Б3.В.ДВ.1.2	Метрология	ОК-5	ОК-10	ОК-13	ПК-3	ПК-4							
Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров	ОК-5	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-16							
Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях	ОК-15	ПК-8	ПК-10	ПК-16	ПК-20							

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ													
Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках	ОК-5	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-9	ПК-13						
Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-20						
Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте	ОК-5	ПК-1	ПК-5	ПК-8	ПК-16	ПК-20						
Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-14	ПК-18	ПК-20					
Б4	**Физическая культура**	**ОК-16**											
Б5	**Практики, НИР**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-6**	**ПК-2**	**ПК-13**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**		
Б5.У.1	Учебная практика	ОК-4	ОК-6	ПК-2	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19					
Б5.П.1	Производственная практика	ОК-3	ОК-4	ПК-2	ПК-13	ПК-16	ПК-18	ПК-19	ПК-20				
Б6	**Итоговая государственная аттестация**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**								
ФТД	**Факультативы**												

	СВОД																			
		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
					Мин.	Макс.	Факт												
	Итого				236	264	240	60	23.75	36.25	60	23.75	36.25	60	22	38	60	23.25	36.75
	Итого по ООП (без факультативов)				236	264	240	60	23.75	36.25	60	23.75	36.25	60	22	38	60	23.25	36.75
	Итого по циклам Б1 - Б3	52%	48%	33.9%	210	235	214	60	23.75	36.25	59	23.75	35.25	53	22	31	42	23.25	18.75
Б1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	60%	40%	33.3%	30	35	30	14	4	10	16	6.5	9.5						
Б1.Б	Базовая часть				15	25	18	6	4	2	12	6.5	5.5						
Б1.В	Вариативная часть				5	20	12	8		8	4		4						
Б2	Математический и естественнонаучный цикл	43%	57%	35.1%	65	75	65	35	18.5	16.5	30	11.25	18.75						
Б2.Б	Базовая часть				20	30	28	16	10.5	5.5	12	6.25	5.75						
Б2.В	Вариативная часть				35	55	37	19	8	11	18	5	13						
Б3	Профессиональный цикл	55%	45%	33.3%	115	125	119	11	1.25	9.75	13	6	7	53	22	31	42	23.25	18.75
Б3.Б	Базовая часть				60	70	65	11	1.25	9.75	4		4	28	6	22	22	14	8
Б3.В	Вариативная часть				45	65	54				9	6	3	25	16	9	20	9.25	10.75
Б4	Физическая культура				2	2	2				1		1	1		1			
Б5	Практики, НИР				12	15	12							6		6	6		6
Б6	Итоговая государственная аттестация				12	12	12										12		12
ФТД	Факультативы																		
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					39.92%												
		в интерактивной форме					20.4%												
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					53.3	-	53.8	54	-	53.8	54	-	53.6	51.6	-	52.2	53.2
		ООП, факультативы (в период экз. сессий)					42.7	-	54	54	-	54	54	-	27	36	-	27	30
		Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)					26.8	-	25.1	27	-	26.3	27	-	27.1	27	-	27.4	27.3
		Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИР					26.8	-	25.1	27	-	26.3	27	-	27.1	27	-	27.4	27.3
		Аудиторная (физ.к.)					3	-	4	2	-	4	3.7	-	4.4	4.1	-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						10	5	5	8	3	5	7	3	4	8	3	5
		ЗАЧЕТЫ (За)						9	3	6	11	4	7	7	3	4	7	5	2
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)																	
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)																	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												3	1	2	4	2	2
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)																	
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)																	
		РЕФЕРАТЫ (Реф)																	
		ЭССЕ (Эс)																	
		РГР (РГР)																	

Министерство сельского хозяйства РФ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Оренбургский государственный аграрный университет"

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 4 от 18.01.2012

подготовки бакалавров

111900.62

Направление "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Профиль "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Кафедра:

Факультет:

Квалификация: бакалавр
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г

Год начала подготовки 2012
Образовательный стандарт 498
28.10.2009

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 -2	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																Э	Э	К	К																						Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II																Э	Э	К	К																						Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
III																Э	Э	К	К																						Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К
IV																Э	Э	К	К	П	П	П	П												Э	Э	Э	Г	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	15	22	**37**	15	22	**37**	15	22	**37**	15	11	**26**	137
Э	Экзаменационные сессии	2	3	**5**	2	3	**5**	2	2	**4**	2	3	**5**	19
У	Учебная практика								4	**4**				4
П	Производственная практика											4	**4**	4
Д	Выпускная квалификационная работа											7	**7**	7
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР											1	**1**	1
К	Каникулы	2	8	**10**	2	8	**10**	2	5	**7**	2	7	**9**	36
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	208
Студентов														
Групп														

| Индекс | Наименование | Формы контроля | | | | | Всего часов | | | | | ЗЕТ | | Распределение по курсам и семестрам | | | | |

ПЛАН

| Индекс | Наименование | Формы контроля | | | | | Всего часов | | | | | ЗЕТ | | Распределение по курсам и семестрам | | | | |

ПЛАН

Индекс	Наименование	Формы контроля					Всего часов					ЗЕТ		Распределение по курсам и семестрам																														Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)
									в том числе					Курс 1											Курс 2											Курс 3											Курс 4													
														Семестр 1 [15 нед]						Семестр 2 [22 нед]						Семестр 3 [15 нед]						Семестр 4 [22 нед]						Семестр 5 [15 нед]						Семестр 6 [22 нед]						Семестр 7 [15 нед]						Семестр 8 [11 нед]								
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СРС	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ			
Б3.В.ДВ.3																		

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
1	ОК-1	владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
2	ОК-2	умением логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
3	ОК-3	готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б5.П.1	Производственная практика
4	ОК-4	способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
5	ОК-5	умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б2.В.ДВ.2.1	Основы рационального питания
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически модифицированные продукты питания
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
6	ОК-6	способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б5.У.1	Учебная практика
7	ОК-7	умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
8	ОК-8	способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.4	Токсикология
9	ОК-9	способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
10	ОК-10	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
11	ОК-11	способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
	Б1.Б.3	История

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
12	ОК-12	владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
13	ОК-13	способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
14	ОК-14	владение одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
15	ОК-15	владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
16	ОК-16	владение средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б4	Физическая культура
17	ОК-17	готовностью уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные различия
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
18	ОК-18	способностью понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; роль насилия и ненасилия в истории, место человека в историческом процессе, политической организации общества
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
19	ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
20	ПК-2	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
21	ПК-3	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
22	ПК-4	способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б2.В.ДВ.2.1	Основы рационального питания
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически модифицированные продукты питания
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
23	ПК-5	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ДВ.2.1	Основы рационального питания
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически модифицированные продукты питания
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
24	ПК-6	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.3	Микробиология

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.4	Вирусология
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
25	ПК-7	способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
26	ПК-8	готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ДВ.2.1	Основы рационального питания
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически модифицированные продукты питания
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
27	ПК-9	способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
28	ПК-10	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
29	ПК-11	способностью использовать основные положения и методы экономики, менеджмента и маркетинга, при решении профессиональных задач, способен анализировать проблемы
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
30	ПК-12	способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
31	ПК-13	способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б5.П.1	Производственная практика
32	ПК-14	готовностью составлять производственную документацию
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
33	ПК-15	способностью организовывать и проводить испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов для дезинфекции, дезинвазии, дератизации и дезинсекции и других средств ветеринарной санитарии
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
34	ПК-16	способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
35	ПК-17	готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
36	ПК-18	способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии
	Б2.Б.1	Математика
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
37	ПК-19	способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
38	ПК-20	готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.4	Вирусология
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
	Б5.П.1	Производственная практика
*		

	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ													
Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	**Гуманитарный, социальный и экономический цикл**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-14**
			ОК-17	**ОК-18**	**ПК-1**	**ПК-11**	**ПК-13**	**ПК-14**						
Б1.Б.1	Философия	61	ОК-1	ОК-2	ОК-4	ОК-7								
Б1.Б.2	Иностранный язык	53	ОК-1	ОК-6	ОК-14									
Б1.Б.3	История	51	ОК-2	ОК-11	ОК-17	ОК-18								
Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности	46	ОК-3	ОК-5	ОК-8	ОК-9	ПК-11	ПК-14						
Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности	12	ОК-2	ОК-4	ОК-5	ОК-8								
Б1.В.ОД.2	История ветеринарии	10	ОК-1	ОК-8	ОК-17	ОК-18								
Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика	62	ОК-1	ОК-3	ОК-6	ОК-7								
Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи	51	ОК-1	ОК-2	ОК-6	ОК-17								
Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство	10	ПК-1	ПК-11	ПК-13									
Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности	12	ОК-3	ОК-4	ОК-7	ОК-8								
Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления	62	ОК-2	ОК-3	ОК-8	ОК-9								
Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология	62	ОК-1	ОК-3	ОК-10	ПК-11								
Б2	**Математический и естественнонаучный цикл**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-12**	**ОК-13**	**ОК-14**	**ПК-1**
			ПК-2	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-12**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**
			ПК-19	**ПК-20**										
Б2.Б.1	Математика	37	ОК-1	ОК-10	ПК-17	ПК-18								
Б2.Б.2	Биофизика	37	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13								
Б2.Б.3	Биологическая химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-9								
Б2.Б.4	Биология	12	ОК-2	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13							
Б2.Б.5	Основы физиологии	14	ОК-8	ПК-1	ПК-5	ПК-8	ПК-20							
Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-8								
Б2.В.ОД.2	Органическая химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-7								
Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-5	ПК-6								
Б2.В.ОД.4	Животноводство	12	ОК-8	ОК-10	ПК-7									
Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии	12	ОК-1	ОК-10	ПК-5	ПК-20								
Б2.В.ОД.6	Латинский язык	12	ОК-1	ОК-2	ОК-6	ОК-14								
Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология	17	ОК-11	ОК-12	ПК-1	ПК-19								
Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика	14	ОК-9	ОК-10	ПК-2	ПК-17								
Б2.В.ДВ.2.1	Основы рационального питания	12	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-8								
Б2.В.ДВ.2.2	Генетически модифицированные продукты питания	12	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-8								
Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований	12	ОК-10	ОК-13	ПК-16	ПК-19								
Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа	42	ОК-5	ПК-1	ПК-3	ПК-5	ПК-6							

	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ													
Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность	12	ОК-8	ОК-10	ОК-12	ПК-12								
Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства	10	ОК-1	ОК-2	ПК-5	ПК-6	ПК-8							
Б3	**Профессиональный цикл**		**ОК-1**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-13**	**ОК-15**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**
			ПК-4	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-10**	**ПК-11**	**ПК-12**	**ПК-13**	**ПК-14**	**ПК-15**
			ПК-16	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**							
Б3.Б.1	Анатомия животных	12	ОК-6	ОК-9	ПК-2	ПК-20								
Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных	14	ОК-1	ОК-6	ОК-8	ПК-2	ПК-16	ПК-20						
Б3.Б.3	Микробиология	10	ПК-6	ПК-8	ПК-20									
Б3.Б.4	Токсикология	12	ОК-8	ПК-8	ПК-16	ПК-20								
Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности	9	ОК-11	ОК-15	ПК-1	ПК-2	ПК-10	ПК-16						
Б3.Б.6	Паразитарные болезни	10	ОК-5	ПК-8	ПК-14	ПК-15	ПК-20							
Б3.Б.7	Инфекционные болезни	10	ПК-1	ПК-8	ПК-15	ПК-20								
Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни	16	ОК-6	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ПК-2	ПК-3	ПК-14	ПК-16	ПК-18			
Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-18	ПК-19				
Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	12	ОК-5	ПК-1	ПК-5	ПК-9	ПК-18							
Б3.Б.11	Ветеринарная санитария	12	ОК-5	ПК-7	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-19						
Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных	12	ОК-6	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-16						
Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология	14	ОК-6	ОК-9	ОК-10	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-6	ПК-16				
Б3.В.ОД.3	Общая хирургия	16	ОК-10	ПК-1	ПК-3	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-20					
Б3.В.ОД.4	Вирусология	10	ПК-6	ПК-20										
Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология	10	ПК-1	ПК-6	ПК-17	ПК-20								
Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-9	ПК-12	ПК-14						
Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор	12	ПК-1	ПК-12	ПК-14									
Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-8							
Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-6	ПК-7	ПК-8						
Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях	12	ОК-5	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-6							
Б3.В.ДВ.1.2	Метрология	12	ОК-5	ОК-10	ОК-13	ПК-3	ПК-4							
Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров	12	ОК-5	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-16							
Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях	12	ОК-15	ПК-8	ПК-10	ПК-16	ПК-20							
Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках	12	ОК-5	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-9	ПК-13						

	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ													
Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	12	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-20						
Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте	12	ОК-5	ПК-1	ПК-5	ПК-8	ПК-16	ПК-20						
Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	12	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-14	ПК-18	ПК-20					
Б4	**Физическая культура**		**ОК-16**											
Б5	**Практики, НИР**		**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-6**	**ПК-2**	**ПК-13**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**		
Б5.У.1	Учебная практика		ОК-4	ОК-6	ПК-2	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19					
Б5.П.1	Производственная практика		ОК-3	ОК-4	ПК-2	ПК-13	ПК-16	ПК-18	ПК-19	ПК-20				
Б6	**Итоговая государственная аттестация**		**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**								
ФТД	**Факультативы**													

	СВОД																			
		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
					Мин.	Макс.	Факт												
	Итого				236	264	240	60	23.75	36.25	60	23.75	36.25	60	22	38	60	23.25	36.75
	Итого по ООП (без факультативов)				236	264	240	60	23.75	36.25	60	23.75	36.25	60	22	38	60	23.25	36.75
	Итого по циклам Б1 - Б3	52%	48%	33.9%	210	235	214	60	23.75	36.25	59	23.75	35.25	53	22	31	42	23.25	18.75
Б1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	60%	40%	33.3%	30	35	30	14	4	10	16	6.5	9.5						
Б1.Б	Базовая часть				15	25	18	6	4	2	12	6.5	5.5						
Б1.В	Вариативная часть				5	20	12	8		8	4		4						
Б2	Математический и естественнонаучный цикл	43%	57%	35.1%	65	75	65	35	18.5	16.5	30	11.25	18.75						
Б2.Б	Базовая часть				20	30	28	16	10.5	5.5	12	6.25	5.75						
Б2.В	Вариативная часть				35	55	37	19	8	11	18	5	13						
Б3	Профессиональный цикл	55%	45%	33.3%	115	125	119	11	1.25	9.75	13	6	7	53	22	31	42	23.25	18.75
Б3.Б	Базовая часть				60	70	65	11	1.25	9.75	4		4	28	6	22	22	14	8
Б3.В	Вариативная часть				45	65	54				9	6	3	25	16	9	20	9.25	10.75
Б4	Физическая культура				2	2	2				1		1	1		1			
Б5	Практики, НИР				12	15	12							6		6	6		6
Б6	Итоговая государственная аттестация				12	12	12										12		12
ФТД	Факультативы																		
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					39.59%												
		в интерактивной форме					20.2%												
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					53.3	-	53.8	54	-	53.8	54	-	53.6	51.6	-	52.2	53.2
		ООП, факультативы (в период экз. сессий)					42.7	-	54	54	-	54	54	-	27	36	-	27	30
		Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)					27	-	27.1	27	-	26.3	27	-	27.1	27	-	27.4	27.3
		Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИР					27	-	27.1	27	-	26.3	27	-	27.1	27	-	27.4	27.3
		Аудиторная (физ.к.)					3	-	4	2	-	4	3.7	-	4.4	4.1	-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						9	4	5	8	3	5	7	3	4	8	3	5
		ЗАЧЕТЫ (За)						10	4	6	11	4	7	7	3	4	7	5	2
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)																	
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)																	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												3	1	2	4	2	2
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)																	
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)																	
		РЕФЕРАТЫ (Реф)																	
		ЭССЕ (Эс)																	
		РГР (РГР)																	

Министерство сельского хозяйства РФ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный аграрный университет»

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 4 от 27.02.2013

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

111900.62

Направление "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Профиль "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Кафедра:

Факультет:

Квалификация: бакалавр
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г

Год начала подготовки 2013

Образовательный стандарт 498

28.10.2009

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 -2	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																Э	Э	К	К																						Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II																Э	Э	К	К																						Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
III																Э	Э	К	К																						Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К
IV																Э	Э	К	К	П	П	П	П											Э	Э	Э	Г	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	15	22	**37**	15	22	**37**	15	22	**37**	15	11	**26**	137
Э	Экзаменационные сессии	2	3	**5**	2	3	**5**	2	2	**4**	2	3	**5**	19
У	Учебная практика								4	**4**				4
П	Производственная практика											4	**4**	4
Д	Выпускная квалификационная работа											7	**7**	7
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР											1	**1**	1
К	Каникулы	2	8	**10**	2	8	**10**	2	5	**7**	2	7	**9**	36
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	208
Студентов														
Групп														

ПЛАН

| Индекс | Наименование | Формы контроля | | | | | Всего часов | | | | | ЗЕТ | | Распределение по курсам и семестрам | | | | |

ПЛАН

| Индекс | Наименование | Формы контроля | | | | | Всего часов | | | | | ЗЕТ | | Распределение по курсам и семестрам | | | | |

ПЛАН

| Индекс | Наименование | Формы контроля | | | | | Всего часов | | | | | ЗЕТ | | Распределение по курсам и семестрам | | | | |

		СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ
1	ОК-1	владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
2	ОК-2	умением логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
3	ОК-3	готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б5.П.1	Производственная практика
4	ОК-4	способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
5	ОК-5	умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б2.В.ДВ.2.1	Основы рационального питания
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически модифицированные продукты питания
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза

		СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
6	ОК-6	способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б5.У.1	Учебная практика
7	ОК-7	умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
8	ОК-8	способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.4	Токсикология
9	ОК-9	способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни

		СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
10	ОК-10	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
11	ОК-11	способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
	Б1.Б.3	История
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
12	ОК-12	владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
13	ОК-13	способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
14	ОК-14	владение одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
15	ОК-15	владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
16	ОК-16	владение средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

		СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ
	Б4	Физическая культура
17	ОК-17	готовностью уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные различия
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
18	ОК-18	способностью понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; роль насилия и ненасилия в истории, место человека в историческом процессе, политической организации общества
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
19	ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
20	ПК-2	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
21	ПК-3	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология

		СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
22	ПК-4	способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б2.В.ДВ.2.1	Основы рационального питания
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически модифицированные продукты питания
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
23	ПК-5	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ДВ.2.1	Основы рационального питания
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически модифицированные продукты питания
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
24	ПК-6	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.4	Вирусология

		СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
25	ПК-7	способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
26	ПК-8	готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ДВ.2.1	Основы рационального питания
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически модифицированные продукты питания
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
27	ПК-9	способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
28	ПК-10	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
29	ПК-11	способностью использовать основные положения и методы экономики, менеджмента и маркетинга, при решении профессиональных задач, способен анализировать проблемы
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология

		СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
30	ПК-12	способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
31	ПК-13	способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б5.П.1	Производственная практика
32	ПК-14	готовностью составлять производственную документацию
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
33	ПК-15	способностью организовывать и проводить испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов для дезинфекции, дезинвазии, дератизации и дезинсекции и других средств ветеринарной санитарии
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
34	ПК-16	способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
35	ПК-17	готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация

		СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ
36	ПК-18	способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии
	Б2.Б.1	Математика
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
37	ПК-19	способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
38	ПК-20	готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.4	Вирусология
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
	Б5.П.1	Производственная практика
*		

	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ												
Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
Б1	**Гуманитарный, социальный и экономический цикл**	**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-14**
		ОК-17	**ОК-18**	**ПК-1**	**ПК-11**	**ПК-13**	**ПК-14**						
Б1.Б.1	Философия	ОК-1	ОК-2	ОК-4	ОК-7								
Б1.Б.2	Иностранный язык	ОК-1	ОК-6	ОК-14									
Б1.Б.3	История	ОК-2	ОК-11	ОК-17	ОК-18								
Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности	ОК-3	ОК-5	ОК-8	ОК-9	ПК-11	ПК-14						
Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности	ОК-2	ОК-4	ОК-5	ОК-8								
Б1.В.ОД.2	История ветеринарии	ОК-1	ОК-8	ОК-17	ОК-18								
Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика	ОК-1	ОК-3	ОК-6	ОК-7								
Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи	ОК-1	ОК-2	ОК-6	ОК-17								
Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство	ПК-1	ПК-11	ПК-13									
Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности	ОК-3	ОК-4	ОК-7	ОК-8								
Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления	ОК-2	ОК-3	ОК-8	ОК-9								
Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология	ОК-1	ОК-3	ОК-10	ПК-11								
Б2	**Математический и естественнонаучный цикл**	**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-12**	**ОК-13**	**ОК-14**
		ПК-1	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-12**	**ПК-16**	**ПК-17**
		ПК-18	**ПК-19**	**ПК-20**									
Б2.Б.1	Математика	ОК-1	ОК-10	ПК-17	ПК-18								
Б2.Б.2	Биофизика	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13								
Б2.Б.3	Биологическая химия	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-9								
Б2.Б.4	Биология	ОК-2	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13							
Б2.Б.5	Основы физиологии	ОК-8	ПК-1	ПК-5	ПК-8	ПК-20							
Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-8								
Б2.В.ОД.2	Органическая химия	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-7								
Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	ОК-10	ПК-3	ПК-5	ПК-6								
Б2.В.ОД.4	Животноводство	ОК-8	ОК-10	ПК-7									
Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии	ОК-1	ОК-10	ПК-5	ПК-20								
Б2.В.ОД.6	Латинский язык	ОК-1	ОК-2	ОК-6	ОК-14								
Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология	ОК-1	ОК-2	ОК-4	ОК-6	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4				
Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика	ОК-9	ОК-10	ПК-2	ПК-17								
Б2.В.ДВ.2.1	Основы рационального питания	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-8								
Б2.В.ДВ.2.2	Генетически модифицированные продукты питания	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-8								
Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований	ОК-10	ОК-13	ПК-16	ПК-19								
Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа	ОК-5	ПК-1	ПК-3	ПК-5	ПК-6							

	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ												
Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность	ОК-8	ОК-10	ОК-12	ПК-12								
Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства	ОК-1	ОК-2	ПК-5	ПК-6	ПК-8							
Б3	**Профессиональный цикл**	**ОК-1**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-13**	**ОК-15**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**
		ПК-4	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-10**	**ПК-11**	**ПК-12**	**ПК-13**	**ПК-14**	**ПК-15**
		ПК-16	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**							
Б3.Б.1	Анатомия животных	ОК-6	ОК-9	ПК-2	ПК-20								
Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных	ОК-1	ОК-6	ОК-8	ПК-2	ПК-16	ПК-20						
Б3.Б.3	Микробиология	ПК-6	ПК-8	ПК-20									
Б3.Б.4	Токсикология	ОК-8	ПК-8	ПК-16	ПК-20								
Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности	ОК-11	ОК-15	ПК-1	ПК-2	ПК-10	ПК-16						
Б3.Б.6	Паразитарные болезни	ОК-5	ПК-8	ПК-14	ПК-15	ПК-20							
Б3.Б.7	Инфекционные болезни	ПК-1	ПК-8	ПК-15	ПК-20								
Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни	ОК-6	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ПК-2	ПК-3	ПК-14	ПК-16	ПК-18			
Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-18	ПК-19				
Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	ОК-5	ПК-1	ПК-5	ПК-9	ПК-18							
Б3.Б.11	Ветеринарная санитария	ОК-5	ПК-7	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-19						
Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных	ОК-6	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-16						
Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология	ОК-6	ОК-9	ОК-10	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-6	ПК-16				
Б3.В.ОД.3	Общая хирургия	ОК-10	ПК-1	ПК-3	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-20					
Б3.В.ОД.4	Вирусология	ПК-6	ПК-20										
Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология	ПК-1	ПК-6	ПК-17	ПК-20								
Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-9	ПК-12	ПК-14						
Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор	ПК-1	ПК-12	ПК-14									
Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-8							
Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-6	ПК-7	ПК-8						
Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях	ОК-5	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-6							
Б3.В.ДВ.1.2	Метрология	ОК-5	ОК-10	ОК-13	ПК-3	ПК-4							
Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров	ОК-5	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-16							
Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях	ОК-15	ПК-8	ПК-10	ПК-16	ПК-20							

	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ												
Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках	ОК-5	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-9	ПК-13						
Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-20						
Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте	ОК-5	ПК-1	ПК-5	ПК-8	ПК-16	ПК-20						
Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-14	ПК-18	ПК-20					
Б4	**Физическая культура**	**ОК-16**											
Б5	**Учебная и производственная практики**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-6**	**ПК-2**	**ПК-13**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**		
Б5.У.1	Учебная практика	ОК-4	ОК-6	ПК-2	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19					
Б5.П.1	Производственная практика	ОК-3	ОК-4	ПК-2	ПК-13	ПК-16	ПК-18	ПК-19	ПК-20				
Б6	**Итоговая государственная аттестация**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**								
ФТД	**Факультативы**												

	СВОД																			
		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
					Мин.	Макс.	Факт												
	Итого				236	264	240	60	23.75	36.25	60	23.75	36.25	60	22	38	60	23.25	36.75
	Итого по ООП (без факультативов)				236	264	240	60	23.75	36.25	60	23.75	36.25	60	22	38	60	23.25	36.75
	Итого по циклам Б1 - Б3	52%	48%	33.9%	210	235	214	60	23.75	36.25	59	23.75	35.25	53	22	31	42	23.25	18.75
Б1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	60%	40%	33.3%	30	35	30	14	4	10	16	6.5	9.5						
Б1.Б	Базовая часть				15	25	18	6	4	2	12	6.5	5.5						
Б1.В	Вариативная часть				5	20	12	8		8	4		4						
Б2	Математический и естественнонаучный цикл	43%	57%	35.1%	65	75	65	35	18.5	16.5	30	11.25	18.75						
Б2.Б	Базовая часть				20	30	28	16	10.5	5.5	12	6.25	5.75						
Б2.В	Вариативная часть				35	55	37	19	8	11	18	5	13						
Б3	Профессиональный цикл	55%	45%	33.3%	115	125	119	11	1.25	9.75	13	6	7	53	22	31	42	23.25	18.75
Б3.Б	Базовая часть				60	70	65	11	1.25	9.75	4		4	28	6	22	22	14	8
Б3.В	Вариативная часть				45	65	54				9	6	3	25	16	9	20	9.25	10.75
Б4	Физическая культура				2	2	2				1		1	1		1			
Б5	Учебная и производственная практики				12	15	12							6		6	6		6
Б6	Итоговая государственная аттестация				12	12	12										12		12
ФТД	Факультативы																		
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					39.82%												
		в интерактивной форме					21.3%												
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					53.3	-	53.8	54	-	53.8	54	-	53.6	51.6	-	52.2	53.2
		ООП, факультативы (в период экз. сессий)					42.7	-	54	54	-	54	54	-	27	36	-	27	30
		Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)					27.1	-	27.1	27	-	27.2	27	-	27.1	27	-	27.4	27.3
		Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИР					27.1	-	27.1	27	-	27.2	27	-	27.1	27	-	27.4	27.3
		Аудиторная (физ.к.)					3	-	4	2	-	4	3.7	-	4.4	4.1	-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						9	4	5	8	3	5	7	3	4	8	3	5
		ЗАЧЕТЫ (За)						10	4	6	11	4	7	7	3	4	7	5	2
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)																	
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)																	
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												3	1	2	4	2	2
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)																	
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)																	
		РЕФЕРАТЫ (Реф)																	
		ЭССЕ (Эс)																	
		РГР (РГР)																	

Министерство сельского хозяйства РФ

федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Оренбургский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 24.02.2011

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

111900.62

Направление подготовки "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Профиль "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Квалификация: бакалавр
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 5л

Год начала подготовки 2011
Образовательный стандарт 498
28.10.2009

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 -2	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I															Э	Э	Э	К	К																					Э	Э	Э				К	К	К	К	К	К
II							Э	Э	Э									К	К												Э	Э	Э	У	У											К	К	К	К	К	К
III						Э	Э	Э	Э									К	К										Э	Э	Э	Э													К	К	К	К	К	К
IV					Э	Э	Э	Э										К	К									Э	Э	Э	Э					У	У							К	К	К	К	К	К
V				Э	Э	Э	Э					П	П	П	П			К	К		Э	Э	Э	Э											Д	Д	Г	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**42**	**40**	**42**	**40**	**28**	192
Э	Экзаменационные сессии	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	10
У	Учебная практика		**2**		**2**		4
П	Производственная практика					**4**	4
Д	Выпускная квалификационная работа					**7**	7
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР					**1**	1
К	Каникулы	**8**	**8**	**8**	**8**	**10**	42
Итого		**52**	**52**	**52**	**52**	**52**	260
Студентов							
Групп							

| Индекс | Наименование | Формы контроля | | | | | | Всего часов | | | | | ЗЕТ | | Распределение по курсам | | | | | |

| Индекс | Наименование | Формы контроля | | | | | | Всего часов | | | | | ЗЕТ | | Распределение по курсам | | | | | |

ПЛАН

| Индекс | Наименование | Формы контроля | | | | | | Всего часов | | | | | ЗЕТ | | Распределение по курсам | | | | | |

| Индекс | РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН | Распределение по курсам | | |

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН

| Индекс | Наименование | Распределение по курсам | | |

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование	Курс 1										Курс 2										Курс 3										Курс 4										Курс 5										Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)
	Курсы обучения	Распределение по курсам																																																			
	Дней на сессию/наим.сессии	20,0	Зимняя сессия				20,0	Летняя сессия				20,0	Зимняя сессия				20,0	Летняя сессия				25,0	Зимняя сессия				25,0	Летняя сессия				25,0	Зимняя сессия				25,0	Летняя сессия				25,0	Зимняя сессия				25,0	Летняя сессия						
		Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль			
	Резерв времени		76,0					6,0					32,0					28,0					88,0					93,0					79,0					71,0					91,0					115,0							
Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии																																													8,0	10	2	84	з	36		10%
																																													4,0							
Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор																									4,0	4	2	98		4,0	4		55	эк																36		11.1%
																										2,0					2,0																					
Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов																																			4,0	4	2	62		6,0	10		74	зр	2,0	8		67	э	36		5.6%
																																		2,0					4,0												
Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов																																	4,0	4	2	62		6,0	8		56	зр	2,0	4		55	э	36		6.7%
																																2,0					4,0												
*																																																			
Б3.В.ДВ	Дисциплины по выбору																									10,0	10	4	120		6,0	6		150	4	10,0	8	2	151	1	6,0	8	2	54	1	4,0	4		53	1	-		10%
Б3.В.ДВ.1																																																			
1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях																									6,0	4	2	60		4,0	4		55	эр																36		10%
																										4,0					2,0																					
2	Метрология																									6,0	4	2	60		4,0	4		55	эр																36		10%
*																																																		
Б3.В.ДВ.2																																																		
1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров																																			10,0	8	2	151	э											36		10%
																																		6,0																		
2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях																																			10,0	8	2	151	э											36		10%
*																																																		
Б3.В.ДВ.3																																																		
1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках																																													6,0	8	2	54	з	4,0	4		53	э	36		8.3%
																																													4,0					2,0			
2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции																																													6,0	8	2	54	з	4,0	4		53	э	36		8.3%
*																																																		
Б3.В.ДВ.4																																																		
1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте																									4,0	6	2	60		2,0	2		95	эр																36		12.5%
																										2,0					2,0																					
2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях																									4,0	6	2	60		2,0	2		95	эр																36		12.5%
*																																																		
ДВ*																																																			
Б4	Физическая культура																															2	16					2	16					2	16				2	12	з	36		100%

Индекс	Наименование	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
Б5	Практики, НИР		
Б5.У	Учебная практика		
Б5.У.1	Учебная практика	36	1,50
*			
Б5.Н	Научно-исследовательская работа		
*			
Б5.П	Производственная практика		
Б5.П.1	Производственная практика	36	1,50
*			

Индекс	Наименование	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
Б6	Итоговая государственная аттестация	36	1,50

Индекс	Наименование	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
ФТД	Факультативы	-	
*			

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
1	ОК-1	владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
2	ОК-2	умением логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
3	ОК-3	готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б5.П.1	Производственная практика

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
4	ОК-4	способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б5.П.1	Производственная практика
5	ОК-5	умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б2.В.ДВ.2.2	Химия пищи
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
6	ОК-6	способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б5.У.1	Учебная практика
7	ОК-7	умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
8	ОК-8	способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.4	Токсикология
9	ОК-9	способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
10	ОК-10	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б2.В.ДВ.2.1	Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
11	ОК-11	способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
	Б1.Б.3	История
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
12	ОК-12	владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
13	ОК-13	способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
14	ОК-14	владение одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
15	ОК-15	владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
16	ОК-16	владение средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б4	Физическая культура
17	ОК-17	готовностью уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные различия
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
18	ОК-18	способностью понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; роль насилия и ненасилия в истории, место человека в историческом процессе, политической организации общества
	Б1.Б.3	История

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
19	ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
20	ПК-2	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б2.В.ДВ.2.1	Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б5.П.1	Производственная практика
21	ПК-3	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
22	ПК-4	способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции
	Б2.В.ДВ.2.2	Химия пищи
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
23	ПК-5	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ДВ.2.1	Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии
	Б2.В.ДВ.2.2	Химия пищи
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
24	ПК-6	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.4	Вирусология
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
25	ПК-7	способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
26	ПК-8	готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ДВ.2.2	Химия пищи
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
27	ПК-9	способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
28	ПК-10	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
29	ПК-11	способностью использовать основные положения и методы экономики, менеджмента и маркетинга, при решении профессиональных задач, способен анализировать проблемы
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
30	ПК-12	способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
31	ПК-13	способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б5.П.1	Производственная практика
32	ПК-14	готовностью составлять производственную документацию
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
33	ПК-15	способностью организовывать и проводить испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов для дезинфекции, дезинвазии, дератизации и дезинсекции и других средств ветеринарной санитарии
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
34	ПК-16	способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
35	ПК-17	готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б6	Итоговая государственная аттестация
36	ПК-18	способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии
	Б2.Б.1	Математика
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
37	ПК-19	способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология
	Б2.В.ДВ.2.1	Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
38	ПК-20	готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.4	Вирусология
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
	Б5.П.1	Производственная практика
*		

	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КЛМПЕТЕНЦИЙ													
Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	**Гуманитарный, социальный и экономический цикл**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-14**
			ОК-17	**ОК-18**	**ПК-1**	**ПК-11**	**ПК-13**	**ПК-14**						
Б1.Б.1	Философия	61	ОК-1	ОК-2	ОК-4	ОК-7								
Б1.Б.2	Иностранный язык	53	ОК-1	ОК-6	ОК-14									
Б1.Б.3	История	51	ОК-2	ОК-11	ОК-17	ОК-18								
Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности	44	ОК-3	ОК-5	ОК-8	ОК-9	ПК-11	ПК-14						
Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности	12	ОК-2	ОК-4	ОК-5	ОК-8								
Б1.В.ОД.2	История ветеринарии	12	ОК-1	ОК-8	ОК-17	ОК-18								
Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика	62	ОК-1	ОК-3	ОК-6	ОК-7								
Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи	51	ОК-1	ОК-2	ОК-6	ОК-17								
Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство	12	ПК-1	ПК-11	ПК-13									
Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности	45	ОК-3	ОК-4	ОК-7	ОК-8								
Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления	24	ОК-2	ОК-3	ОК-8	ОК-9								
Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология	18	ОК-1	ОК-3	ОК-10	ПК-11								
Б2	**Математический и естественнонаучный цикл**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-12**	**ОК-13**	**ОК-14**	**ПК-1**
			ПК-2	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-12**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**
			ПК-19	**ПК-20**										
Б2.Б.1	Математика	32	ОК-1	ОК-10	ПК-17	ПК-18								
Б2.Б.2	Биофизика	37	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13								
Б2.Б.3	Биологическая химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-9								
Б2.Б.4	Биология	12	ОК-2	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13							
Б2.Б.5	Основы физиологии	15	ОК-8	ПК-1	ПК-5	ПК-8	ПК-20							
Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-8								
Б2.В.ОД.2	Органическая химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-7								
Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-5	ПК-6								
Б2.В.ОД.4	Животноводство	12	ОК-8	ОК-10	ПК-7									
Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии	12	ОК-1	ОК-10	ПК-5	ПК-20								
Б2.В.ОД.6	Латинский язык	12	ОК-1	ОК-2	ОК-6	ОК-14								
Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология	17	ОК-11	ОК-12	ПК-1	ПК-19								
Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика	15	ОК-9	ОК-10	ПК-2	ПК-17								
Б2.В.ДВ.2.1	Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии	17	ОК-10	ПК-2	ПК-5	ПК-19								
Б2.В.ДВ.2.2	Химия пищи	12	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-8								
Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований	12	ОК-10	ОК-13	ПК-16	ПК-19								
Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа	42	ОК-5	ПК-1	ПК-3	ПК-5	ПК-6							
Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность	12	ОК-8	ОК-10	ОК-12	ПК-12								
Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства	8	ОК-1	ОК-2	ПК-5	ПК-6	ПК-8							

	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КЛМПЕТЕНЦИЙ														
Б3	**Профессиональный цикл**		**ОК-1**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-13**	**ОК-15**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**
			ПК-4	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-10**	**ПК-11**	**ПК-12**	**ПК-13**	**ПК-14**	**ПК-15**
			ПК-16	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**							
Б3.Б.1	Анатомия животных	12	ОК-6	ОК-9	ПК-2	ПК-20								
Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных	14	ОК-1	ОК-6	ОК-8	ПК-2	ПК-16	ПК-20						
Б3.Б.3	Микробиология	10	ПК-6	ПК-8	ПК-20									
Б3.Б.4	Токсикология	12	ОК-8	ПК-8	ПК-16	ПК-20								
Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности	9	ОК-11	ОК-15	ПК-1	ПК-2	ПК-10	ПК-16						
Б3.Б.6	Паразитарные болезни	12	ОК-5	ПК-8	ПК-14	ПК-15	ПК-20							
Б3.Б.7	Инфекционные болезни	12	ПК-1	ПК-8	ПК-15	ПК-20								
Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни	16	ОК-6	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ПК-2	ПК-3	ПК-14	ПК-16	ПК-18			
Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-18	ПК-19				
Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	12	ОК-5	ПК-1	ПК-5	ПК-9	ПК-18							
Б3.Б.11	Ветеринарная санитария	12	ОК-5	ПК-7	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-19						
Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных	12	ОК-6	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-16						
Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология	15	ОК-6	ОК-9	ОК-10	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-6	ПК-16				
Б3.В.ОД.3	Общая хирургия	16	ОК-10	ПК-1	ПК-3	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-20					
Б3.В.ОД.4	Вирусология	10	ПК-6	ПК-20										
Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология	10	ПК-1	ПК-6	ПК-17	ПК-20								
Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-9	ПК-12	ПК-14						
Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор	12	ПК-1	ПК-12	ПК-14									
Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-8							
Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-6	ПК-7	ПК-8						
Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях	12	ОК-5	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-6							
Б3.В.ДВ.1.2	Метрология	12	ОК-5	ОК-10	ОК-13	ПК-3	ПК-4							
Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров	12	ОК-5	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-16							
Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях	9	ОК-15	ПК-8	ПК-10	ПК-16	ПК-20							
Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках	12	ОК-5	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-9	ПК-13						
Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	12	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-20						
Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте	12	ОК-5	ПК-1	ПК-5	ПК-8	ПК-16	ПК-20						
Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	12	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-14	ПК-18	ПК-20					
Б4	**Физическая культура**		**ОК-16**											

	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КЛМПЕТЕНЦИЙ													
Б5	**Практики, НИР**		**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-6**	**ПК-2**	**ПК-13**	**ПК-16**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**			
Б5.У.1	Учебная практика		ОК-6	ПК-16										
Б5.П.1	Производственная практика		ОК-3	ОК-4	ПК-2	ПК-13	ПК-16	ПК-18	ПК-19	ПК-20				
Б6	**Итоговая государственная аттестация**		**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**								
ФТД	**Факультативы**													

	СВОД											
		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого				236	264	240	48	46	48	49	49
	Итого по ООП (без факультативов)				236	264	240	48	46	48	49	49
	Итого по циклам Б1 - Б3	52%	48%	33.9%	210	235	214	48	43	48	45	30
Б1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	60%	40%	33.3%	30	35	30	14	12	2	2	
Б1.Б	Базовая часть				15	25	18	8	8		2	
Б1.В	Вариативная часть				5	20	12	6	4	2		
Б2	Математический и естественнонаучный цикл	43%	57%	35.1%	65	75	65	27	21	17		
Б2.Б	Базовая часть				20	30	28	14	8	6		
Б2.В	Вариативная часть				35	55	37	13	13	11		
Б3	Профессиональный цикл	55%	45%	33.3%	115	125	119	7	10	29	43	30
Б3.Б	Базовая часть				60	70	65	7	4	13	27	14
Б3.В	Вариативная часть				45	65	54		6	16	16	16
Б4	Физическая культура				2	2	2				1	1
Б5	Практики, НИР				12	15	12		3		3	6
Б6	Итоговая государственная аттестация				12	12	12					12
ФТД	Факультативы											
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					39.63%					
		в интерактивной форме					21.5%					
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы					38.5	39.3	36.9	39.3	39.5	37.2
	Учебная аудиторная нагрузка (час/год)	ООП					192.4	200	200	200	200	162
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						6	8	5	8	6
		ЗАЧЕТЫ (За)						6	7	6	7	6
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)										
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)										
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)									3	4
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)						6	8	5	5	2
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)										
		РЕФЕРАТЫ (Реф)										
		ЭССЕ (Эс)										
		РГР (РГР)										

Министерство сельского хозяйства РФ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Оренбургский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 4 от 18.01.2012

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

111900.62

Направление подготовки 111900.62 "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Профиль "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Кафедра:

Факультет:

Квалификация: бакалавр	*Год начала подготовки*	2012
Форма обучения: заочная	*Образовательный стандарт*	498
Срок обучения: 5л		28.10.2009

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 -2	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I														Э	Э	Э		К	К																			Э	Э	Э								К	К	К	К	К	К
II							Э	Э	Э									К	К											Э	Э	Э			У	У										К	К	К	К	К	К
III											Э	Э	Э	Э				К	К																Э	Э	Э	Э								К	К	К	К	К	К
IV					Э	Э	Э	Э										К	К										Э	Э	Э	Э				У	У									К	К	К	К	К	К
V				Э	Э	Э	Э					П	П	П	П			К	К		Э	Э	Э	Э												Д	Д	Г	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**42**	**40**	**42**	**40**	**28**	192
Э	Экзаменационные сессии	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	10
У	Учебная практика		**2**		**2**		4
П	Производственная практика					**4**	4
Д	Выпускная квалификационная работа					**7**	7
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР					**1**	1
К	Каникулы	**8**	**8**	**8**	**8**	**10**	42
Итого		**52**	**52**	**52**	**52**	**52**	260
Студентов							
Групп							

| Индекс | Наименование | Формы контроля | | | | | | Всего часов | | | | | ЗЕТ | | Распределение по курсам | | | | | |

ПЛАН

| Индекс | Наименование | Формы контроля | | | | | | Всего часов | | | | | ЗЕТ | | Распределение по курсам | | | | | |

ПЛАН

| Индекс | Наименование | Формы контроля | | | | | | Всего часов | | | | | ЗЕТ | | Распределение по курсам | | | | | |

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН

| Индекс | | Распределение по курсам | | |

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН

| Индекс | Наименование | Распределение по курсам | | |

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование	Курс 1										Курс 2										Курс 3										Курс 4										Курс 5										Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме
		Распределение по курсам																																																				
	Курсы обучения	Курс 1										Курс 2										Курс 3										Курс 4										Курс 5													
	Дней на сессию/наим.сессии	20,0	Зимняя сессия				20,0	Летняя сессия				20,0	Зимняя сессия				20,0	Летняя сессия				25,0	Зимняя сессия				25,0	Летняя сессия				25,0	Зимняя сессия				25,0	Летняя сессия				25,0	Зимняя сессия				25,0	Летняя сессия							
	Наименование	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль				
	Резерв времени	76,0					11,0					30,0					30,0					88,0					93,0					79,0					71,0					89,0					111,0								
Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных																					6,0	4	2	92	з																								36		16.7%	4
																						4,0																															
Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология																					6,0	6	2	44					46	зк																			36		14.3%	4
																						4,0																															
Б3.В.ОД.3	Общая хирургия																6,0	4	2	56	з																												36		16.7%	4
																	4,0																																			
Б3.В.ОД.4	Вирусология																					6,0	6	2	44					46	зк																			36		14.3%	4
																						4,0																															
Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология											6,0	6	2	61					60	эк																												36		14.3%	4
												4,0																																							
Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии																																													8,0	10	2	84	з	36		10%	4
																																													4,0								
Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор																										4,0	4	2	98		4,0	4		55	эк													36		11.1%	4
																										2,0					2,0																			
Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов																																				4,0	4	2	62		6,0	10		74	зр	2,0	8		67	э	36		5.6%	6
																																			2,0					4,0												
Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов																																		4,0	4	2	62		6,0	8		56	зр	2,0	4		55	э	36		6.7%	6
																																	2,0					4,0												
*																																																				
Б3.В.ДВ	Дисциплины по выбору																										10,0	10	4	120		6,0	6		150	4	10,0	8	2	151	1	6,0	8	2	54	1	4,0	4		53	1	-		10%	22
Б3.В.ДВ.1																																																			
1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях																										6,0	4	2	60		4,0	4		55	эр													36		10%	6
																										4,0					2,0																			
2	Метрология																										6,0	4	2	60		4,0	4		55	эр													36		10%	6
*																																																			
Б3.В.ДВ.2																																																			
1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров																																				10,0	8	2	151	э												
																																				6,0																
2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях																																				10,0	8	2	151	э												
*																																																			
Б3.В.ДВ.3																																																		
1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках																																													6,0	8	2	54	з	4,0	4		53	э	36		8.3%	6
																																													4,0					2,0			
2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции																																													6,0	8	2	54	з	4,0	4		53	э	36		8.3%	6
*																																																			
Б3.В.ДВ.4																																																		
1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте																										4,0	6	2	60		2,0	2		95	эр													36		12.5%	4
																										2,0					2,0																			
2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях																										4,0	6	2	60		2,0	2		95	эр													36		12.5%	4
*																																																			
ДВ*																																																				
Б4	Физическая культура																																	2	16					2	16					2	16				2	12	з	36		100%	
Индекс	Наименование																																																Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.		
Б5	Практики, НИР																																																		
Б5.У	Учебная практика																																																		
Б5.У.1	Учебная практика																																																36	1,50		
*																																																			
Б5.Н	Научно-исследовательская работа																																																		
*																																																		
Б5.П	Производственная практика																																																		
Б5.П.1	Производственная практика																																															36	1,50		
*																																																			
Индекс	Наименование																																															Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.		

| | РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН | | |

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
1	ОК-1	владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
2	ОК-2	умением логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
3	ОК-3	готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б5.П.1	Производственная практика
4	ОК-4	способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
5	ОК-5	умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически-модифицированные продукты питания
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
6	ОК-6	способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б5.У.1	Учебная практика
7	ОК-7	умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
8	ОК-8	способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.4	Токсикология
9	ОК-9	способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
10	ОК-10	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б2.В.ДВ.2.1	Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
11	ОК-11	способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
	Б1.Б.3	История
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
12	ОК-12	владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
13	ОК-13	способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
14	ОК-14	владение одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
15	ОК-15	владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
16	ОК-16	владение средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б4	Физическая культура
17	ОК-17	готовностью уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные различия
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
18	ОК-18	способностью понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; роль насилия и ненасилия в истории, место человека в историческом процессе, политической организации общества
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
19	ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б2.Б.5	Основы физиологии

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
20	ПК-2	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б2.В.ДВ.2.1	Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
21	ПК-3	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
22	ПК-4	способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически-модифицированные продукты питания
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
23	ПК-5	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ДВ.2.1	Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически-модифицированные продукты питания
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
24	ПК-6	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.4	Вирусология
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
25	ПК-7	способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
26	ПК-8	готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически-модифицированные продукты питания
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
27	ПК-9	способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
28	ПК-10	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
29	ПК-11	способностью использовать основные положения и методы экономики, менеджмента и маркетинга, при решении профессиональных задач, способен анализировать проблемы
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
30	ПК-12	способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
31	ПК-13	способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б5.П.1	Производственная практика
32	ПК-14	готовностью составлять производственную документацию
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
33	ПК-15	способностью организовывать и проводить испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов для дезинфекции, дезинвазии, дератизации и дезинсекции и других средств ветеринарной санитарии
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
34	ПК-16	способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
35	ПК-17	готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
36	ПК-18	способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии
	Б2.Б.1	Математика
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
37	ПК-19	способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии
	Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б2.В.ДВ.2.1	Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
38	ПК-20	готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.4	Вирусология
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
	Б5.П.1	Производственная практика
*		

	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ													
Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	**Гуманитарный, социальный и экономический цикл**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-14**
			ОК-17	**ОК-18**	**ПК-1**	**ПК-11**	**ПК-13**	**ПК-14**						
Б1.Б.1	Философия	61	ОК-1	ОК-2	ОК-4	ОК-7								
Б1.Б.2	Иностранный язык	53	ОК-1	ОК-6	ОК-14									
Б1.Б.3	История	51	ОК-2	ОК-11	ОК-17	ОК-18								
Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности	46	ОК-3	ОК-5	ОК-8	ОК-9	ПК-11	ПК-14						
Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности	12	ОК-2	ОК-4	ОК-5	ОК-8								
Б1.В.ОД.2	История ветеринарии	10	ОК-1	ОК-8	ОК-17	ОК-18								
Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика	62	ОК-1	ОК-3	ОК-6	ОК-7								
Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи	51	ОК-1	ОК-2	ОК-6	ОК-17								
Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство	10	ПК-1	ПК-11	ПК-13									
Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности	45	ОК-3	ОК-4	ОК-7	ОК-8								
Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления	62	ОК-2	ОК-3	ОК-8	ОК-9								
Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология	62	ОК-1	ОК-3	ОК-10	ПК-11								
Б2	**Математический и естественнонаучный цикл**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-12**	**ОК-13**	**ОК-14**	**ПК-1**
			ПК-2	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-12**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**
			ПК-19	**ПК-20**										
Б2.Б.1	Математика	37	ОК-1	ОК-10	ПК-17	ПК-18								
Б2.Б.2	Биофизика	37	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13								
Б2.Б.3	Биологическая химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-9								
Б2.Б.4	Биология	12	ОК-2	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13							
Б2.Б.5	Основы физиологии	14	ОК-8	ПК-1	ПК-5	ПК-8	ПК-20							
Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-8								
Б2.В.ОД.2	Органическая химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-7								
Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-5	ПК-6								
Б2.В.ОД.4	Животноводство	12	ОК-8	ОК-10	ПК-7									
Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии	12	ОК-1	ОК-10	ПК-5	ПК-20								
Б2.В.ОД.6	Латинский язык	12	ОК-1	ОК-2	ОК-6	ОК-14								
Б2.В.ДВ.1.1	Биотехнология	17	ОК-11	ОК-12	ПК-1	ПК-19								
Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика	14	ОК-9	ОК-10	ПК-2	ПК-17								
Б2.В.ДВ.2.1	Молекулярная биотехнология с основами генной инженерии	17	ОК-10	ПК-2	ПК-5	ПК-19								
Б2.В.ДВ.2.2	Генетически-модифицированные продукты питания	12	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-8								
Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований	12	ОК-10	ОК-13	ПК-16	ПК-19								

	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ													
Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа	42	ОК-5	ПК-1	ПК-3	ПК-5	ПК-6							
Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность	12	ОК-8	ОК-10	ОК-12	ПК-12								
Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства	10	ОК-1	ОК-2	ПК-5	ПК-6	ПК-8							
Б3	**Профессиональный цикл**		**ОК-1**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-13**	**ОК-15**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**
			ПК-4	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-10**	**ПК-11**	**ПК-12**	**ПК-13**	**ПК-14**	**ПК-15**
			ПК-16	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**							
Б3.Б.1	Анатомия животных	12	ОК-6	ОК-9	ПК-2	ПК-20								
Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных	14	ОК-1	ОК-6	ОК-8	ПК-2	ПК-16	ПК-20						
Б3.Б.3	Микробиология	10	ПК-6	ПК-8	ПК-20									
Б3.Б.4	Токсикология	12	ОК-8	ПК-8	ПК-16	ПК-20								
Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности	9	ОК-11	ОК-15	ПК-1	ПК-2	ПК-10	ПК-16						
Б3.Б.6	Паразитарные болезни	10	ОК-5	ПК-8	ПК-14	ПК-15	ПК-20							
Б3.Б.7	Инфекционные болезни	10	ПК-1	ПК-8	ПК-15	ПК-20								
Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни	16	ОК-6	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ПК-2	ПК-3	ПК-14	ПК-16	ПК-18			
Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-18	ПК-19				
Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	12	ОК-5	ПК-1	ПК-5	ПК-9	ПК-18							
Б3.Б.11	Ветеринарная санитария	12	ОК-5	ПК-7	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-19						
Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных	12	ОК-6	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-16						
Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология	14	ОК-6	ОК-9	ОК-10	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-6	ПК-16				
Б3.В.ОД.3	Общая хирургия	16	ОК-10	ПК-1	ПК-3	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-20					
Б3.В.ОД.4	Вирусология	10	ПК-6	ПК-20										
Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология	10	ПК-1	ПК-6	ПК-17	ПК-20								
Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-9	ПК-12	ПК-14						
Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор	12	ПК-1	ПК-12	ПК-14									
Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-8							
Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-6	ПК-7	ПК-8						
Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях	12	ОК-5	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-6							
Б3.В.ДВ.1.2	Метрология	12	ОК-5	ОК-10	ОК-13	ПК-3	ПК-4							
Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров	12	ОК-5	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-16							
Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях	12	ОК-15	ПК-8	ПК-10	ПК-16	ПК-20							

	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ													
Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках	12	ОК-5	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-9	ПК-13						
Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	12	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-20						
Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте	12	ОК-5	ПК-1	ПК-5	ПК-8	ПК-16	ПК-20						
Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	12	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-14	ПК-18	ПК-20					
Б4	**Физическая культура**		**ОК-16**											
Б5	**Практики, НИР**		**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-6**	**ПК-2**	**ПК-13**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**		
Б5.У.1	Учебная практика		ОК-4	ОК-6	ПК-2	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19					
Б5.П.1	Производственная практика		ОК-3	ОК-4	ПК-2	ПК-13	ПК-16	ПК-18	ПК-19	ПК-20				
Б6	**Итоговая государственная аттестация**		**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**								
ФТД	**Факультативы**													

	СВОД											
		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого				236	264	240	47	47	48	49	49
	Итого по ООП (без факультативов)				236	264	240	47	47	48	49	49
	Итого по циклам Б1 - Б3	52%	48%	33.9%	210	235	214	47	44	48	45	30
Б1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	60%	40%	33.3%	30	35	30	14	12	2	2	
Б1.Б	Базовая часть				15	25	18	8	8		2	
Б1.В	Вариативная часть				5	20	12	6	4	2		
Б2	Математический и естественнонаучный цикл	43%	57%	35.1%	65	75	65	26	22	17		
Б2.Б	Базовая часть				20	30	28	14	8	6		
Б2.В	Вариативная часть				35	55	37	12	14	11		
Б3	Профессиональный цикл	55%	45%	33.3%	115	125	119	7	10	29	43	30
Б3.Б	Базовая часть				60	70	65	7	4	13	27	14
Б3.В	Вариативная часть				45	65	54		6	16	16	16
Б4	Физическая культура				2	2	2				1	1
Б5	Практики, НИР				12	15	12		3		3	6
Б6	Итоговая государственная аттестация				12	12	12					12
ФТД	Факультативы											
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					39.8%					
		в интерактивной форме					21.6%					
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы					38.5	38.5	37.8	39.3	39.5	37.2
	Учебная аудиторная нагрузка (час/год)	ООП					193.6	200	200	200	200	168
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						5	8	5	8	6
		ЗАЧЕТЫ (За)						7	7	6	7	6
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)										
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)										
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)									3	4
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)						6	8	5	5	2
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)										
		РЕФЕРАТЫ (Реф)										
		ЭССЕ (Эс)										
		РГР (РГР)										

Министерство сельского хозяйства РФ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Оренбургский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 4 от 27.02.2013

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

111900.62

Направление подготовки "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Профиль "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Кафедра:

Факультет:

Квалификация: бакалавр	
Форма обучения: заочная	
Срок обучения: 5л	

Год начала подготовки	2013
Образовательный стандарт	498
	28.10.2009

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 -2	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I														Э	Э	Э		К	К																			Э	Э	Э								К	К	К	К	К	К
II									Э									К	К												Э	Э	Э			У	У									К	К	К	К	К	К
III											Э	Э	Э	Э				К	К																		Э	Э	Э	Э						К	К	К	К	К	К
IV				Э	Э	Э	Э	Э										К	К										Э	Э	Э	Э	Э				У	У								К	К	К	К	К	К
V			Э	Э	Э	Э						П	П	П	П			К	К		Э	Э	Э	Э												Д	Д	Г	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	**42**	**40**	**42**	**40**	**28**	192
Э	Экзаменационные сессии	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	10
У	Учебная практика		**2**		**2**		4
П	Производственная практика					**4**	4
Д	Выпускная квалификационная работа					**7**	7
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР					**1**	1
К	Каникулы	**8**	**8**	**8**	**8**	**10**	42
Итого		**52**	**52**	**52**	**52**	**52**	260
Студентов							
Групп							

Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение по курсам																														Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)
										в том числе					Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4						Курс 5								
															Часов						Часов						Часов						Часов						Часов								
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СРС	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ			
	Итого	32	34			7	26	8640	8640	968	6384	424	240	240	74	64	62	1 419	73	47	78	76	46	1 284	100	47	86	92	22	1 459	69	48	84	94	22	1 356	100	49	60	94	14	866	82	49	-		17.1%
	Итого по ООП (без факультативов)	32	34			7	26	8640	8640	968	6384	424	240	240	74	64	62	1 419	73	47	78	76	46	1 284	100	47	86	92	22	1 459	69	48	84	94	22	1 356	100	49	60	94	14	866	82	49	-		17.1%
	Б=52% В=48% ДВ(от В)=33.9%									12%	82%	5%																																		
	Итого по циклам Б1 - Б3	32	33			7	26	7704	7704	960	6324	420	214	214	74	64	62	1 419	73	47	78	76	46	1 284	100	44	86	92	22	1 459	69	48	84	94	18	1 324	100	45	60	94	10	838	78	30	-		16.5%
	Б=60% В=40% ДВ(от В)=33.3%									11%	83%	5%																																		
Б1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	3	8				3	1080	1080	124	897	59	30	30	18	2	36	423	25	14	16	6	26	358	26	12	4		6	58	4	2	4	2	4	58	4	2							-		58.1%
Б1.Б	Базовая часть	3	2				3	648	648	70	543	35	18	18	6	2	24	243	13	8	8	6	14	242	18	8							4	2	4	58	4	2							-		60%
Б1.Б.1	Философия	2					2	144	144	16	119	9	4	4							8	2	6	119	9	4																			36		37.5%
	в т.ч. часов в инт. форме:									4											4																									
Б1.Б.2	Иностранный язык	2	1				2	324	324	32	279	13	9	9			20	156	4	5		4	8	123	9	4																			36		87.5%
	в т.ч. часов в инт. форме:																																													
Б1.Б.3	История	1					1	108	108	12	87	9	3	3	6	2	4	87	9	3																									36		33.3%
	в т.ч. часов в инт. форме:									4					4																													
Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности		4					72	72	10	58	4	2	2																			4	2	4	58	4	2							36		40%
	в т.ч. часов в инт. форме:									2																							2												
*																																														
Б1.В	Вариативная часть		6					432	432	54	354	24	12	12	12		12	180	12	6	8		12	116	8	4	4		6	58	4	2													-		55.6%
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины		4					288	288	34	238	16	8	8	12		12	180	12	6	4		6	58	4	2																			-		52.9%
Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности		1					72	72	8	60	4	2	2	4		4	60	4	2																									36		50%
	в т.ч. часов в инт. форме:									2					2																													
Б1.В.ОД.2	История ветеринарии		1					72	72	8	60	4	2	2	4		4	60	4	2																									36		50%
	в т.ч. часов в инт. форме:									2					2																													
Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика		2					72	72	10	58	4	2	2							4		6	58	4	2																			36		60%
	в т.ч. часов в инт. форме:									2											2																									
Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи		1					72	72	8	60	4	2	2	4		4	60	4	2																									36		50%
	в т.ч. часов в инт. форме:									2					2																													
*																																														
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору		2					144	144	20	116	8	4	4							4		6	58	4	2	4		6	58	4	2													-		60%
Б1.В.ДВ.1																																														
1	Ветеринарное предпринимательство		2					72	72	10	58	4	2	2							4		6	58	4	2																			36		60%
	в т.ч. часов в инт. форме:									2											2																									
2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности		2					72	72	10	58	4	2	2							4		6	58	4	2																			36		60%
*																																														
Б1.В.ДВ.2																																														
1	Психология управления		3					72	72	10	58	4	2	2													4		6	58	4	2													36		60%
	в т.ч. часов в инт. форме:									2																	2																		
2	Организационная психология		3					72	72	10	58	4	2	2													4		6	58	4	2													36		60%
*																																														
ДВ*																																														
	Б=43% В=57% ДВ(от В)=35.1%									12%	83%	5%																																		
Б2	Математический и естественнонаучный цикл	11	7				10	2340	2340	280	1933	127	65	65	44	44	24	789	35	26	46	58	10	626	52	22	22	30	2	518	40	17													-		12.9%
Б2.Б	Базовая часть	4	4				5	1008	1008	112	844	52	28	28	26	18	8	435	17	14	18	24	4	225	17	8	6	6	2	184	18	6													-		12.5%
Б2.Б.1	Математика		1				1	108	108	16	88	4	3	3	8	2	6	88	4	3																									36		37.5%
	в т.ч. часов в инт. форме:									4					4																													
Б2.Б.2	Биофизика	1					1	216	216	16	191	9	6	6	8	6	2	191	9	6																									36		12.5%
	в т.ч. часов в инт. форме:									4					4																													
Б2.Б.3	Биологическая химия	3	2				3	216	216	24	179	13	6	6							6	8	2	88	4	3	4	4		91	9	3													36		8.3%
	в т.ч. часов в инт. форме:									6											4						2																	
Б2.Б.4	Биология	2	1				2	252	252	32	207	13	7	7	10	10		156	4	5	4	6	2	51	9	2																			36		6.2%
	в т.ч. часов в инт. форме:									8					6						2																									
Б2.Б.5	Основы физиологии	3	2				3	216	216	24	179	13	6	6							8	10		86	4	3	2	2	2	93	9	3													36		8.3%
	в т.ч. часов в инт. форме:									4											4																									
*																																														

ПЛАН

Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение по курсам																												Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)
										в том числе					Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4						Курс 5								
															Часов						Часов						Часов						Часов						Часов								
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СРС	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ			
Б2.В	Вариативная часть	7	3				5	1332	1332	168	1089	75	37	37	18	26	16	354	18	12	28	34	6	401	35	14	16	24		334	22	11													-		13.1%
Б2.В.ОД	Обязательные дисциплины	5	1				5	864	864	118	697	49	24	24	18	26	16	354	18	12	24	34		343	31	12																			-		13.6%
Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия	1					1	144	144	18	117	9	4	4	8	10		117	9	4																									36		
	в т.ч. часов в инт. форме:									4					4																														
Б2.В.ОД.2	Органическая химия	2					2	144	144	24	111	9	4	4	6	8		58		2	4	6		53	9	2																			36		
	в т.ч. часов в инт. форме:									6					4						2																								
Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	2					2	180	180	26	145	9	5	5							10	16		145	9	5																			36		
	в т.ч. часов в инт. форме:									6											6																								
Б2.В.ОД.4	Животноводство		2					108	108	12	92	4	3	3							6	6		92	4	3																			36		
	в т.ч. часов в инт. форме:									4											4																								
Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии	2					2	144	144	22	113	9	4	4	4	8		60		2	4	6		53	9	2																			36		
	в т.ч. часов в инт. форме:									4					2						2																								
Б2.В.ОД.6	Латинский язык	1					1	144	144	16	119	9	4	4			16	119	9	4																									36		100%
	в т.ч. часов в инт. форме:																																												
*																																													
Б2.В.ДВ	Дисциплины по выбору	2	2					468	468	50	392	26	13	13							4		6	58	4	2	16	24		334	22	11													-		12%
Б2.В.ДВ.1																																													
1	Экологическая патология		3					108	108	12	92	4	3	3													4	8		92	4	3													36		
	в т.ч. часов в инт. форме:									2																	2																		
2	Общая генетика		3					108	108	12	92	4	3	3													4	8		92	4	3													36		
*																																													
Б2.В.ДВ.2																																													
1	Основы рационального питания	3						144	144	14	121	9	4	4													6	8		121	9	4													36		
	в т.ч. часов в инт. форме:									4																	4																		
2	Генетически модифицированные продукты питания	3						144	144	14	121	9	4	4													6	8		121	9	4													36		
*																																													
Б2.В.ДВ.3																																													
1	Основы научных исследований	3						144	144	14	121	9	4	4													6	8		121	9	4													36		
	в т.ч. часов в инт. форме:									4																	4																		
2	Методы лабораторного анализа	3						144	144	14	121	9	4	4													6	8		121	9	4													36		
*																																													
Б2.В.ДВ.4																																													
1	Введение в специальность		2					72	72	10	58	4	2	2							4		6	58	4	2																			36		60%
	в т.ч. часов в инт. форме:									2											2																								
2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства		2					72	72	10	58	4	2	2							4		6	58	4	2																			36		60%
*																																													
ДВ*																																													
	Б=55% В=45% ДВ(от В)=33.3%									13%	82%	5%																																	
Б3	Профессиональный цикл	18	18			7	13	4284	4284	556	3494	234	119	119	12	18	2	207	13	7	16	12	10	300	22	10	60	62	14	883	25	29	80	92	14	1 266	96	43	60	94	10	838	78	30	-		9%
Б3.Б	Базовая часть	10	10			3	9	2340	2340	306	1904	130	65	65	12	18	2	207	13	7	4	2	6	123	9	4	28	32	2	393	13	13	52	66	8	786	60	27	26	42	6	395	35	14	-		7.8%
Б3.Б.1	Анатомия животных	1	1				1	252	252	32	207	13	7	7	12	18	2	207	13	7																									36		6.2%
	в т.ч. часов в инт. форме:									6					6																														
Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных	4	4				4	252	252	32	207	13	7	7													6	6		60		2	8	10	2	147	13	5							36		6.2%
	в т.ч. часов в инт. форме:									8																	4						4												
Б3.Б.3	Микробиология	3	3				3	252	252	26	213	13	7	7													10	14	2	213	13	7													36		7.7%
	в т.ч. часов в инт. форме:									6																	6																		
Б3.Б.4	Токсикология	4					4	216	216	22	185	9	6	6													8	6		94		3	4	2	2	91	9	3							36		9.1%
	в т.ч. часов в инт. форме:									6																	4						2												
Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности	2					2	144	144	12	123	9	4	4							4	2	6	123	9	4																			36		50%
	в т.ч. часов в инт. форме:									2											2																								
Б3.Б.6	Паразитарные болезни	5	4				5	216	216	26	177	13	6	6																			8	10		86	4	3	2	4	2	91	9	3	36		7.7%
	в т.ч. часов в инт. форме:									4																						4												
Б3.Б.7	Инфекционные болезни	4	4				4	216	216	26	177	13	6	6																			10	14	2	177	13	6							36		7.7%
	в т.ч. часов в инт. форме:									6																						6												
Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни	4	4				4	216	216	26	177	13	6	6																			10	14	2	177	13	6							36		7.7%

ПЛАН

Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение по курсам																													Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)
										в том числе					Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4						Курс 5								
															Часов						Часов						Часов						Часов						Часов								
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СРС	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ			
Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни	*в т.ч. часов в инт. форме:*							6																							6														
Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза	5	44			4	5	252	252	56	179	17	7	7													4	6		26		1	12	16		108	8	4	6	10	2	45	9	2	36		3.6%
		в т.ч. часов в инт. форме:							10																		2					6						2								
Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза		5			5		108	108	18	86	4	3	3																								8	8	2	86	4	3	36		11.1%
		в т.ч. часов в инт. форме:							4																													4								
Б3.Б.11	Ветеринарная санитария	5	5			5		216	216	30	173	13	6	6																								10	20		173	13	6	36		
		в т.ч. часов в инт. форме:							4																													4								
*																																														
Б3.В	Вариативная часть	8	8			4	4	1944	1944	250	1590	104	54	54							12	10	4	177	13	6	32	30	12	490	12	16	28	26	6	480	36	16	34	52	4	443	43	16	-		10.4%
Б3.В.ОД	Обязательные дисциплины	4	7			2	4	1296	1296	170	1062	64	36	36							12	10	4	177	13	6	22	20	8	370	12	12	12	12	4	179	9	6	24	40	2	336	30	12	-		10.6%
Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных		3					108	108	12	92	4	3	3													6	4	2	92	4	3												36		16.7%
		в т.ч. часов в инт. форме:							4																		4																			
Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология		3				3	108	108	14	90	4	3	3													6	6	2	90	4	3												36		14.3%
		в т.ч. часов в инт. форме:							4																		4																			
Б3.В.ОД.3	Общая хирургия		2					72	72	12	56	4	2	2							6	4	2	56	4	2																		36		16.7%
		в т.ч. часов в инт. форме:							4												4																									
Б3.В.ОД.4	Вирусология		3				3	108	108	14	90	4	3	3													6	6	2	90	4	3												36		14.3%
		в т.ч. часов в инт. форме:							4																		4																			
Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология	2					2	144	144	14	121	9	4	4							6	6	2	121	9	4																		36		14.3%
		в т.ч. часов в инт. форме:							4												4																									
Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии		5					108	108	20	84	4	3	3																								8	10	2	84	4	3	36		10%
		в т.ч. часов в инт. форме:							4																													4								
Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор	4				4		180	180	18	153	9	5	5													4	4	2	98		3	4	4		55	9	2							36		11.1%
		в т.ч. часов в инт. форме:							4																		2					2													
Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов	5	5			5		252	252	36	203	13	7	7																		4	4	2	62		2	8	18		141	13	5	36		5.6%
		в т.ч. часов в инт. форме:							6																							2						4								
Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов	5	5			5		216	216	30	173	13	6	6																		4	4	2	62		2	8	12		111	13	4	36		6.7%
		в т.ч. часов в инт. форме:							6																							2						4								
*																																														
Б3.В.ДВ	Дисциплины по выбору	4	1			2		648	648	80	528	40	18	18													10	10	4	120		4	16	14	2	301	27	10	10	12	2	107	13	4	-		10%
Б3.В.ДВ.1																																														
1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях	4				4		144	144	20	115	9	4	4													6	4	2	60		2	4	4		55	9	2							36		10%
		в т.ч. часов в инт. форме:							6																		4						2												
2	Метрология	4				4		144	144	20	115	9	4	4													6	4	2	60		2	4	4		55	9	2							36		10%
*																																														
Б3.В.ДВ.2																																														
1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров	4						180	180	20	151	9	5	5																		10	8	2	151	9	5							36		10%
		в т.ч. часов в инт. форме:							6																							6												
2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях	4						180	180	20	151	9	5	5																		10	8	2	151	9	5							36		10%
*																																														
Б3.В.ДВ.3																																														
1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках	5	5					144	144	24	107	13	4	4																								10	12	2	107	13	4	36		8.3%
		в т.ч. часов в инт. форме:							6																													6								
2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	5	5					144	144	24	107	13	4	4																								10	12	2	107	13	4	36		8.3%
*																																														
Б3.В.ДВ.4																																														
1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте	4				4		180	180	16	155	9	5	5													4	6	2	60		2	2	2		95	9	3							36		12.5%
		в т.ч. часов в инт. форме:							4																		2					2												
2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	4				4		180	180	16	155	9	5	5													4	6	2	60		2	2	2		95	9	3							36		12.5%
*																																														
ДВ*																																														
Б4	Физическая культура		5					72	72	8	60	4	2	2																						4	32		1			4	28	4	1	36		100%

ПЛАН

Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Распределение по курсам																												Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)
										в том числе					Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4						Курс 5								
															Часов						Часов						Часов						Часов						Часов								
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СРС	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ			
Б1	Физическая культура	*в т.ч. часов в инт. форме:*																																											

Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР		Всего часов					ЗЕТ		Недель	Часов				ЗЕТ	Недель	Часов				ЗЕТ	Недель	Часов				ЗЕТ	Недель	Часов				ЗЕТ	Недель	Часов				ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	
								По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт		Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд						
Б5	Практики, НИР							432	432				12	12							2		108			3							2		108			3	4		216			6			
Б5.У	Учебная практика							216	216				6	6							2		108			3							2		108			3									
Б5.У.1	Учебная практика			24				216	216				6	6							2		108			3							2		108			3							36	1,50	
*																																													
Б5.Н	Научно-исследовательская работа																																												
*																																													
Б5.П	Производственная практика							216	216				6	6																									4		216			6			
Б5.П.1	Производственная практика			5				216	216				6	6																									4		216			6	36	1,50	
*																																													

Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР		Всего часов					ЗЕТ		Недель	Часов				ЗЕТ	Недель	Часов				ЗЕТ	Недель	Часов				ЗЕТ	Недель	Часов				ЗЕТ	Недель	Часов				ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	
								По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт		Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд						
Б6	Итоговая государственная аттестация							432	432				12	12																									8					12	36	1,50	

Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КП	КР	К	Всего часов					ЗЕТ		Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	
								По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	Контр	Эксп	Факт																																		
ФТД	Факультативы																																											-		
*																																													

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН

| Индекс | | Распределение по курсам | | |

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН

| Индекс | Наименование | Распределение по курсам | | |

РАЗВЕРНУТЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование	Распределение по курсам: Курс 1										Курс 2										Курс 3										Курс 4										Курс 5										Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)
	Курсы обучения	Курс 1										Курс 2										Курс 3										Курс 4										Курс 5												
	Дней на сессию/наим.сессии	20,0	Зимняя сессия				20,0	Летняя сессия				20,0	Зимняя сессия				20,0	Летняя сессия				25,0	Зимняя сессия				25,0	Летняя сессия				25,0	Зимняя сессия				25,0	Летняя сессия				25,0	Зимняя сессия				25,0	Летняя сессия						
		Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль			
	Резерв времени		76,0					11,0					30,0					30,0					83,0					98,0					79,0					71,0					89,0					111,0							
Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии																																																							10%
																																																					4,0				
Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор																										4,0	4	2	98		4,0	4		55	эк																	36		11.1%
																											2,0					2,0																						
Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов																																				4,0	4	2	62		6,0	10		74	зр	2,0	8		67	э	36		5.6%
																																			2,0					4,0														
Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов																																		4,0	4	2	62		6,0	8		56	зр	2,0	4		55	э	36		6.7%
																																	2,0					4,0														
*																																																							
Б3.В.ДВ	Дисциплины по выбору																										10,0	10	4	120		6,0	6		150	4	10,0	8	2	151	1	6,0	8	2	54	1	4,0	4		53	1	-		10%
Б3.В.ДВ.1																																																						
1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях																										6,0	4	2	60		4,0	4		55	эр																	36		10%
																											4,0					2,0																						
2	Метрология																										6,0	4	2	60		4,0	4		55	эр																	36		10%
*																																																						
Б3.В.ДВ.2																																																					
1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров																																				10,0	8	2	151	э												36		10%
																																				6,0																		
2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях																																				10,0	8	2	151	э												36		10%
*																																																						
Б3.В.ДВ.3																																																				
1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках																																																6,0	8	2	54	з	4,0	4		53	э	36		8.3%
																																																			4,0						
2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции																																																6,0	8	2	54	з	4,0	4		53	э	36		8.3%
*																																																						
Б3.В.ДВ.4																																																				
1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте																										4,0	6	2	60		2,0	2		95	эр																	36		12.5%
																											2,0					2,0																						
2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях																										4,0	6	2	60		2,0	2		95	эр																	36		12.5%
*																																																					
ДВ*																																																				
Б4	Физическая культура																															2	16						2	16						2	16				2	12	з	36		100%

Индекс	Наименование	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
Б5	Практики, НИР		
Б5.У	Учебная практика		
Б5.У.1	Учебная практика	36	1,50
*			
Б5.Н	Научно-исследовательская работа		
*			
Б5.П	Производственная практика		
Б5.П.1	Производственная практика	36	1,50
*			

Индекс	Наименование	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
Б6	Итоговая государственная аттестация	36	1,50

Индекс	Наименование	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.
ФТД	Факультативы	-	
*			

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
1	ОК-1	владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
2	ОК-2	умением логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
3	ОК-3	готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б5.П.1	Производственная практика
4	ОК-4	способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
5	ОК-5	умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б2.В.ДВ.2.1	Основы рационального питания
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически модифицированные продукты питания
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
6	ОК-6	способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б5.У.1	Учебная практика
7	ОК-7	умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков
	Б1.Б.1	Философия
	Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности
8	ОК-8	способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.4	Токсикология
9	ОК-9	способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
10	ОК-10	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
11	ОК-11	способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
	Б1.Б.3	История
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
12	ОК-12	владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
13	ОК-13	способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
	Б2.Б.2	Биофизика
	Б2.Б.4	Биология
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
14	ОК-14	владение одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного
	Б1.Б.2	Иностранный язык
	Б2.В.ОД.6	Латинский язык
15	ОК-15	владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
16	ОК-16	владение средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б4	Физическая культура
17	ОК-17	готовностью уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные различия
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи
18	ОК-18	способностью понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; роль насилия и ненасилия в истории, место человека в историческом процессе, политической организации общества
	Б1.Б.3	История
	Б1.В.ОД.2	История ветеринарии
19	ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
20	ПК-2	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
21	ПК-3	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
22	ПК-4	способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции
	Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология
	Б2.В.ДВ.2.1	Основы рационального питания
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически модифицированные продукты питания
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.1.2	Метрология
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
23	ПК-5	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б2.В.ДВ.2.1	Основы рационального питания
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически модифицированные продукты питания
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
24	ПК-6	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия
	Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.4	Вирусология
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
25	ПК-7	способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения
	Б2.В.ОД.2	Органическая химия
	Б2.В.ОД.4	Животноводство
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
26	ПК-8	готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия
	Б2.В.ДВ.2.1	Основы рационального питания
	Б2.В.ДВ.2.2	Генетически модифицированные продукты питания
	Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
	Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
27	ПК-9	способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга
	Б2.Б.3	Биологическая химия
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
28	ПК-10	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
29	ПК-11	способностью использовать основные положения и методы экономики, менеджмента и маркетинга, при решении профессиональных задач, способен анализировать проблемы
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
30	ПК-12	способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора
	Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
31	ПК-13	способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений
	Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
	Б5.П.1	Производственная практика
32	ПК-14	готовностью составлять производственную документацию
	Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
	Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
33	ПК-15	способностью организовывать и проводить испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов для дезинфекции, дезинвазии, дератизации и дезинсекции и других средств ветеринарной санитарии
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
34	ПК-16	способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
	Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
35	ПК-17	готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б2.Б.1	Математика
	Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
36	ПК-18	способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии
	Б2.Б.1	Математика
	Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
37	ПК-19	способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии
	Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований
	Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Б3.Б.11	Ветеринарная санитария
	Б5.У.1	Учебная практика
	Б5.П.1	Производственная практика
	Б6	Итоговая государственная аттестация
38	ПК-20	готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней
	Б2.Б.5	Основы физиологии
	Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии
	Б3.Б.1	Анатомия животных
	Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных
	Б3.Б.3	Микробиология
	Б3.Б.4	Токсикология
	Б3.Б.6	Паразитарные болезни
	Б3.Б.7	Инфекционные болезни
	Б3.В.ОД.3	Общая хирургия
	Б3.В.ОД.4	Вирусология
	Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология
	Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
	Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции

	СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ	
	Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
	Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
	Б5.П.1	Производственная практика
*		

	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ													
Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	**Гуманитарный, социальный и экономический цикл**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-7**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-14**
			ОК-17	**ОК-18**	**ПК-1**	**ПК-11**	**ПК-13**	**ПК-14**						
Б1.Б.1	Философия	61	ОК-1	ОК-2	ОК-4	ОК-7								
Б1.Б.2	Иностранный язык	53	ОК-1	ОК-6	ОК-14									
Б1.Б.3	История	51	ОК-2	ОК-11	ОК-17	ОК-18								
Б1.Б.4	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности	46	ОК-3	ОК-5	ОК-8	ОК-9	ПК-11	ПК-14						
Б1.В.ОД.1	Этика профессиональной деятельности	12	ОК-2	ОК-4	ОК-5	ОК-8								
Б1.В.ОД.2	История ветеринарии	10	ОК-1	ОК-8	ОК-17	ОК-18								
Б1.В.ОД.3	Психология и педагогика	62	ОК-1	ОК-3	ОК-6	ОК-7								
Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи	51	ОК-1	ОК-2	ОК-6	ОК-17								
Б1.В.ДВ.1.1	Ветеринарное предпринимательство	10	ПК-1	ПК-11	ПК-13									
Б1.В.ДВ.1.2	Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности	45	ОК-3	ОК-4	ОК-7	ОК-8								
Б1.В.ДВ.2.1	Психология управления	62	ОК-2	ОК-3	ОК-8	ОК-9								
Б1.В.ДВ.2.2	Организационная психология	62	ОК-1	ОК-3	ОК-10	ПК-11								
Б2	**Математический и естественнонаучный цикл**		**ОК-1**	**ОК-2**	**ОК-4**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-12**	**ОК-13**	**ОК-14**
			ПК-1	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-12**	**ПК-16**	**ПК-17**
			ПК-18	**ПК-19**	**ПК-20**									
Б2.Б.1	Математика	37	ОК-1	ОК-10	ПК-17	ПК-18								
Б2.Б.2	Биофизика	37	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13								
Б2.Б.3	Биологическая химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-9								
Б2.Б.4	Биология	12	ОК-2	ОК-10	ОК-11	ОК-12	ОК-13							
Б2.Б.5	Основы физиологии	14	ОК-8	ПК-1	ПК-5	ПК-8	ПК-20							
Б2.В.ОД.1	Неорганическая и аналитическая химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-8								
Б2.В.ОД.2	Органическая химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-6	ПК-7								
Б2.В.ОД.3	Физическая и коллоидная химия	11	ОК-10	ПК-3	ПК-5	ПК-6								
Б2.В.ОД.4	Животноводство	12	ОК-8	ОК-10	ПК-7									
Б2.В.ОД.5	Гистология и основы эмбриологии	12	ОК-1	ОК-10	ПК-5	ПК-20								
Б2.В.ОД.6	Латинский язык	12	ОК-1	ОК-2	ОК-6	ОК-14								
Б2.В.ДВ.1.1	Экологическая патология	17	ОК-1	ОК-2	ОК-4	ОК-6	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4				
Б2.В.ДВ.1.2	Общая генетика	14	ОК-9	ОК-10	ПК-2	ПК-17								
Б2.В.ДВ.2.1	Основы рационального питания	12	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-8								
Б2.В.ДВ.2.2	Генетически модифицированные продукты питания	12	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-8								
Б2.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований	12	ОК-10	ОК-13	ПК-16	ПК-19								
Б2.В.ДВ.3.2	Методы лабораторного анализа	42	ОК-5	ПК-1	ПК-3	ПК-5	ПК-6							
Б2.В.ДВ.4.1	Введение в специальность	12	ОК-8	ОК-10	ОК-12	ПК-12								
Б2.В.ДВ.4.2	Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства	10	ОК-1	ОК-2	ПК-5	ПК-6	ПК-8							

	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ														
Б3	**Профессиональный цикл**		**ОК-1**	**ОК-5**	**ОК-6**	**ОК-8**	**ОК-9**	**ОК-10**	**ОК-11**	**ОК-13**	**ОК-15**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**
			ПК-4	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**	**ПК-8**	**ПК-9**	**ПК-10**	**ПК-11**	**ПК-12**	**ПК-13**	**ПК-14**	**ПК-15**
			ПК-16	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**							
Б3.Б.1	Анатомия животных	12	ОК-6	ОК-9	ПК-2	ПК-20								
Б3.Б.2	Патологическая анатомия животных	14	ОК-1	ОК-6	ОК-8	ПК-2	ПК-16	ПК-20						
Б3.Б.3	Микробиология	10	ПК-6	ПК-8	ПК-20									
Б3.Б.4	Токсикология	12	ОК-8	ПК-8	ПК-16	ПК-20								
Б3.Б.5	Безопасность жизнедеятельности	9	ОК-11	ОК-15	ПК-1	ПК-2	ПК-10	ПК-16						
Б3.Б.6	Паразитарные болезни	10	ОК-5	ПК-8	ПК-14	ПК-15	ПК-20							
Б3.Б.7	Инфекционные болезни	10	ПК-1	ПК-8	ПК-15	ПК-20								
Б3.Б.8	Внутренние незаразные болезни	16	ОК-6	ОК-9	ОК-10	ОК-11	ПК-2	ПК-3	ПК-14	ПК-16	ПК-18			
Б3.Б.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-18	ПК-19				
Б3.Б.10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	12	ОК-5	ПК-1	ПК-5	ПК-9	ПК-18							
Б3.Б.11	Ветеринарная санитария	12	ОК-5	ПК-7	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-19						
Б3.В.ОД.1	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных	12	ОК-6	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-16						
Б3.В.ОД.2	Патологическая физиология	14	ОК-6	ОК-9	ОК-10	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-6	ПК-16				
Б3.В.ОД.3	Общая хирургия	16	ОК-10	ПК-1	ПК-3	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-20					
Б3.В.ОД.4	Вирусология	10	ПК-6	ПК-20										
Б3.В.ОД.5	Санитарная микробиология	10	ПК-1	ПК-6	ПК-17	ПК-20								
Б3.В.ОД.6	Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-9	ПК-12	ПК-14						
Б3.В.ОД.7	Государственный ветеринарный надзор	12	ПК-1	ПК-12	ПК-14									
Б3.В.ОД.8	Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-8							
Б3.В.ОД.9	Технология и контроль качества молока и молочных продуктов	12	ОК-5	ПК-1	ПК-4	ПК-6	ПК-7	ПК-8						
Б3.В.ДВ.1.1	Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях	12	ОК-5	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-6							
Б3.В.ДВ.1.2	Метрология	12	ОК-5	ОК-10	ОК-13	ПК-3	ПК-4							
Б3.В.ДВ.2.1	Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров	12	ОК-5	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-16							
Б3.В.ДВ.2.2	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях	12	ОК-15	ПК-8	ПК-10	ПК-16	ПК-20							
Б3.В.ДВ.3.1	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках	12	ОК-5	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-9	ПК-13						
Б3.В.ДВ.3.2	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	12	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-20						
Б3.В.ДВ.4.1	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте	12	ОК-5	ПК-1	ПК-5	ПК-8	ПК-16	ПК-20						
Б3.В.ДВ.4.2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях	12	ОК-5	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-14	ПК-18	ПК-20					
Б4	**Физическая культура**		**ОК-16**											

	РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ													
Б5	**Практики, НИР**		**ОК-3**	**ОК-4**	**ОК-6**	**ПК-2**	**ПК-13**	**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**	**ПК-20**		
Б5.У.1	Учебная практика		ОК-4	ОК-6	ПК-2	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19					
Б5.П.1	Производственная практика		ОК-3	ОК-4	ПК-2	ПК-13	ПК-16	ПК-18	ПК-19	ПК-20				
Б6	**Итоговая государственная аттестация**		**ПК-16**	**ПК-17**	**ПК-18**	**ПК-19**								
ФТД	**Факультативы**													

СВОД

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого				236	264	240	47	47	48	49	49
	Итого по ООП (без факультативов)				236	264	240	47	47	48	49	49
	Итого по циклам Б1 - Б3	52%	48%	33.9%	210	235	214	47	44	48	45	30
Б1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	60%	40%	33.3%	30	35	30	14	12	2	2	
Б1.Б	Базовая часть				15	25	18	8	8		2	
Б1.В	Вариативная часть				5	20	12	6	4	2		
Б2	Математический и естественнонаучный цикл	43%	57%	35.1%	65	75	65	26	22	17		
Б2.Б	Базовая часть				20	30	28	14	8	6		
Б2.В	Вариативная часть				35	55	37	12	14	11		
Б3	Профессиональный цикл	55%	45%	33.3%	115	125	119	7	10	29	43	30
Б3.Б	Базовая часть				60	70	65	7	4	13	27	14
Б3.В	Вариативная часть				45	65	54		6	16	16	16
Б4	Физическая культура				2	2	2				1	1
Б5	Практики, НИР				12	15	12		3		3	6
Б6	Итоговая государственная аттестация				12	12	12					12
ФТД	Факультативы											
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					39.8%					
		в интерактивной форме					21.6%					
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы					38.5	38.5	37.8	39.3	39.5	37.2
	Учебная аудиторная нагрузка (час/год)	ООП					193.6	200	200	200	200	168
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						5	8	5	8	6
		ЗАЧЕТЫ (За)						7	7	6	7	6
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)										
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)										
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)									3	4
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)						6	8	5	5	2
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)										
		РЕФЕРАТЫ (Реф)										
		ЭССЕ (Эс)										
		РГР (РГР)										

4.2 Аннотации рабочих программ дисциплин по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза профиля образовательной программы Ветеринарно-санитарная экспертиза

Наименование дисциплины: Б1.Б.1 Философия
Автор: Мананникова М.В., ст. преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины
Целями освоения дисциплины «Философия» являются:
- формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования;
- овладение базовыми принципами и приёмами философского познания;
- введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами.

2.Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины
- владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);
- умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
- способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность (ОК-4);
- умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-7).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
научные и философские картины мира, взаимодействие духовного, биологического и социального в человеке, его отношение к природе и обществ, движущие силы и закономерности исторического процесса
Уметь:
самостоятельно решать производственные организационные вопросы, критически осмысливать варианты решений; планировать работу и отвечать за результаты деятельности; организовывать работу небольшого коллектива

исполнителей; работать с научной литературой и другими информационными источниками

Владеть:

способностью выражения и обоснования позиций по этическим, морально-нравственным вопросам.

3. Содержание дисциплины

1

1.1 Предмет, смысл и предназначение философии.
1.2 Философия Древнего мира.
1.3 Античная философия.
1.4 Философия Средневековья и эпохи Возрождения.
1.5 Философия Нового времени и эпохи Просвещения.

2

2.1 Немецкая классическая философия.
2.2 Западная философия XIX-XXI вв.
2.3 Русская философия XI-XXI вв.
2.4 Учение о бытии.

3

3.1 Диалектика.
3.2 Сознание и познание.
3.3 Наука и техника.
3.4 Происхождение и сущность человека.

4

4.1 Смысл и ценности человеческого существования.
4.2 Общество как объект философского познания.
4.3 Глобальные проблемы современности и будущее человечества.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б1 Б.2 Иностранный язык
Автор: Абрамова Л.З., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «иностранный язык» являются:

- развитие у студентов иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих, а именно:

-речевая компетенция – развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме);
- языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (лексическими, грамматическими, орфографическими) в соответствии с темами, сферами и ситуациями общения, связанными с будущей профессиональной деятельностью студентов.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- владеть культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);
- способность к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);
- владеть одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного (ОК-14).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- основы и нормы иностранного языка; необходимый грамматический и лексический минимум, в том числе в сфере профессиональной коммуникации.

Уметь:
- пользоваться иностранным языком, как средством профессионального общения;
- работать с нормативной документацией (ГОСТы, ОСТы, нормы и пр.).

Владеть:
- иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации профессионального содержания из зарубежных источников.

3. Содержание дисциплины

1. Мои персональные данные. Совершенствование лексических и грамматических навыков в устной и письменной речи.
1.1. Моя биография.
2. Семья. Модели семьи. Совершенствование лексических и грамматических навыков в устной и письменной речи.
2.1 Семейные традиции.
3. Мой университет. Совершенствование лексических и грамматических навыков для понимания текстов при аудировании, говорении и чтении.
3.1 Система образования. Устная и письменная коммуникация.
4. Моя будущая профессия. Актуализация лексических и грамматических навыков в устной и письменной речи.

4.1 Речевой и письменный этикет.
5. Питание животных. Получение и сообщение информации на иностранном языке в устной и письменной форме. Профессиональная лексика.
5.1 Питание животных. Профессиональная лексика. Ознакомительное чтение.
5.2 Деловое письмо. Оформление резюме.
5.3 Речевой этикет (приветствие, прощание, просьба, извинение, поздравление и т.д.).
6. Нервная и мочевыделительная системы. Профессиональная лексика. Устная и письменная коммуникация.
6.1 Нервная и мочевыделительная системы. Профессиональная лексика. Поисковое чтение. Устное и письменное общение.
7. Углеводы. Профессиональная лексика. Устная и письменная коммуникация.
7.1 Углеводы. Профессиональная лексика. Изучающее, ознакомительное чтение.
8. Симптомы недостатка питательных веществ. Профессиональная лексика. Устная и письменная коммуникация.
8.1 Симптомы недостатка питательных веществ. Профессиональная лексика. Изучающее чтение. Аннотирование/Реферирование.
9. Здоровье животных. Профессиональная лексика. Устная и письменная коммуникация.
9.1 Здоровье животных. Профессиональная лексика. Изучающее чтение. Поисковое чтение. Ознакомительное чтение. Устная коммуникация. Аннотирование/Реферирование.
10. Здоровая окружающая среда для животных. Профессиональная лексика. Письменные и устные высказывания.
10.1 Здоровая окружающая среда для животных. Профессиональная лексика. Изучающее чтение. Поисковое чтение. Письменные и устные высказывания.
11. Санитария. Профессиональная лексика. Устная и письменная коммуникация.
11.1 Изучающее чтение. Поисковое чтение. Ознакомительное чтение.
12. Предмет и задачи ветсанэкспертизы. Профессиональная лексика.
12.1 Предмет и задачи ветсанэкспертизы. Профессиональная лексика. Изучающее чтение. Поисковое чтение. Письменная коммуникация.
13. Цели, задачи и функции ветслужбы. Профессиональная лексика. Устная и письменная коммуникация.
13.1 Цели, задачи и функции ветслужбы. Профессиональная лексика. Изучающее чтение.
14. Контроль ветслужбы при заготовке, хранении и переработке. Профессиональная лексика. Устная и письменная коммуникация.

14.1 Контроль ветслужбы при заготовке, хранении и переработке. Профессиональная лексика. Изучающее чтение. Поисковое чтение. Ознакомительное чтение. Устная коммуникация.
14.2 Контроль ветслужбы при заготовке, хранении и переработке. Профессиональная лексика. Изучающее чтение. Поисковое чтение. Письменная коммуникация.
15. Основные показатели и методы контроля здоровья животных и птиц. Профессиональная лексика. Письменные и устные высказывания.
15.1 Основные показатели и методы контроля здоровья животных и птиц. Профессиональная лексика. Изучающее чтение. Поисковое чтение. Письменные и устные высказывания.
15.2 Основные показатели и методы контроля здоровья животных и птиц. Профессиональная лексика. Изучающее чтение. Поисковое чтение. Письменная коммуникация.
16. Ветсанконтроль при заготовке и транспортировке животных. Профессиональная лексика. Устная и письменная коммуникация.
16.1 Ветсанконтроль при заготовке и транспортировке животных. Профессиональная лексика. Изучающее чтение. Аннотирование/Реферирование.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 9 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б1. Б. 3 История
Автор: Кузнецова Ю. В., преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цели освоения дисциплины:
- понять и уметь объяснять сложные и противоречивые события мировой и отечественной истории;
- уметь сравнивать ход исторического развития российской и мировой цивилизаций;
- уметь анализировать особенности проявления главных факторов всемирного исторического процесса в истории России IX-XXI вв.;
- увидеть те факторы, которые в течение длительного времени определяли историческое развитие России: особенности политического и экономического развития страны, становление и развитие социальной структуры российского общества, динамику взаимоотношений власти и общества, национальную политику государства и др.

- осмыслить историю Российского государства IX-XXI вв. для использования исторического опыта и его уроков в жизни, профессиональной и общественной деятельности.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
- способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-11);
- готовностью уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные различия (ОК-17);
-способностью понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; роль насилия и ненасилия в истории, место человека в историческом процессе, политической организации общества (ОК-18).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- движущие силы и закономерности исторического процесса.

Уметь*:*

- работать с научной литературой и другими информационными источниками.

Владеть:

- способностью выражения и обоснования позиций по этическим, морально-нравственным вопросам.

3. Содержание дисциплины

1. История в системе социально-гуманитарных наук. Особенности становления государственности в России и мире с древних времён до XVII в

1.1 История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки.

1.2 Становление первых цивилизаций.

1.3 Становление государственности в мире и России.

1.4 Европа и Россия в период средневековья.

1.5 Мир и Россия в контексте развития европейской цивилизации. XVI – XVII вв. в мировой истории.

2. Россия и мир в XVII – XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот

2.1 Предпосылки и особенности складывания российского абсолютизма.

2.2. Россия и Европа в XVIII в.
2.3 Мир и Россия в первой половине XIX в.
2.4 Развитие Европы и России во второй половине XIX в.
3 . Россия в первой половине XX века в контексте развития европейской цивилизации: узловые проблемы истории
3.1. Мир и Россия в начале XX века.
3.2 Россия и общество в революциях 1917 г. и Гражданской войне
3.3 Мир и СССР в межвоенный период. 1921 – 1939 гг.
3.4 Вторая мировая война.
4. Россия и мир во второй половине XX и в начале XXI века: исторический опыт, проблемы, перспективы
4.1 Мир и СССР в 1945 – 1960 гг.: опыт и уроки истории.
4.2 Советское общество в конце 60 – начале 80-х гг. XX в.
4.3 Россия в системе мировой экономики и международных связей. 1985 – 1991 гг.
4.5 . Российская Федерация в постсоветский период.
4.6 . Россия и мир в начале XXI в.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ

Наименование дисциплины: Б1.Б4. Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности
Автор: Шишкин А.П., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
-дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении проблем экономики, организации, основ маркетинга в перерабатывающей промышленности: Основы экономики. Теоретические положения и ключевые концепции направлений развития экономической науки. Основные закономерности и принципы развития экономических процессов. Основные понятия и категории микро - макроэкономики, а также прикладных экономических дисциплин.

2. Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-3);
- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);

- способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы (ОК-9);
- способностью использовать основные положения и методы экономики, менеджмента и маркетинга, при решении профессиональных задач, способность анализировать проблемы (ПК-11);
- готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-14).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- экономические основы функционирования предприятий АПК, организационные и управленческие особенности функционирования предприятий, теорию и практику менеджмента; социально-психологические основы взаимодействия в коллективе; маркетинг как инструмент рынка;

Уметь:

- работать с нормативной документацией (ГОСТы, ОСТы, нормы и пр.);
- самостоятельно решать производственные организационные вопросы, критически осмысливать варианты решений;
- планировать работу и отвечать за результаты деятельности; организовывать работу небольшого коллектива исполнителей;
- использовать современные информационные технологии;
- работать с научной литературой и другими информационными источниками;
- использовать технические средства;
- применять расчеты, обобщать и делать выводы.

Владеть:

- теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов;
- принципами маркетинговых исследований;
- методами систематизации и обобщения информации по использованию ресурсов предприятия и формированию финансового результата.

3. Содержание дисциплины

1. Экономические основы функционирования хозяйствующих объектов. Роль и значение отраслей перерабатывающей промышленности в экономике страны. Экономика предприятия отраслей перерабатывающей промышленности.

1.1. Основы развития социально – экономических систем;
1.2. Экономическая система общества;
1.3. Рынок как экономическая система;
1.4. Теория спроса и предложения;
1.5. Издержки и прибыль предприятия;
1.6. Роль и значение отраслей перерабатывающей промышленности в экономике страны;
1.7. Формы экономических отношений на предприятиях и в объединениях перерабатывающей промышленности;
2. Экономика предприятия отраслей перерабатывающей промышленности.
2.1. Экономическая сущность и эффективность использования основных производственных фондов;
2.2. Теоретические основы формирования и использования оборотного капитала;
2.3. Себестоимость продукции перерабатывающих предприятий АПК;
2.4. Экономика и организация труда на перерабатывающих предприятиях АПК;
3. Экономика предприятия отраслей перерабатывающей промышленности. Организация производства перерабатывающих предприятий.
3.1. Понятие эффективности производства хозяйствующего объекта;
3.2. Формы организации производства;
3.3. Производственные процессы и их организация;
3.4. Организация основного производства на предприятии;
4. Организация производства перерабатывающих предприятий. Основы маркетинга перерабатывающих предприятий.
4.1. Организация производственной инфраструктуры предприятия;
4.2. Понятие и сущность маркетинга и маркетинговые исследования;
4.3. Товар и товарная политика. Качество товара;
4.4. Ценовая и сбытовая политика маркетинга и управление маркетингом.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б1.В.ОД.1 Этика профессиональной деятельности
Автор: Трушина Л.Н., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Этика профессиональной деятельности» состоит в том, чтобы дать студентам теоретические и практические навыки по:

- основным отраслям философских знаний (оптологии, теории познания, логике, философской антропологии, эстетике, аксиологии, социальной философии);
- сущности сознания, его взаимоотношения с бессознательным, роли сознания и самосознания в поведении, общении и деятельности людей, в формировании личности;
- отношениям человека и природы и возникших в современную эпоху противоречиях;
- нравственных обязанностях человека по отношению к другим и самому себе;
- формированию знаний по изучению исторических этапов развития ветеринарной профессии с древнейших времен;
- ознакомлению с основными категориями этики;
- связи этики с профессиональными обязанностями и другими науками.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
- способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность (ОК-4);
- умение использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способность к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- предмет «Этика профессиональной деятельности» и его роль в истории человеческой культуры;
- условия формирования личности, ее свободы и ответственности за сохранение жизни, природы и культуры;
- нормы и принципы профессиональной этики;

- основные законы и категории диалектики, их применение в научном познании и практике;
- понятийно-категориальный аппарат профессиональной этики;
- роль и место профессиональной этики в системе наук, общее и специфику различных видов профессиональной этики;
- систему необходимых личностно-профессиональных качеств педагога;
- основные этические правила, нормы и требования делового и межличностного этикета, в соответствии с которыми строить свое поведение и взаимоотношения в профессиональной деятельности.

Уметь:

- использовать полученные знания в профессиональной деятельности;
- логически стройно излагать свои мысли и вести дискуссию;
- разбираться в современных проблемах профессиональной и педагогической этики;
- применять на практике теоретические и прикладные знания в области профессиональной этики, делового и повседневного этикета;
- анализировать специфику, сходство и необходимость сочетания в практике работы этических и административно-правовых норм;
- соблюдать принципы профессиональной этики;
- анализировать свою профессиональную деятельность, принимать участие в междисциплинарном и межведомственном взаимодействии специалистов в решении профессиональных задач;
- умение строить конструктивные отношения в группе.

Владеть:

- навыками этико-аксиологического анализа процессов, ситуаций, отношений, поступков и т.п.;
- правилами этикетного поведения;
- навыками публичного выступления;
- навыками защиты;
- навыками предвидения последствий профессионального воздействия, осуществления практической деятельности в рамках профессиональной этики;
- навыками разрешения типичных этических проблем, возникающих в работе;
- умением сочетать специальные (профессиональные) и психолого-этические знания для организации людей на совместные действия.

3. Содержание дисциплины:

1.Понятие этики

1.1.Введение в этику

1.2. Понятие этики, деонтологии (философское, профессиональное

1.3. Общие вопросы теории морали

1.4. Виды профессиональной морали
2. Мораль и этика
2.1. Моральная деятельность
2.2. Профессиональная этика.
2.3. Основные категории этики и морали
2.4. Этические категории: добро и зло
3. Этика и специальность
3.1. Категории этики
3.2. Категории долга, чести и достоинства
3.3. Категории этики
3.4. Деликатность, такт. Культура речи
3.5.Из истории ветеринарии
3.6. Культура поведения
4. Права и обязанности ветеринарно-санитарного эксперта
4.1. Из истории ветеринарии
4.2. Моральный аспект человеческого поведения
4.3. Основные этические принципы врача ветеринарной медицины
4.4. Скромность, смелость, мужество, терпение
4.5. Символы ветеринарии, их значение для этики врача ветеринарной медицины
4.6. Права и обязанности ветеринарно-санитарного эксперта

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б1.В.ОД.2 История ветеринарии
Авторы: Карташова О.Л., профессор
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
- формирование научного представления о закономерностях развития ветеринарной науки, развития и формирования таких наук как анатомия, физиология, хирургия, добиться овладения студентами комплексом необходимых знаний по основным разделам и этапам развития ветеринарии в соответствии с развитием общества.
- изучение вклада ученых в развитие ветеринарии и медицины, иметь представление о возникновении и развитии методов исследования в ветеринарии, научных открытиях в ветеринарной практике, особенностях применения лечебных манипуляций на разных этапах развития ветеринарии, особенностях распространения опасных болезней для животных и человека.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);
- способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);
- готовностью уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные различия (ОК-17)
- способностью понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; роль насилия и ненасилия в истории, место человека в историческом процессе, политической организации общества (ОК-18)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- особенности накопления ветеринарных знаний в аспекте цивилизационного подхода.
- значение ветеринарии для общества и государства, задачи ветеринарной службы в Росси на разных этапах ее развития.
-особенности развития ветеринарии в России и определить вклад ученых в изучение естественных науки ветеринарии.
- особенности развития государственного и международного регулирования деятельности ветеринарного врача.

Уметь:

- работать с научной литературой и другими информационными источниками;
- распознавать объекты, ставить цели и задачи профессиональной деятельности.
- взаимодействовать с социумом по обсуждению проблем профессионального знания.
- анализировать и обобщать факты и данные о различных этапах развития ветеринарии.

Владеть:

- приёмами и способами изучения источников литературы;
- способностью выражения и обоснования позиций по этическим, морально-нравственным вопросам;
- навыками построения четкого логически верного публичного выступления или устного ответа;
- навыками интерпретации полученных результатов при изучении нормативных документов.

3. Содержание дисциплины:

1. Ветеринария как отрасль практических и научных знаний. Введение в историю ветеринарии.

1.1 Понятие ветеринария. Периоды и этапы развития ветеринарной медицины как науки.

1.2 Развитие ветеринарии в странах Древнего мира.

2. Формирование ветеринарии в России: от народной (Русь) к профессиональной (Российская Империя).

2.1 Народная ветеринария в древнерусском государстве 9-17 вв.

2.2 Ветеринарное дело в Российской империи.

3. Становление ветеринарии в Советской России.

3.1 Ветеринария в первые годы Советской власти.

3.2 Ветеринария в СССР в послевоенный период

4. Развитие ветеринарии на современном этапе.

4.1 Развитие ветеринарии в период новых экономических отношений

4.2 История развития ветеринарии в Оренбуржье.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б1.В. ОД.3 «Психология и педагогика»
Автор: Голуб Е.В., ст. преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «психология и педагогика» являются:

- вооружить системой знаний о психологических и педагогических явлениях, процессах, закономерностях,
- дать целостное представление об основных психолого-педагогических понятиях и тем самым подготовить основу для изучения специальных психологических дисциплин;
- развивать самосознание, духовные и нравственные основы личности.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- владением культурой мышления, способностью к обобщения, анализу, восприятию информации, постановки цели и выбору путей ее достижения (ОК- 1);
- готов к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК- 3);

- способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);
- умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК- 7).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные категории и понятия психологической и педагогической наук ;
- знать основные психические функции и их физиологические механизмы, соотношение природных и социальных факторов в становлении психики;
- основы социальной психологии, психологии межличностных отношений, психологию больших и малых групп;
- объективные связи обучения, воспитания и развития личности в образовательных процессах и социуме.

Уметь:

- уметь дать психологическую характеристику личности, ее темперамента, способностей, характера;
- интерпретировать собственные психические состояния;
- осознавать закономерности межличностных отношений в быту и в организованном коллективе;
- логически обосновывать высказанное положение.

Владеть:

- понятийно-категориальным аппаратом педагогической науки, инструментарием
  педагогического анализа и проектирования;
- простейшими приёмами психической саморегуляции;
- элементарными навыками анализа учебно-воспитательных ситуаций, определения и решения педагогических задач, как в семье, так и в трудовом коллективе;
- современными образовательными технологиями, способами организации, учебно-познавательной деятельности, формами и методами контроля качества образования.

3. Содержание дисциплины

1. Феноменология общей психологии
1.2 Психология как наука.
1.2 Методы психологии.
1.3 История развития психологической науки.
1.4 Психологические школы первой половины 20 века.
1.5 Понятие о психике человека.
1.6 Психологические школы первой половины 20 века.
2. Система психологического знания

2.1 Происхождение и развитие сознания человека.
2.2 Психология познавательных процессов
2.3 Психологическая теория деятельности.
2.4 Психология внимания и памяти.
2.5 Психология личности
3. Социально-психологические явления
3.1 Невербальные средства общения. Мимика. Такесика.
3.2 Психология общения
3.3 Невербальные средства общения. Кинесика. Проксемика.
3.4 Стороны общения.
3.5 Психология малой группы.
4. Теоретические основы педагогики
4.1 Педагогика как наука
4.2 Методы и методология педагогической науки
4.3 Содержание образования
4.4 Педагогический процесс, его характеристика.
4.5 Дидактика как процесс обучения
4.6 Воспитание и развитие личности

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б1.В.ОД.4 «Русский язык и культура речи»
Автор: Бобылева А.А., преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
- иметь представление о культуре речи как об одной из важнейших составляющих культуры личности и условии продуктивного общения;
- знать нормы употребление средств языка на всех уровнях;
- уметь конструировать связные тексты во всех функциональных стилях; логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь;
- иметь опыт в использовании базовых коммуникативных навыков, необходимых в основных типах речевой деятельности (беседе, споре, публичной речи);
- владеть культурой мышления, способностью к восприятию, обобщению и анализу информации, постановке цели и выбору путей её достижения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);
- умением логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
- способность к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);
- готовность уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные различия (ОК-17).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные теоретические положения всех разделов дисциплины;
- все виды норм современного русского языка;
- особенности системы функциональных стилей современного русского языка;
- основные законы риторики и логики;
- правила ведения переговоров, построения публичных выступлений;
- специфику речевого этикета в профессиональной среде.

Уметь:

- говорить и писать грамотно, логично и выразительно;
- выступать перед аудиторией;
- работать с информацией: собирать её из различных источников, критически воспринимать (обладать «критическим мышлением»);
- аргументировать собственную точку зрения;
- работать в коллективе, критически оценивать достоинства и недостатки своей речи, выбирать средства развития этих достоинств и устранения недостатков.

Владеть:

- категориальным аппаратом по русскому языку и культуре речи, базовыми лингвистическими категориями и понятиями на уровне понимания и свободного воспроизведения;
- навыками профессионального общения в области избранной специальности;
- культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения;
- навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, в том числе с использованием современных информационных технологий.

3. Содержание дисциплины:

Наименования модулей и модульных единиц

1. Введение. Русский язык и культура речи как наука и учебная

дисциплина. Основные понятия
1.1. Русский язык и культура речи как наука и учебная дисциплина.
1.2. Русский язык и культура речи как наука и учебная дисциплина.
1.3. Язык и речь. Основные понятия
1.4. Язык и речь. Основные понятия
2. Функциональные стили современного русского языка
2.1. Функциональные стили современного русского
языка
2.2. Функциональные стили современного русского
языка
3. Коммуникативные качества речи. Нормы литературного языка
3.1. Коммуникативные качества речи. Правильность: нормы литературного языка
3.2. Коммуникативные качества речи
4. Особенности устной публичной речи. Речевой этикет
4.1. Особенности устной публичной речи
4.2. Особенности устной публичной речи
4.3. Речевой этикет и культура речевого поведения

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.1.1. Ветеринарное предпринимательство
Автор: Шишкин А.П., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении проблем ветеринарной предпринимательской деятельности: правового регулирования такой деятельности, организации ветеринарного предпринимательства, ценообразования, финансирования, налогообложения в сфере ветеринарного предпринимательства, маркетинга, ветеринарного менеджмента, бизнес - планирования государственного регулирования ветеринарного предпринимательства.

2. Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);

- готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-14).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: формы ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарные свидетельства, справки и сертификаты).

Уметь: заполнять ветеринарные сопроводительные документы (ветеринарные свидетельства, справки и сертификаты).

Владеть: правилами ветеринарных сопроводительных документов.

3. Содержание дисциплины:

1. Введение в дисциплину.

1.1. Введение.

1.2. Правовое регулирование ветеринарного предпринимательства;

1.3. Организационно-правовые формы ветеринарного предпринимательства.

2. Риск в предпринимательской ветеринарной деятельности. Ценообразование в сфере ветеринарного предпринимательства.

2.1. Риск ветеринарного предпринимательства;

2.2. Ценообразование в сфере ветеринарного предпринимательства;

2.3. Финансирование ветеринарного предпринимательства.

3. Составление бизнес-плана ветеринарного врача-предпринимателя. Налогообложение в сфере ветеринарного предпринимательства.

3.1. Бизнес-план ветеринарного врача-предпринимателя;

3.2. Налогообложение в сфере ветеринарного предпринимательства;

3.3. Маркетинг в сфере ветеринарного предпринимательства;

4. Организация ветеринарных мероприятий.

4.1. Ветеринарный менеджмент;

4.2.Государственное регулирование и контроль ветеринарного предпринимательства;

4.3. Ветеринарное делопроизводство.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.1.2 Основы управления персоналом в перерабатывающей промышленности

Автор: Залозный И.В., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
- подготовка бакалавров к профессиональной деятельности, обеспечивающей рациональное и компетентное управление подчиненными работниками; к рациональному контролю их деятельности и мотивации; к консультационной, методической, образовательной работе.
-дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении проблем управления персоналом в перерабатывающей промышленности.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-3);
- способностью находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность (ОК-4);
- умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-7);
- способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- основы российского трудового законодательства и практику его применения;
- принципы управления персоналом в перерабатывающей промышленности;
- стандарты унифицированной системы кадровой документации;
- организацию кадрового учета, первичные учетные документы;
- отечественный и зарубежный опыт в управлении персоналом в перерабатывающей промышленности;
- виды и правовое основание деятельности организационных структур по управлению персоналом в перерабатывающей промышленности;
- основы кадрового, информационного, технического и правового обеспечения системы управления персоналом организации;
- методы планирования и организации работы руководителя с персоналом;
- основы кадрового планирования, набора и отбора персонала;

организацию профессионального развития персонала;
- основы систем мотивации трудового поведения персонала;
- основы профессиональной и организационной адаптации персонала в перерабатывающей промышленности;
- системы оценки эффективности управления персоналом организации;
- особенности управленческой деятельности по работе с персоналом в кризисные периоды функционирования организации;
- основные элементы корпоративной культуры и этики служебных отношений;
- методы управления конфликтами.

Уметь:

- выявлять проблемы, связанные с «человеческим фактором», при анализе конкретной ситуации, предлагать способы их решения и оценивать результаты;
- составлять положения о структурных подразделениях и должностные инструкции;
- анализировать потребность организации в кадрах (оценивать целесообразность введения вакансий/сокращения штатов);
- компетентно подбирать, отбирать и оформлять трудовые отношения с персоналом в перерабатывающей промышленности;
- выявлять потребности работников в профессиональном развитии;
- разрабатывать системы заработной платы; разрешать производственные конфликты;
- систематизировать и обобщать информацию, готовить справки и обзоры по вопросам управления персоналом;
- квалифицированно привлекать работников к дисциплинарной ответственности/поощрять;
- использовать информационные технологии для решения задач управления персоналом в перерабатывающей промышленности.

Владеть:

- методами создания системы мотивации труда

3. Содержание дисциплины:

1

1.1 Введение в дисциплину.

1.2 Кадровая политика.

1.3 Кадровый менеджмент на различных стадиях развития организации в перерабатывающей промышленности.

2

2.1. Методы формирования кадрового состава.

2.2 Методы поддержания работоспособности персонала.

3

3.1 Конфликт как инструмент развития.
3.2 Конфликт в организациях перерабатывающей промышленности.
4
4.1 Технологии управления человеческими ресурсами организаций в перерабатывающей промышленности.
4.2 Методологические основы корпоративного PR
4.3 Технологические основы PR-менеджмента

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 ЗЕ

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.2.1 Психология управления
Автор: Голуб Е.В., ст. преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины
Цель освоения дисциплины «Психология управления»:
сформировать необходимые теоретические знания в области психологии управления и создать предпосылки для практического применения имеющихся теоретических знаний.

2. Требования к результатам освоения дисциплины
- умеет логически верно и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
- готов к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК- 3);
- имеет способность к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК- 8)
- обладает способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способен анализировать социально-значимые проблемы и процессы (ОК- 9**).**
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- теоретические положения, основные ключевые понятия психологии управления;
-психологические аспекты управления, порядок разрешения конфликтных ситуаций в коллективе;
- социально-психологические основы деятельности руководителя;
- методы изучения психологических явлений в сфере управления.
Уметь:

- выделять психологическую составляющую процесса управления;
- анализировать психологические особенности эффективности управления;
- создавать благоприятный психологический климат в коллективе;
- использовать в своей деятельности приемы делового и управленческого общения.

Владеть:

- проектирования психологически обоснованных стратегий управленческой деятельности; - навыками решения психологических проблем в системах управления.
- механизмами управления групповыми явлениями и процессами;
- приемами самоанализа и саморазвития.

3. Содержание дисциплины

1. Психология управления как самостоятельная отрасль психологических заданий.
1.1 Введение в психологию управления
1.2 Психология управления как наука
1.3 Деятельность руководителя
1.4 Теории управления
1.5 Руководитель как субъект управления
1.6 Лидерство и руководство – сравнительная характеристика
1.7 Личность как объект управления
2. Психологические особенности принятия решений
2.1 Трудовой коллектив как социальная группа и как объект управления.
2.2Сущность и виды управленческих решений
2.3 Лидерство и руководство - сравнительная характеристика
2.4 Социально-психологические аспекты управленческой деятельности
3. Управление межгрупповыми отношениями в системах управления
3.1 Психологические основы управления персоналом
3.2 Психологические основы управления персоналом
3.3 Конфликт в управленческой деятельности
3.4 Конфликт как среда и средство управления
4. Психология управленческого труда
4.1 Руководитель и социально-психологический климат
4.2 Психология индивидуальной карьеры
4.3 Управленческое (деловое) общение.
4.4 Управленческое общение в деятельности руководителя
4.5 Психофизиологические основы организации трудовой деятельности
4.6 Подходы к мотивации персонала
4.7 Корпоративная культура

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б1. В. ДВ.2.2 Организационная психология
Автор: Голуб Е.В., ст. преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины

- сформировать необходимые теоретические знания в области психологии управления и создать предпосылки для практического применения имеющихся теоретических знаний.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- владением культурой мышления, способностью к обобщения, анализу, восприятию информации, постановки цели и выбору путей ее достижения – (ОК- 1);
- готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК- 3);
- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК- 10);
- способностью использовать основные положения и методы экономики, менеджмента и маркетинга при решении профессиональных задач, способен анализировать проблемы (ПК- 11).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

основные типы проблем, затрудняющих эффективное функционирование персонала современных организаций;
способы разрешения проблемных ситуаций в организации с учетом возможностей применения в конкретных условиях;
современные концепции управления персоналом;
методы активизации потенциала человеческих ресурсов;
возможности использования различных подходов при работе с персоналом организации;

Уметь:

- использовать психологические знания при решении практических коррекционных задач в работе с персоналом организации;
- разрабатывать программу психологического обследования субъектов труда и их деятельности в связи с конкретным социальным заказом;
- выделять профессиональные задачи психолога в организации.

Владеть:
- средствами психологического анализа различных форм организационных взаимодействий с выходом на определение специфики проблем, характерных для сотрудников конкретных организаций, и конкретными методами и формами проведения организационно-психологических исследований диагностикой и оптимизационной направленности.
- методологическими подходами, теоретическими знаниями, методами исследования и воздействия, адекватными различным практическим задачам психолога в организации;
приемами ведения дискуссии, логикой аргументации своей позиции.

3. Содержание дисциплины
1. Организационная психология в системе психологического знания
1.1 Основы организационной психологии.
1.2 Организационная психология как прикладное направление психологической науки
1.3 Организационная система
1.4 Организационное развитие
1.5 Руководитель как субъект управления
1.6Лидерство и руководство – сравнительная характеристика
1.7Личность в организации
2. Основные системные характеристики организаций
2.1 Современные теории организаций
2.2 Сущность и виды управленческих решений
2.3 Психологические особенности взаимодействия сотрудников в рабочей группе
2.4 Социально-психологические аспекты управленческой деятельности
3. Управление межгрупповыми отношениями в системах управления
3.1 Психологические основы управления персоналом
3.2 Психологические основы управления персоналом
3.3 Конфликт в управленческой деятельности
3.4 Конфликт как среда и средство управления
4. Психология управленческого труда
4.1 Руководитель и социально-психологический климат
4.2 Психология индивидуальной карьеры
4.3 Управленческое (деловое) общение.
4.4 Управленческое общение в деятельности руководителя
4.5 Психофизиологические основы организации трудовой деятельности
4.6 Подходы к мотивации персонала
4.7 Корпоративная культура

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.Б.1 Математика
Автор: Мещерина Е.В., преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины

- приобретение навыков использования математики в профессиональной деятельности;
- развитие логического мышления;
- формирование цельного научного мировоззрения, включающего математику как неотъемлемую часть культуры.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- владением культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);
- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- готовность организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты (ПК-17);
- способность обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18).

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:
- статистические методы анализа;

Уметь:
- интегрировать математические знания в другие дисциплины;
- принимать оптимальные решения в условиях неопределенности;
- моделировать производственные ситуации;
- сравнивать полученные данные и идентифицировать их с применяемыми методами.

Владеть:
- методами математического анализа.

3. Содержание дисциплины

1. Линейная алгебра. Аналитическая геометрия.
1.1 Определители и их свойства. Матрицы. СЛУ.
1.2 Метод координат, прямая, взаимное расположение прямых, кривые второго порядка.
2. Дифференциальное и интегральное исчисление.
2.1 Функция и ее свойства. Предел функции. Производная.
2.3 Интегральное исчисление.
3. Дифференциальные уравнения. Ряды. Элементы теории вероятностей.
3.1 Дифференциальные уравнения. Ряды.
3.2 Элементы теории вероятностей.
4. Элементы математической статистики.
4.1 Математическая статистика.
4.2 Теория корреляции.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.Б.2 Биофизика
Автор: Комарова Н.К., профессор
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины

- ознакомление с основными физическими явлениями, их механизмом, закономерностями и практическими приложениями;
- формирование представлений о физической картине мира;
- развитие интересов и способностей на основе передачи знаний и опыта познавательной и творческой деятельности.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы мат. анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- способность понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-11);

- владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-12);
- способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-13).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы биофизики;

Уметь:

- принимать оптимальные решения в условиях неопределенности;
- моделировать производственные ситуации;
- сравнивать полученные данные и идентифицировать их с применяемыми методами.

Владеть:

- методиками работы на лабораторном оборудовании;
- методиками физико-химических измерений на лабораторном оборудовании.

3. Содержание дисциплины

1. Механика и биомеханика гемодинамика, акустика.
1.1 Кинематика и динамика материальной точки. Система СИ.
1.2 Вращательное движение твердого тела.
1.3 Механические колебания.
1.4 Физические основы гемодинамики. Механика сердечно-сосудистой системы.
1.5 Физические основы акустики. Биофизика инфразвука. Биофизика ультразвука.
2. Молекулярная физика и термодинамика биологических процессов.
2.1 Основы молекулярно-кинетической теории. Реальные газы.
2.2 Физические основы термодинамики.
2.3 Основы термодинамики биологических процессов.
3. Электрические явления в биологических процессах.
3.1 Электростатика. Электроемкость. Законы постоянного тока
3.2 Электрические явления в биологических системах.
3.3 Магнитное поле тока в вакууме и в веществе.
3.4 Электромагнитная индукция. Электромагнитные колебания и волны.
4. Оптические и квантовые явления в биофизике.
4.1 Волновая оптика. Тепловое излучение. Квантовый механизм излучения света.
4.2 Строение атома. Физика атомного ядра.

4. Общая трудоемкость дисциплины 6 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.Б3. Биологическая химия
Автор: Коткова Т.В., ст. преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины

- достижение определенного минимума знаний в области биологической химии, которые помогли бы студентам успешно освоить профилирующие дисциплины;
- способствование развитию биологического и химического мышления у выпускников направления подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»;
- формирование у студентов естественнонаучных представлений о качественном составе, количественном содержании и преобразованиях в жизненных процессах соединений, образующих живую материю.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-3);
- готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
- способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга (ПК-9);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- свойства биологических систем и основные черты эволюции животных;
- ферментативные превращения белков, жиров и углеводов;

Уметь:
- сравнивать полученные данные и идентифицировать их с применяемыми методами;
- применять знания в области биологических и физиологических закономерностей для мониторинга окружающей среды;

Владеть:
- методиками работы на лабораторном оборудовании;

- методиками физико-химических, биологических и биохимических измерений на лабораторном оборудовании.

3. Содержание дисциплины

1.Химия белков и нуклеиновых кислот
1.1. Структура белка
1.2. Физико-химические свойства белков
1.3. Структурная организация нуклеиновых кислот.
1.4. Метаболизм пуриновых и пиримидиновых нуклеотидов
2. Витамины. Ферменты. Энергетика и кинетика химических процессов
2.1. Витамины. Классификация. Общая характеристика.
2.2. Ферменты. Строение. Кофакторы. Механизм действия.
2.3. Кинетика ферментативных реакций
2.4. Энергетика химических процессов. Энергетический обмен
3. Химия, обмен углеводов и липидов
3.1. Основные углеводы пищи. Строение, переваривание. Трансмембранный перенос глюкозы и других моноз в клетки.
3.2. Метаболизм глюкозы и гликогена в клетках
3.3. Строение основных липидов организма. Переваривание липидов
3.4. Обмен ТАГ, кетоновых тел, эйкозаноидов и холестерола
4. Обмен белков. Обмен воды и минеральных веществ.
4.1. Переваривание белков. Катаболизм аминокислот
4.2. Биосинтез белка
4.3. Обмен минеральных веществ
4.4. Обмен воды
5. Гормональная регуляция обмена веществ и функций организма. Интеграция метаболизма
5.1. Основные системы регуляции метаболизма и межклеточной коммуникации
5.2. Строение, биосинтез и биологическое действие гормонов.
5.3. Интеграция метаболизма: компартментализация и регуляция метаболических путей
6. Биохимия крови и мышечной ткани
6.1. Функции крови. Синтез гемма и его регуляция
6.2. Обмен железа. Особенности метаболизма эритроцитов и фагоцитирующих лейкоцитов
6.3. Биохимия мышечной ткани
7. Биохимия соединительной и нервной ткани
7.1. Специфические белки соединительной ткани: коллаген и эластин
7.2. Глизоаминогликаны и протеогликаны. Специализированные белки межклеточного матрикса
7.3. Биохимия нервной ткани: химический состав и особенности метаболизма

8. Биохимия печени и почек
8.1. Основные функции печени.
8.2. Образование желчи и механизмы обезвреживания ксенобиотиков.
8.3. Почки и моча. Особенности метаболизма почек. Механизм образования мочи. Гормоны почек.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 6 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.Б.4 Биология
Автор: Хабибуллин Э.Г., ст. преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
- познакомить студентов с базовыми данными современной биологии и экологии,
- раскрыть их фундаментальное значение,
- показать роль биологии и экологии в современном мире.

2.Требования к результатам освоения дисциплины:
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
-способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-11);
- владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, имеет навыки работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-12);
- способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-13).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
-статистические методы анализа;
-свойства биологических систем и основные черты эволюции животных;

-физиологические механизмы регуляции процессов жизнедеятельности организма животных;
-особенности строения и жизнедеятельности клетки;
-особенности строения и функции основных тканей, органов и систем органов.

Уметь:

-применять знания в области биологических и физиологических закономерностей для мониторинга окружающей среды;
-пользоваться увеличительными приборами и иметь элементарные навыки приготовления и изучения препаратов;
-соблюдать правила поведения в природе;
-работать с текстом, рисунками и справочным аппаратом учебника и энциклопедии; находить ответы на поставленные учителем вопросы в тексте учебника;
-использовать элементарные навыки сравнения и классификации.
- проводить биологические опыты и эксперименты и объяснять их результаты.

Владеть:

-методами микроскопической техники;
-методиками работы на лабораторном оборудовании;
-методиками физико-химических, биологических и биохимических измерений на лабораторном оборудовании;
-способами оценки и контроля морфологических особенностей животного организма, методами изучения животных;
-овладение умением оценивать с эстетической точки зрения объекты живой природы.

3. Содержание дисциплины

1.Разнообразие органического мира
1.1.Введение в предмет
1.2.Принципы и методы классификации организмов
1.3.Надцарство Доядерные организмы
1.4.Надцарство Ядерные организмы
1.5.Разнообразие и классификация вирусов
1.6.Сущность жизни, свойства и уровни организации живого
1.7.Разнообразие низших растений
1.8.Разнообразие высших растений
1.9.Разнообразие грибов
1.10.Разнообразие беспозвоночных животных
1.11.Разнообразие позвоночных животных
1.12.Строение растительной клетки
1.13.Отличия растительной и животной клетки

1.14.Типы деления клетки
1.15.Основные принципы составления определительных таблиц
2.Молекулярно-генетический уровень организации жизни
2.1. Химический состав живых систем
2.2.Генетический материал
2.3.Основные типы тканей
2.4.Законы Менделя
2.5.Решение задач по генетике
3.Живые системы: клетка, организм
3.1.Клетка – основная форма организации живой материи
3.2.Обмен веществ и энергии
3.3.Размножение, рост и индивидуальное развитие организмов
3.4.Основные направления коэволюции насекомых и цветковых растений
3.5.Покровительственная окраска у животных
3.6.Пути эволюции – биологический регресс, прогресс
4.Наследственность и изменчивость организмов
4.1.Наследственность, непрерывность жизни и среда
4.2.Закономерности передачи генетической информации. Генетическая организация хромосом
4.3.Действие генов
4.4.Нормальная и патологическая наследственность человека
4.5.Закон Харди-Вайнберга
4.6.Происхождение человека
4.7.Эволюция систем органов
5.Эволюция органического мира
5.1.Теория эволюции
5.2.Происхождение человека
5.3.Эволюция систем органов
5.4.Жизненные формы растений
5.5.Жизненные формы животных
5.6.Биосфера и человек
6.Надорганизменные уровни организации жизни
6.1.Организм и среда
6.2.Биосфера и человек
6.3.Генная инженерия и биотехнология

4. Общая трудоемкость дисциплины 7 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.Б.5 Основы физиологии
Автор: Биктеев Ш. М., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины

- формирование фундаментальных и профессиональных знаний о физиологических процессах и функциях в организме млекопитающих и птиц;
- познание частных и общих механизмов и закономерностей деятельности клеток, тканей, органов и целостного организма, механизмов нейрогуморальной регуляции физиологических процессов и функций у млекопитающих и птиц, качественного своеобразия физиологических процессов у продуктивных животных, поведенческих реакций и механизмов их формирования;
- приобретение навыков по исследованию физиологических констант функций и умений использования знаний физиологии и этологии в практике животноводства.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- физиологические механизмы регуляции процессов жизнедеятельности организма животных;
- физиологические процессы и функции организма на уровне клеток, тканей, органов, систем и организма в целом, в их взаимосвязи между собой и с учетом влияния условий окружающей среды, технологии содержания, кормления и эксплуатации.

Уметь:

- применять знания в области биологических и физиологических закономерностей для мониторинга окружающей среды;
- самостоятельно проводить исследования на животных и составляющих системы их гомеостаза по изучению физиологических констант крови, обменных процессов и теплорегуляции, дыхания, эндокринной, иммунной, пищеварительной, лактации, выделительной систем и т.д.

Владеть:

- методиками работы на лабораторном оборудовании;
- знаниями механизмов регуляции физиологических процессов и функций на уровне клеток, тканей, органов, систем и организма в целом, в их взаимосвязи между собой в организме млекопитающих и птиц, продуктивных сельскохозяйственных животных, домашних, лабораторных и экзотических животных, способствующих научной организации их содержания, кормления и эксплуатации.

3. Содержание дисциплины:

1 Физиология возбудимых тканей

1.1 Предмет, цель и задачи физиологии. Краткая история развития физиологии. Современные тенденции физиологии

1.2 Структурная организация высших позвоночных животных.

1.3 Основные свойства живых клеток.

1.4 Структурно-функциональная характеристика мышечной системы.

1.5 Общий план строения и значение нервной системы. Нейрон - основная структурно-функциональная единица нервной системы.

1.6 Основные принципы структурно-функциональной организации животного организма.

1.7 Общие свойства возбудимых тканей

1.8 Биоэлектрические явления в организме

1.9 Физиологические свойства мышечной ткани

1.10 Работа и утомление мышц

2 Физиология нервной системы

2.1 Центральная нервная система. Физиологическая роль частных образований ЦНС. Спинной мозг. Рефлекторная функция спинного мозга. Физиология головного мозга. Периферический соматический отдел ЦНС.

2.2 Вегетативный отдел нервной системы. Общая характеристика вегетативного отдела нервной системы. Симпатическая иннервация. Парасимпатическая иннервация. Принцип деятельности вегетативной нервной системы

2.3 Условные рефлексы, условия их образования и торможения. Рефлекс как основная форма нервной деятельности. Врождённые формы поведения. Безусловные рефлексы и инстинкты. Классификация безусловных и

условных рефлексов. Условные рефлексы. Понятие о функциональных системах.
2.4 Физиология сердечно-сосудистой системы. Схема кровообращения. Проводящая система сердца. Цикл сердечных сокращений. Регуляция деятельности сердца.
2.5 Общая физиология ЦНС. Рефлекс, как основная форма деятельности ЦНС.
2.6 ЦНС. Иррадиация, суммация, возбуждение, торможение.
2.7 ЦНС. Рефлексы спинного и головного мозга.
2.8 Работа сердца и физиологические свойства сердечной мышцы.
3 Физиология кровообращения и крови
3.1 Физиология кровообращения и лимфообращения
3.2 Общая характеристика системы крови
3.3 Физиология системы красной крови
3.4 Физиология системы белой крови
3.5 Регуляция сердечной деятельности.
3.6 Физиология кровообращения.
3.7 Внешние проявления деятельности сердца и сосудов.
3.8 Физико-химические свойства крови.
4 Внутренняя среда организма
4.1 Физиология иммунной системы
4.2 Общая характеристика желез внутренней секреции и гормонального статуса.
4.3 Физиология красной крови
4.4 Физиология белой крови
5 Физиология пищеварения и обмена веществ
5.1 Общие закономерности пищеварения у животных. Пищеварение в верхнем отделе пищеварительной системы
5.2 Пищеварение в желудке и кишечнике.
5.3 Обмен веществ и энергии
5.4 Обмен витаминов и микроэлементов
5.5 Физико-химические характеристики слюны и пищеварение в ротовой полости
5.6 Пищеварение в желудке. Физико-химические и ферментативные свойства желудочного сока
5.7 Пищеварение в кишечнике
5.8 Моторная функция ЖКТ
6 Физиология выделения, дыхания
6.1 Физиология органов выделения и особенности выделения в разных возрастных группах
6.2 Физиология дыхания и связь дыхания с продуктивностью.
6.3 Роль печени и поджелудочной железы в пищеварении

6.4 Моторная и эвакуаторная функции желудочно-кишечного тракта
7 Размножение, лактация, выделение и дыхание
7.1 Физиология лактации.
7.2 Физиология размножения и связь размножения с лактацией
7.3 Физиологическая роль органов выделения
7.4 Физиология дыхания
8 Физиология ВНД, анализаторов и адаптации
8.1 Физиология сенсорных систем
8.2 Физиология высшей нервной деятельности
8.3 Адаптация животных к разнообразным биотическим и абиотическим факторам
8.4 Физико-химические свойства молока
8.5 Физиология органов размножения
8.6 Физиология анализаторных систем

4. Общая трудоемкость дисциплины 6 ЗЕ

Наименование дисциплины: Б2.В.ОД.1 Неорганическая и аналитическая химия
Автор: Ростова Н.Ю., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цели освоения дисциплины:
- привить студентам знания по теоретическим основам химии и свойствам важнейших биогенных и токсичных химических элементов и образуемых ими простых и сложных неорганических веществ;
-научить студентов предсказывать возможность и направление протекания химических реакций;
-устанавливать взаимосвязи между строением вещества и его химическими свойствами;
- пользоваться современной химической терминологией;
-привить навыки расчетов с использованием основных понятий и законов стехиометрии, закона действующих масс, понятий водородный и гидроксильный показатели и расчетов, необходимых для приготовления растворов заданного состава;
-познакомить студентов с особенностями химических свойств важнейших биогенных макро- и микроэлементов, а также элементов, соединения которых представляют собой опасность для окружающей среды.
-формирование знаний по методам химического анализа;

-научить студентов выбирать оптимальный метод анализа, пользоваться современной химической терминологией в области аналитической химии;
-выработать умения использования лабораторного оборудования, химической посуды и измерительных приборов;
-овладение навыками математической обработки результатов анализа;
- воспитать ответственное отношение к результатам анализа, полученным при самостоятельной работе в лаборатории

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
– способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
–профессиональные: способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК – 3);
– готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
– готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- теоретические основы строения и классификации неорганических веществ и их превращений; основные методы идентификации отдельных компонентов;
- закономерности процессов, протекающих в природе и на техногенных объектах;
- практическое применение неорганических веществ и химических технологий в быту, химической промышленности, сельскохозяйственном производстве, экологической практике.
Уметь:
- на основе изученных теорий и законов устанавливать причинно-следственные связи между строением, свойствами, применением веществ, делать выводы и обобщения;
- раскрывать на примерах взаимосвязь теории и практики;
- составлять уравнения молекулярных, ионных, окислительно-восстановительных реакций, производить вычисления по известным данным, решать задачи с производственным содержанием, составлять схемы, графики, производить лабораторные операции;

- осуществлять подбор химических методов качественного и количественного анализа для определения отдельных компонентов;

Владеть:

- химической терминологией;
- навыками работы с химическими реактивами, химической посудой и лабораторным оборудованием;
- навыками в решении теоретических и практических проблем, связанных с использованием химических знаний в лабораторной, производственной практике и в быту.

3. Содержание дисциплины

1. Химия в системе естественнонаучных дисциплин. Основные понятия и законы химии

1.1. Предмет и задачи химии. История развития химических знаний

1.2. Основные классы неорганических соединений: оксиды, основания. Получение и свойства

1.3. Основные классы неорганических соединений: Классификация. Способы получения и свойства

1.4. Основные классы неорганических соединений: соли. Способы получения и свойства

1.5. Стехиометрические законы. Химический эквивалент.

2. Основные закономерности протекания химических реакций

2.1. Энергетика и направление химических процессов

2.2. Химическая кинетика. Катализ

2.3. Химическое равновесие. факторы, влияющие на смещение равновесия

3. Растворы. Реакции, протекающие в растворах

3.1. Общая характеристика растворов. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов.

3.2. Теория электролитической диссоциации. Электролиты и неэлектролиты. Ионные уравнения.

3.3. Ионное произведение воды, pH. Методы определения pH Гидролиз солей

3.4. Качественный анализ. Аналитические группы катионов и анионов

3.5. Титриметрический анализ. Метод нейтрализации. Кривые титрования.

3.6. Титриметрический анализ. Определение карбонатной жесткости воды

3.7. Титриметрический анализ. Определение содержания хлорид-ионов в питьевой воде

4. Строение атома и химическая свяь. Окислительно-восстановительные реакции.

4.1. Строение атома и периодический закон.

4.2. Окислительно-восстановительные реакции. Направления ОВР

4.3. Окислительно-восстановительное титрование. Перманганатометрия

4.4. Окислительно-восстановительное титрование. Йодометрия

4.5. Химическая связь. Строение вещества
4.6. Комплексные соединения
4.7. Комплексонометрическое титрование. Определение общей жесткости воды.

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.В.ОД.2 Органическая химия
Автор: Ростова Н.Ю., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
Целями освоения дисциплины «Органическая химия» являются:
- достижение определенного минимума знаний в области органической химии, которые помогли бы студентам успешно освоить профилирующие дисциплины;
- способствование развитию химического мышления у выпускников направления подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» факультета ветеринарной медицины и биотехнологии;
- формирование у студентов естественнонаучных представлений о веществах и химических процессах в природе, о применении различных органических химических соединений в производстве, быту и при экспертизе ветеринарных объектов и объектов окружающей среды.

2. Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10)
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-3);
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
- способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК-7).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- теоретические основы строения и классификации органических веществ и их превращений; основные методы идентификации отдельных компонентов;
- закономерности процессов, протекающих в природе и на техногенных объектах;
- практическое применение органических веществ и химических технологий в быту, химической промышленности, сельскохозяйственном производстве, экологической практике.

Уметь:
- на основе изученных теорий и законов устанавливать причинно-следственные связи между строением, свойствами, применением веществ, делать выводы и обобщения;
- раскрывать на примерах взаимосвязь теории и практики;
- составлять структурные формулы, составлять уравнения реакций, производить вычисления по известным данным, решать задачи с производственным содержанием, составлять схемы, графики, производить лабораторные операции;
- осуществлять подбор химических методов качественного и количественного анализа для определения отдельных компонентов;

Владеть:
- химической терминологией;
- навыками работы с химическими реактивами, химической посудой и лабораторным оборудованием;
- навыками в решении теоретических и практических проблем, связанных с использованием химических знаний в быту и производственной практике.

3. Содержание дисциплины

1. Теория строения органических соединений. Классификация органических соединений. Углеводороды.
1.1. Теория строения органических соединений. Классификация органических соединений. Типы реакций в органической химии.
1.2. Алифатические углеводороды: алканы, алкены, алкины, алкадиены.
1.3. Алициклические углеводороды
1.4. Изопреноиды. Терпены
1.5. Ароматические углеводороды
2. Спирты и фенолы. Простые эфиры
2.1. Спирты: классификация, способы получения и химические свойства. Простые эфиры
2.2. Многоатомные спирты. Способы получения и химические свойства
2.3. Фенолы: классификация, способы получения, химические свойства.
3. Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты и их производные
3.1. Альдегиды и кетоны. Способы получения и химические свойства

3.2. Карбоновые кислоты: классификация, способы получения, химические свойства
3.3. Окси- и оксокислоты. оптическая изомерия
4. Углеводы. Амины. Аминокислоты. Гетероциклы
4.1. Углеводы. Классификация, химические свойства
4.2. Амины: алифатические и ароматические
4.3. Аминокислоты. Белки
4.4. Гетероциклы. Азотистые основания. ДНК

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.В.ОД.3. Физическая и коллоидная химия
Автор: Безрядин С.Г., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Физическая и коллоидная химия» является:
- обеспечить студентов, обучающихся по специальности «Ветеринарно-санитарная экспертиза» определенным минимумом знаний физической и коллоидной химии, которые помогли бы им освоить профилирующие дисциплины;
- способствовать развитию химического мышления у выпускников;
- формирование у студентов естественнонаучных представлений о физико-химических процессах в природе, о применении различных химических соединений в производстве, быту и при защите окружающей среды.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК – 3);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные законы физической и коллоидной химии, учение о растворах, дисперсные системы, высокомолекулярные вещества, их свойства;

Уметь:

- на основе теоретических знаний делать расчеты для приготовления нужных растворов, определять кислотность растворов, правильно выбрать используемые в практике вещества, проводить лабораторный анализ;

Владеть:

- навыками проведения исследований на основе полученных теоретических знаний.

3. Содержание дисциплины

1. Энергетика, кинетика и электрохимия химических процессов
1.1 Основы термохимии и термодинамики химических процессов
1.2 Химическая кинетика
1.3 Электропроводность растворов электролитов
1.4.Электрохимия
2. Учение о строении и агрегатном состоянии вещества
2.1. Учение о строении вещества. Основы квантовой механики
2.2. Агрегатные состояния вещества: свойства идеальных и реальных газов
2.3. Агрегатные состояния вещества: свойства идеальных и реальных растворов
2.4. Буферные растворы
3. Дисперсные системы. Поверхностные явления в коллоидных дисперсных системах
3.1. Поверхностные явления: адсорбция, адгезия, поверхностное натяжение
3.2. Дисперсные системы. Лиофобные золи (коллоидные растворы): строение, свойства, получение.
3.3. Устойчивость и коагуляция коллоидно-дисперсных систем
4. Высокомолекулярные и микрогетерогенные системы
4.1. Лиофильные золи: растворы высокомолекулярных соединений. Гели. Студни.
4.2. Микрогетерогенные системы: эмульсии, аэрозоли, пены, порошки, суспензии, пасты

4. Общая трудоемкость дисциплины 5 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.В.ОД.4 Животноводство
Автор: Ляпин О.А., профессор
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:

- изучить теоретические и практические знания по оптимизации условий содержания животных, санитарно-гигиенической оценке кормов, а также животноводческих помещений для содержания животных и параметров микроклимата;
- овладеть знаниями о взаимосвязи организма животных с окружающей средой для повышения эффективности животноводства;
-разрабатывать средства и способы повышения продуктивности сельскохозяйственных животных и качества продукции;
- изучать и внедрять эффективные способы и системы содержания животных, а также нормативы проектирования животноводческих объектов.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК- 8);
- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК-7).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

значение зоогигиены в животноводстве, гигиенические требования к, кормам и кормлению животных; требования к организаций стойлового и пастбищного содержания животных; зоогигиенические требования к ведению скотоводства, свиноводства, коневодства и птицеводства;

Уметь:

- проводить зоогигиенические и профилактические мероприятия; вести учет продуктивности сельскохозяйственных животных

Владеть:

- обеспечением оптимальных зоогигиенических условий содержания, кормления, ухода за животными, а также навыками по организации и проведению общепрофилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных.

3. Содержание дисциплины

1. Основы биологии, анатомии и физиологии животных
1.1 Основы анатомии и физиологии животных
1.2 Строение и функции клетки, тканей, органов и систем органов
2. Разведение и племенная работа в животноводстве.
2.1 Разведение и племенная работа в животноводстве. Порода и её структура. Отбор и подбор. Методы разведения. Племенное дело
2.2 Изучение статей, экстерьера и типов конституции разных видов животных. Порода и её структура. Отбор и подбор в животноводстве
2.3 Измерение сельскохозяйственных животных
2.4 Обработка промеров. Вычисление индексов телосложения животных.
2.5 Учёт роста сельскохозяйственных животных
2.6 Учёт молочной продуктивности
2.7 Учёт мясной продуктивности
2.8 Составление родословных и оценка животных по происхождению
2.9 Оценка производителей по качеству потомства
2.10 Методы разведения сельскохозяйственных животных
3. Зоотехнические и гигиенические требования, предъявляемые к животноводческим помещениям
3.1 Зоотехнические и гигиенические требования, предъявляемые к животноводческим помещениям
3.2 Мечение сельскохозяйственных животных
3.3 Определение живой массы и возраста животных
4. Свиноводство
4.1 Свиноводство
4.2 Репродуктивные качества свиноматок
4.3 Изучение пород свиней. Конвейерная технология производства свинины
5. Зоогигиенические требования к кормам и кормлению сельскохозяйственных животных
5.1 Зоогигиенические требования к кормам и кормлению сельскохозяйственных животных
5.2 Химический состав кормов. Оценка питательности кормов по содержанию переваримых питательных веществ
5.3 Энергетическая питательность кормов
5.4 Классификация кормов
5.5 Определение потребности животных в питательных веществах и энергии
6. Скотоводство
6.1 Скотоводство
6.2 Нормированное кормление коров и телят
6.3 Породы крупного рогатого скота. Поточно-цеховая технология производства молока и мяса
7. Овцеводство
7.1 Овцеводство

7.2 Породы овец и их хозяйственно-биологические особенности
8 Коневодство
8.2 Коневодство
9 Птицеводство
9.1 Птицеводство
10. Кролиководство и пушное звероводство
10.1 Кролиководство и пушное звероводство
10.2 Технология производства продукции животноводства в предприятиях различного уровня собственности

4. **Общая трудоемкость дисциплины**: 3 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.В.ОД.5 Гистология и основы эмбриологии
Автор: Абрамова Л.Л., профессор, Вишневская Т.Я., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
– углубленное ознакомление студентов с общими закономерностями развития и строения эукариотических клеток, их метаболизмом, особенностями размножения и функционирования;
– изучение строения и функционирования четырех основных типов тканей, их классификаций и источников развития, а также способности клеток зародышевых листков и зачатков к реализации гистобластических и гистотипических потенций в процессе роста и регенерации тканей на разных этапах онтогенеза организма домашних животных;
– углубленное ознакомление студентов с гистофизиологией органов и тканей, для фундаментального биологического образования в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля;
– способствование развитию врачебного мышления, касающегося анализу причинно-следственных связей на этапах закладки, роста и развития органов, клеточной и тканевой совместимости при действии различных эпигеномных факторов, в том числе стрессовых, изученья регенерационных возможности органов и тканей в различных условиях существования и создание концептуальной базы для реализации междисциплинарных структурно-логических связей;
– ознакомление студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в цитологии, гистологии и эмбриологии для решения проблем биологии, практической и экспериментальной

ветеринарной медицины животных, а также имеющимися достижениями в этой области.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

– владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);

– способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);

– способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);

– готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

– новейшие достижения в области изучения структурно-функциональных элементов живого – клеток, их строения, свойств и функций, теоретические основы молекулярного строения ядра и цитоплазмы, классификацию органоидов и включений и их превращений; основные принципы идентификации отдельных компонентов;

– процессы и закономерности развития животного организма и критические периоды онтогенеза в нормальных условиях и при воздействии эпигеномных факторов;

– генез, морфологию и гистофизиологию тканей, органов и систем органов животного организма;

– как практически применять микроскопическое исследование структуры тканей и органов животного организма, идентифицировать их в состоянии физиологической нормы и отличать их от патологии для будущей ветеринарной практики.

Уметь:

– зарисовывать в альбоме микропрепараты тканей и органов;

– проводить диагностику истологических препаратов органов и тканей;

– на основе изученных теоретических основ морфологии устанавливать причинно-следственные связи между строением, свойствами и функцией клеток, тканей и органов, проводить анализ, делать выводы и обобщения;

– владеть техникой изготовления гистологических препаратов, производить лабораторные операции;

– читать электронограммы, проводить анализ строения и функции клеток;

– раскрывать на примерах взаимосвязь теории и практики;

– производить вычисления по известным данным, решать ситуационные задачи с производственным содержанием, составлять схемы, графики.

Владеть:

– анатомической, гистологической и эмбриологической терминологией;

– навыками работы с химическими реактивами, химической посудой и лабораторным оборудованием;

– навыками в решении теоретических и практических проблем, связанных с использованием знаний микроморфологии в быту и производственной практике.

3. Содержание дисциплины

1. История развития науки цитология. Методы исследования. Строение и функции эукариотических клеток. Предмет и задачи эмбриологии. Строение половых клеток. Гаметогенез. Морфология, физиология и биология оплодотворения. Развитие хордовых.

1.1 Органоиды и включения, классификации и строение. Химический состав ядра и цитоплазмы соматической клетки. Хромосомы-носители генетической информации.

1.2 Митотический цикл клетки, (интерфаза). Понятие о диффероне. Различные виды амитоза, его биологическое значение.

1.3 Различия и общие признаки строения половых клеток. Особенности спермио- и оогенеза. Морфология и физиология оплодотворения.

1.4 Тип зиготы ланцетника, дробление, гаструляция, образование зародышевых листков и осевых органов.

1.5 Развитие амфибий и рыб. Типы дробления, виды гаструляции, образование зародышевых листков и осевых органов. Образование и функциональное значение внезародышевой оболочки у рыб.

1.6 Развитие птиц и млекопитающих Дробление, гаструляция, образование зародышевых листков и осевых органов. Образование и функциональное значение внезародышевых оболочек. Стадии развития птиц и млекопитающих. Типы плацент.

2. Понятие о гистологии и её место среди биологических наук. Учение о тканях, их происхождение, развитие, морфофункциональная и генетическая классификации.

2.1 Классификация, морфофункциональные признаки микро- и субмикроскопического строения эпителиев. Железы, классификация, строение. Морфология и типы секреции.

2.2 Происхождение и классификация опорно-трофических тканей. Характеристика форменных элементов и плазмы крови. Кроветворение. Эндотелий. Лимфа.

2.3 Собственно соединительные ткани. Рыхлая неоформленная соединительная ткань, классификация и строение, клеточный состав. Жировая ткань. Плотные соединительные ткани, классификация и строение.
2.4 Хрящевые ткани, их классификация, развитие, строение и регенерация. Костные ткани, остеогенез, строение, перестройка в онтогенезе и регенерация.
3. Морфофункциональная характеристика и классификация мышечных и нервной тканей. Понятие об органах, закономерности органогенеза, классификация и особенности гистофизиологии органов. Общая морфофункциональная характеристика кожи и её производных и системы органов пищеварения.
3.1 Гладкая мышечная ткань, поперечнополосатая скелетная и сердечная мышечные ткани, строение, гистогенез. Регенерация.
3.2 Развитие, общая характеристика, классификация и строение нервной ткани. Нейроны. Нервные волокна. Нервные окончания. Синапсы. Нейроглия.
3.3 Фило- и онтогенез, видовые, возрастные и породные особенности строения кожи, волоса, кожных желез, копыта, копытца, рога. Гистофизиология молочной железы в зависимости от функционального состояния самки. Морфология секреции молока.
3.4 Морфофункциональная характеристика системы органов пищеварения. Строение языка, зубов, слюнных желез, глотки и пищевода. Особенности строения много- и однокамерного желудков, тонкого и толстого отделов кишечника. Суб- и микроскопическое строение печени и поджелудочной железы, их гистофизиология, экзо- и эндокринная секреция.
4. Развитие и строение систем органов дыхания, выделения и размножения, кроветворения, внутренней секреции. Фило- и онтогенез нервной системы. Роль нервной системы в регуляции жизненных процессов в организме. Понятие об анализаторах.
4.1 Гистофизиология носовой полости, гортани, трахеи, легких. Гистофизиология, суб- и микроскопическое строение почек. Строение мочеточников, мочевого пузыря, уретры.
4.2 Фило- и онтогенез органов размножения самца. Строение семенника, семявыносящих путей и добавочных половых желез. Фило- и онтогенез органов размножения самок. Строение яичника, яйцеводов, матки, влагалища.
4.3 Фило- и онтогенез сердца. Классификация и строение артерий и вен разного калибра. Общая характеристика, происхождение, классификация органов кроветворения. Развитие, строение и функциональное значение костного мозга и тимуса, селезёнки и лимфатических узлов.
4.4 Общая характеристика, происхождение и классификация органов внутренней секреции. Развитие, строение и функциональное значение

гипофиза. Гипоталамо-гипофизарная нейросекреторная система. Развитие, строение и значение эпифиза, щитовидной железы (секреторный цикл тироцита), надпочечников (строение, функциональное значение, корковой и мозговой зон)
4.5 Гистофизиология спинного мозга. Ядра серого вещества. Строение белого вещества. Строение и функция спинальных ганглиев. Закономерности строения стволовой и корковой части головного мозга (кора больших полушарий, мозжечка).
4.6 Развитие и гистофизиология глаза. Анализатор зрения. Развитие и строение наружного, среднего и внутреннего уха. Строение акустического анализатора.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.В.ОД.6 Латинский язык
Автор: Сингариева Н. Ш., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. **Цель освоения дисциплины:**
- овладение основами латинского языка, позволяющими правильно читать, писать и понимать латинские термины по анатомии, зоологии, ботанике и другим дисциплинам;
- освоение студентами терминологической латыни, функционирующей в ветеринарии и смежных с ней общебиологических науках;
- расширение лингвистического кругозора студентов и повышение их обшей языковой культуры путем совершенствования навыков нормативного употребления интернационализмов греко-латинского происхождения.

2. **Требования к результатам освоения дисциплины**
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:
- владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);
- умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
- способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);

- владение одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного (ОК- 14).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- грамматику латинского языка, произношение букв и буквосочетаний; морфемный анализ слов-терминов, правила согласования определения с определяемым словом; базовый объем ветеринарных и медицинских терминов греко-латинского происхождения; термины на латинском языке, представленные в международных научных номенклатурах.

Уметь:

- читать и писать на латинском языке слова и словосочетания с соблюдением правил словесного ударения; логически анализировать тексты профессионального содержания; самостоятельно пополнять и применять теоретические и практические знания в сфере латинского языка и основ ветеринарной терминологии для повышения своей квалификации и мастерства; с помощью словаря перевести на латинский язык атрибутивные словосочетания, и перевести, пользуясь словарем, с латинского языка незнакомые клинические термины.

Владеть:

- навыками чтения и письма на латинском языке клинических и фармацевтических терминов; самостоятельно конструировать клинические термины по терминоэлементам в соответствии с продуктивными моделями; квалифицированной интерпретации различных по структуре и происхождению ветеринарных терминов; участия в работе научных коллективов, проводящих исследования по широкой ветеринарной проблематике, подготовки научных публикаций.

3. **Содержание дисциплины**

1. Фонетика

1.1 Введение в предмет

1.2 Алфавит. Произношение гласных

1.3 Произношение согласных

1.4 Дифтонги и буквосочетания

1.5 Слогораздел. Долгота и краткость слога. Правила ударения

2. Морфология

2.1 Части речи. Состав слова. Словообразование.

2.2 Ветеринарная терминология

2.3 Клиническая терминология

2.4 Имя существительное. 1 склонение

2.5 Имя существительное. 2 склонение

2.6 Имя прилагательное 1 разряда

2.7 Третье склонение имен существительных.

2.8 Типы 3-го склонения имен существительных
2.9 Прилагательные 2 разряда
2.10 4 и 5 склонение существительных
2.11 Глагол
2.12 Повелительное наклонение глагола
2.13 Предлоги.
2.14 Союзы.
2.15 Имя числительное. Склонение и согласование латинских числительных.
2.16 Числительные-наречия. Числительные разделительные. Числительные в функции терминоэлементов.
2.17 Местоимение.
2.18 Наречия.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б.2.В.ДВ.1.1. Экологическая патология
Автор: Биктеев Ш. М., доцент
Направление подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины

- знание о прямых этиологических факторах болезней средовой природы, о возможностях модифицирующего влияния факторов среды обитания животных на формирование и развитии болезни;

- выработка у ветеринарных врачей умений осуществления диагностики, индивидуальной и популяционной профилактики экологически обусловленных заболеваний и патологических состояний у животных в благополучных зонах и условиях повышенного экологического риска;

- приобретение навыков по исследованию физиологических констант функций и умений использования знаний физиологии, этологии и патологии в практике животноводства.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);

- умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);

- способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность (ОК-4);
- способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК -2);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-3);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- принципы аутоэкологии;
- принципы развития патологических состояний, возникающие при недостатке или избытке компонентов окружающей среды;
- изменения, происходящие в популяциях животных в агроценозах и биогеоценозах под влиянием средовых факторов;
- иерархию пищевых цепей и циклическую природу биогеоценозов и агроценозов;
- биоценологию, пищевые цепи и биотический круговорот в биогеоценозах и агроценозах;
- антропогенные изменения биогеоценозов и агроценозов и проблемы биогеоценотической патологии;
- эколого-системную организацию объектов животноводства и ветеринарии.

Уметь:

- самостоятельно проводить исследования на животных (лабораторных и сельскохозяйственных)
- понимать причинно-следственные связи антропогенных факторов на организм животных;
- оценивать состояние пастбищ и их роль в решении пастбищного животноводства;
- оценивать нарушения в человеческих жилищах как экосистемах и развитии патологии у домашних животных;
- проводить эколого-ветеринарные мероприятия, повышающие сохранность животных и повышающих их продуктивность.

Владеть:

- знаниями механизмов регуляции физиологических процессов и функций на уровне клеток, тканей, органов, систем и организма в целом в аспекте влияния окружающей среды на животный организм;
- методами проведения экологического мониторинга, его классификации по объектам контроля, по методам исследования;
- методами оценки агроэкосистем и процессов, связанных с производством растениеводческой и животноводческой продукции;
- методами профилактики и оздоровления агроценозов.

3. Содержание дисциплины

1 Аутоэкология и связь кормления с патологиями животных
1.1 Введение в экологическую патологию.
1. 2 Аутоэкология и патология животных
1.3 Значение кормления в развитии патологии животных
1.4 Биотические и абиотические искусственные и естественные виды загрязнителей воды. Ксенобиотики содержащиеся в воде и их влияние на организм человека и животных.
1.5 Методы анализа воды как фактора питания (цвет, запах, pH, микрообсемененность)
1.6 Корма животного и растительного происхождения и их влияние на организм животных. Экологический мин. и экологический макс. питания как причины патологий у животных
1.7 Органолептические свойства кормов. Микотоксикологические исследования кормов
2. Средовые факторы и патологии животных
2.1 Влияние средовых факторов на развитие патологий у животных
2.2 Влияние антропогенных факторов на развитие патологий животных
2.3 Нарушения в биогеоценотической цепи почва-растения-животные
2.4 Состояния, вызванные воздействием антропогенного фактора
3. Биогеоценология и патологии животных
3.1 Биоценология и патология животных
3.2 Изменения в ферменных биогеоценозах и патология животных
3.3 Эндоэкология и патология животных
3.4 Биогеоценотическая диагностика энзоотий
4. Геотехсистемы и производство высококачественной продукции
4.1 Соотношение экологических, этиологических и стрессовых факторов
4.2 Взаимоотношения микро- и макроорганизмов и развитие патолгий
4.3 Геотехсистема животноводческих комплексов и особенности развития патологий у животных
4.4 Эколого-ветеринарные мероприятия по производству высококачественной животноводческой продукции
4.5 Эколого-системная организация объектов животноводства.

4.6 Пастбищный биогеоценоз как энзоотический очаг
4.7 Изменения в человеческих жилищах как экосистемах и патология домашних (квартирных) животных

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.В.ДВ.1.2. Общая генетика
Автор: Никитина С.В., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
-дать представление обучающимся о современном состоянии общей и ветеринарной генетики, теоретические и практические знания в области генетической диагностики, методов профилактики по предупреждению распространения наследственных аномалий в популяциях животных.
2. Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы (ОК 9);
- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК 2);
- готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты (ПК-17).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- основы общей и ветеринарной генетики, этапы развития, методы исследования, современное состояние и перспективы развития науки;
- цитологические и молекулярные основы наследственности, морфофизиологическое строение и химический состав хромосом, кариотип и его видовые особенности у сельскохозяйственных животных.
- генетические аномалии сельскохозяйственных животных, диагностику, методы профилактики, факторы распространения аномалий в популяциях. Роль генотипа и условий среды в формировании фенотипа.

Уметь:
- применять знания о закономерностях наследования признаков при решении генетических задач;
- проводить кариотипировоние и идентификацию хромосом сельскохозяйственных животных и человека, определять пол у млекопитающих и птиц;
- вычислять среднее арифметическое, коэффициент фенотипической корреляции в малых и больших выборках.

Владеть:
- методиками цитогенетической, молекулярно-генетической диагностики, методами биометрической обработки;
- оценкой достоверности происхождения животных по антигенам крови, методикой биохимических исследований полиморфных систем;
- навыками работы с научной литературой, анализировать данные экспериментальных исследований, проводить ветеринарно-генетическое консультирование.

3. Структура и содержание дисциплины:

I. Методологические и научные основы ветеринарной генетики
1.1. Введение в ветеринарную генетику
1.2. Клетка как целостная самовоспроизводящая система
1.3. Цитологические основы наследственности
1.4. Передача наследственной информации в процессе размножения клеток
1.5. Закономерности наследования признаков
1.6. Законы Г.Менделя
1.7. Хромосомная теория наследственности
1.8. Морфологическое строение хромосом
2. Генетика пола и молекулярные основы наследственности
2.1. Генетика пола
2.2. Наследование сцепленное с полом
2.3. Молекулярные основы наследственности
2.4. Основы молекулярной генетики
3 Мутационная изменчивость и генетика популяций
3.1. Изменчивость и методы ее изучения
3.2. Морфофункциональные нарушения вследствие генных и хромосомных мутаций
3.3. Генетика популяций
3.4. Популяционная генетика
4 Наследственные болезни, причины и принципы профилактики
4.1. Генетические основы иммунитета
4.2. Иммуногенетика
4.3. Генетические аномалии их причины и принципы профилактики

4.5. Генетические аномалии сельскохозяйственных животных
4.6. Основы биотехнологии и генетической инженерии
4.7. Биотехнология. Генная и клеточная инженерия

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.В.ДВ.2.1.Основы рационального питания
Автор: Хабибуллин Э.Г., ст. преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины

- изучение химического состава пищевых систем (сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов), их превращений под влиянием различных факторов (физических, химических, биохимических, и т.д.) в ходе технологического потока и общих закономерностях этих превращений, взаимосвязи структуры и свойств пищевых веществ, их влияния на свойства и пищевую ценность продуктов питания.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов (ПК-8).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов);
-сущность процесса питания, принципы и условия рационального питания;
- характеристику основных пищевых нутриентов и их свойства;
- явления, протекающие в продуктах при технологической обработке;
- принципы создания экологически безопасных продуктов питания;

Уметь:

- определять основной химический состав пищевых продуктов;

- определять пищевую ценность и калорийность продуктов питания;

Владеть:

- навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов.

3. Содержание дисциплины

1.Качество пищевых продуктов и питание

1.1. Пища человека – важнейшая социальная и экономическая проблема обществ

1.2. Концепция здорового питания. Функциональные ингредиенты и продукты

1.3. Роль питания в жизни человека

1.4.Методы определения свободной и связанной влаги.

1.5. Определение индивидуальных потребностей человека в пище.

1.6. Пищеварение и транспорт питательных веществ.

2.Органические и неорганические вещества пищевых продуктов.

2.1. Белковые вещества и их роль в пищевой промышленности

2.2. Биологическая ценность белков

2.3. Липиды в пищевых продуктах

2.4. Витамины и их роль в питании человека

2.5. Минеральные вещества и их роль в питании человека

2.6. Показатели биологической ценности белков

2.7. Белки пищевого сырья

2.8. Азотистые вещества овощей, фруктов и ягод

2.9. Определение активности ферментов пищевых продуктов

2.10. Классификация и строение липидов

2.11. Изменения и превращения жиров при производстве продуктов питания и хранении сырья

2.12. Углеводы и их физиологическое значение

2.13. Превращение углеводов при производстве и хранении пищевых продуктов

2.14. Изменение витаминов в технологическом процессе

2.15. (Изменение минеральных веществ в процессе технологической обработки сырья и продуктов питания)

3. Физиологические аспекты химии пищевых веществ

3.1. Пищевые добавки

3.2. Вредные вещества пищи

3.3. Загрязнители пищи

3.4.Физиологические аспекты химии пищевых веществ

3.5. Принципы рационального питания

3.6. Загустители, геле- и студнеобразователи

3.7. Пищевые добавки. Полисахариды.

3.8. Подслащивающие вещества
3.9. Консерванты
4.Экспертиза пищевых продуктов
4.1. Экспертиза продовольственных товаров
4.2. Вещества, улучшающие внешний вид продуктов
4.3. Биохимия пищеварения
4.4. Безопасность продовольственных товаров и сырья
4.5. Профилактические мероприятия для обеспечения безопасности продовольственных товаров и сырья
4.6. Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности, общественном питании и торговле

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б.2.В.ДВ.2.2 Генетически модифицированные продукты питания
Автор: Торшков А.А.,
доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
- формирование общего представления о получении клеток, обладающих высокой генеративной и биосинтетичсской способностями (в основном бактериальных), которые в промышленном масштабе могут продуцировать необходимые человеку вещества;
- дать студентам теоретические и практические знания по вопросам биобезопасности модифицированных организмов, биобезопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
2. Требования к результатам освоения дисциплины:
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- общие положения и подходы генной инженерии;
- основные принципы получения рекомбинантных ДНК;
- практические аспекты генной инженерии;
- принципы создания генетически модифицированных продуктов питания.

Уметь:
- составлять схемы конструирования организмов на основе воссоединения фрагментов ДНК in vitro;
- определять конкретный ген, отвечающий за синтез того или иного белка в получении мутации;
- анализировать пищевые системы с наличием трансгенного сырья.

Владеть:
- методами генетического конструирования: мутагенез, гибридизация, конъюгация, трансдукция, трансформация, слияние протопластов;
- методом клонирования;
- методами анализа трансгенных организмов

3. Содержание дисциплины

1. Генетически модифицированные продукты питания
1.1. Введение
1.2. Модифицированные организмы и биобезопасность. Состояние проблемы.
1.3. Генетический риск и биобезопасность при получении ГМО.
1.4. Биобезопасность в клеточных, тканевых и органогенных технологиях получения ГМО.
1.5. Методы оценки продуктов, содержащих ГМО на биобезопасность
1.6. Контроль и регулирование деятельности при получении и использовании ГМО.
1.7. Методы генной инженерии
1.8. Задачи молекулярной биологии в XXI веке
1.9 Генетика и генетическая информация
1.10 Генномодифицированные источники пищевой продукции. Концепция биобезопасности пищевой продукции и питанияя
1.11 Общая схема реализации генетической информации
1.12 Механизмы реализации генетической информации
1.13 Особенности механизмов трансляции у прокариот и эукариот
1.14 Хромосомы: строение и функционирование
1.15 Переработка, передача и изменение генетической информации в ряду поколений
1.16 Сохранение и защита генетической информации
1.17 Развитие многоклеточного организма
1.18 Иммунитет. Некоторые отклонения в работе иммунной системы

1.19 Получение животных и растительных трансгенных организмов
1.20 Геномика и генная терапия
1.21 Молекулярная биология и возникновение жизни.
1.22 Молекулярная биология и происхождение
1.23 Методологические основы разработки рецептур и технологий генетически модифицированных продуктов питания
1.24 Степень безопасности трансгенных пищевых продуктов.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.В.ДВ.3.1. Основы научных исследований
Автор: Торшков А.А., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
- дать студентам знания по общим принципам и методологии научных исследований в ВУЗе.
2. Требования к результатам освоения дисциплины:
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-13);
- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);
- способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-19).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- организацию научных исследований;
- принципы формулировки новых научных проблем;
- способы оценки актуальности поставленной проблемы;
- средства научной коммуникации; способы представления результатов;
- основные приемы ораторского мастерства;
- типичные ошибки при подготовке презентаций и научных сообщений;
- принципы подготовки научных публикаций;
- основы патентования и авторского права.

Уметь:

- правильно обосновать актуальность исследования, сформулировать цели и задачи, выбрать объект и предмет исследования, определить методы;
- критически анализировать полученные результаты;
- представлять результаты исследований в своей профессиональной среде;
- готовить материалы исследований к публикации в рецензируемых изданиях.

Владеть:

- профессиональными знаниями и практическими навыками, достаточными для эффективной коммуникации в профессиональной среде и публикации результатов в открытой печати.

3. Содержание дисциплины

1. Элементы организации личной работы исследователя
1.1. Организация, структура и элементы научных исследований
1.2 Основы научно-технического творчества
1.3 Планирование личной работы. Составление плана реферата, курсовой работы
1.4. Виды научно-исследовательских студенческих работ
1.5. Научная статья, ее структура и содержание. Теоретические и эмпирические статьи.
1.6. Магистерская диссертация
1.7. Выбор темы научного исследования студентом, определение его цели и задач
2. Физиологические и психологические основы научного творчества
2.1. Физиологические основы индивидуального развития личности
2.2 Стрессы и творчество
3. Интеллектуальная собственность и патентоведение
3.1. Интеллектуальная собственность и правовая защита ее объектов
3.2. Основы патентоведения
3.3. Авторские и предметные указатели
3.4.Универсальная десятичная классификация и ее использование для определения индексов
4. Методы исследования и обработка результатов
4.1. Эвристические методы решения творческих задач
4.2.Математические модели и методы в научных исследованиях
4.3.Экспериментальные исследования и обработка результатов
4.4.Решение изобретательских задач
4.5. Классификация, типы и задачи эксперимента
4.6. Изучение методики вычисления погрешности эксперимента и оценки воспроизводимости опытов

4.7. Применение критерия Фишера для проверки адекватности математического описания процесса
4.8. Использование в исследованиях единиц системы СИ
4.9. Правила оформления научной работы
4.10. Оформление списка использованной литературы и библиографических ссылок
4.11. Нормативно-регламентирующие документы
5. Основы ораторского искусства и правила спора (эристика)
5.1. Вопросы теоретической и методической подготовки к публичному выступлению (доклад, лекция)
5.2. Основы ведения полемики
5.3. Проведение патентного поиска
5.4. Теоретическая и практическая значимость проводимых исследований.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.В.ДВ.3.2 Методы лабораторного анализа
Автор: Торшков А.А., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
- осветить вопросы, касающиеся ветеринарно-санитарного контроля безопасности в лабораторных условиях; формирование у студентов знаний об устройстве и санитарных требованиях, предъявляемых к ветеринарной лаборатории.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-3);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-права и функциональные обязанности медицинского лабораторного техника;
-основные принципы устройства клинико-диагностической лаборатории, лабораторного оборудования и аппаратуры;
-правила техники безопасности при проведении лабораторных исследований;
-внутрилабораторный контроль качества лабораторных исследований;
-межлабораторный контроль качества лабораторных исследований;
-теоретические основы лабораторных исследований; -методы клинических лабораторных исследований; -принципы и правила работы с аппаратурой;
-документацию клинико-диагностической лаборатории по контролю качества, приказы МЗ РФ и РБ.

Уметь:

-организовать рабочее место.
-осуществить прием и регистрацию биоматериала; -приготовить посуду и необходимые материалы для лабораторных исследований;
-пользоваться аппаратурой и оборудованием;
-выполнять манипуляции, предусмотренные программой производственной практики;
-приготовить реактивы для проведения клинических исследований;
-приготовить краски и окрасить мазок;
-заполнить бланк исследования;
-дезинфицировать отработанный материал, лабораторную посуду, инструментарий, инвентарь;
-провести обработку перчаток, рук;
-провести предстерилизационную подготовку инструментария;
-выполнить технику приготовления мазков;
-выполнить окраску и фиксацию мазков;
-провести микроскопическое исследование препаратов;
-на основе лабораторного анализа дать количественную характеристику объекта исследования.

Владеть:

- техническими приемами бактериологических исследований;
- методами диагностики и анализа токсикозов;
- методами определения токсических веществ в сырье и продуктах животного происхождения;
- лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения.

3. Содержание дисциплины

1. Методы лабораторного анализа

1.1 Устройство лабораторий, организация работы. Техника безопасности при

работе в лаборатории.
1.2 Лабораторная посуда, оборудование, химические реактивы.
1.3. Растворы, приготовление растворов различной концентрации.
1.4. Основы химического анализа.
1.5. Физико-химические методы анализа
1.6 Метрологическая характеристика методов анализа.
1.7. Производственные помещения, их характеристика и санитарно-гигиенические требования к отделке помещений
1.8. Правила приема патологического и других материалов на исследование
1.9 Территория и производственные помещения лаборатории
1.10 Территория лаборатории
1.11 Производственные помещения, их характеристика и санитарно-гигиенические требования к отделке помещений
1.12 Санитарно-бытовые помещения
1.13 Общий режим работы в лаборатории
1.14 Правила приема патологического и других материалов на исследование
1.15 Правила работы во вскрывочной
1.16 Правила работы в виварии
1.17 Правила работы в боксе
1.18 Оборудование и инвентарь бокса
1.19 Режим работы в боксе
1.20 Правила работы в подразделениях лаборатории
1.21 Подразделение бактериологической диагностики
1.22 Подразделение по диагностике вирусных болезней
1.23 Подразделение серологической диагностики
1.24 Отдел ветеринарно-санитарной экспертизы

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.В.ДВ.4.1 Введение в специальность
Автор: Торшков А.А., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. 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;

- изучить принципы и методы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, их свойства, способы обработки, хранения и транспортирование.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-12);
- способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора (ПК-12);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

роль ветеринарно-санитарной экспертизы в получении экологически чистых продуктов и пригодности их к использованию для пищевых целей;

-микробиологические критерии для пищевых продуктов;

-факторы, способствующие контаминации мяса;

- требования к гигиене производства пищевых продуктов и исследования готовых продуктов;
- пищевые отравления и пути их профилактики;
- ветеринарно-санитарные правила промышленной переработки импортного мяса и мясопродуктов на мясоперерабатывающих предприятиях;

Уметь:

- правильно ориентироваться в вопросах: существует ли опасность от потребления продукта для здорового человека, микробиология пищевого сырья, влияние технологической обработки на микрофлору продукта, вероятность и последствия микробной контаминации в процессе производства и хранения продукта;
- дать санитарную оценку продуктам убоя при некоторых болезнях животных и птицы, опасных для здоровья человека;
- правильно ориентироваться в оценке шести категорий пищевых продуктов, рекомендованных комиссией «Кодекс Алиментариус», которые наиболее часто инкриминированы в пищевых отравлениях при потреблении их.

Владеть:

- теоретическими и практическими знаниями по основным вопросам ветсанэкспертизы продуктов убоя животных,

- методами контроля и оценки сырья и готовой продукции,
- навыками самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и готовой продукции, а также проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.

3. Содержание дисциплины

1. Введение
1.1 Введение в дисциплину
1.2 Понятие о ВСЭ
2. Ветеринарные документы
2.1 Ветеринарные сопроводительные документы
2.2 Виды ветеринарных документов
2.3 Правила осуществления государственного ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации
3. Правила ВСЭ в лабораториях рынка
3.1 Правила проведения исследований в лабораторных условиях
3.2 Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках
4. ВСЭ убойных животных
4.1 Работа ветеринарной службы на мясоперерабатывающих предприятиях
4.2 Ветеринарно-санитарные требования при приёмке, убое и первичной переработке животных
4.3 Клеймение мяса убойных животных
4.4 Порядок ветеринарного осмотра убойных животных
4.5 Ветеринарно-санитарные требования к готовой продукции мясоперерабатывающих предприятий
4.6 Требования к транспортировке убойных животных
5. ВСЭ при чрезвычайных ситуациях
5.1 Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов
5.2 ВСЭ при чрезвычайных ситуациях

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б2.В.ДВ.4.2 Экологическая безопасность сырья и продуктов животноводства
Автор: Торшков А.А., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:

- готовность и способность студента использовать в профессиональной деятельности приобретённую совокупность знаний, умений, навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности;
- углубленно ознакомить студентов с системой контроля качества сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии;
- осветить вопросы, касающиеся входного контроля сырья, контроля технологического процесса производства, контроля качества готовой продукции, контроля за соблюдением ветеринарных и санитарно-гигиенических требований на производстве и торговых точках;
- ознакомить студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми для решения проблем управления качеством сырья и животноводства в целом, а также имеющимися достижениями в этой области.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);
- умением логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8).

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

Знать:

- основные биологические опасности, их свойства и характеристики;
- характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду;
- методы защиты от воздействия вредных и опасных факторов применительно к сфере своей профессиональной деятельности.

Уметь:

- идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации;

- выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности.

Владеть:

- законодательными и правовыми основами в области биологической безопасности и окружающей среды;
- требованиями безопасности технических регламентов в сфере;
- способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях;
- понятийно-терминологическим аппаратом в области биологической безопасности;
- навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

3. Содержание дисциплины

1. Экологическая безопасность сырья и продуктов питания.
1.1 Понятие о биологической чрезвычайной ситуации.
1.2 Эпидемия.
1.3 Эпизоотия.
1.4 Эпифитотия.
1.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами
1.6 Микробиологическое исследование мяса и мясопродуктов.
1.7 Урбанизация и её экологические факторы, снижающие качество продуктов.
1.8 Биологическое заражение.
1.9 Лабораторные методы экспертизы продуктов, международные и межгосударственные стандарты по их проведению.
1.10 Химико-токсикологические исследования мчса, мясопродуктов, молока и мёда.
1.11 Определение химического состава, пищевой биологической ценности безопасности продуктов питания.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б.3.Б.1 Анатомия животных
Автор: Пашинин Н.С., ст. преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:

целями освоения дисциплины «Анатомия животных» являются:

-общеобразовательная – углубленно ознакомить студентов со строением организма домашних животных и преподать фундаментальное биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля;
-прикладная – это освещение вопросов, касающихся функциональной, эволюционной, клинической анатомии и создание концептуальной базы для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков врачебного мышления;
- специальная – ознакомить студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в анатомии для решения проблем животноводства и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

2. Требования к результатам освоения дисциплины.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:
- способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);
- способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы (ОК-9);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК - 2);
- готовность применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК – 20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- анатомические характеристики с учетом видовых и возрастных особенностей животных;
- строение и структуру тканей и органов на макро- и микроскопическом уровне в норме и патологии
- общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц; видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных;
- видовые аспекты функциональной анатомии систем и отдельных органов, а также современные методы биологического и морфологического анализа.

Уметь:

- определять видовую принадлежность по анатомическим признакам;
- обращаться с анатомическими инструментами;
- проводить анатомическое вскрытие;

- обращаться с трупным материалом и живыми животными согласно «технике безопасности»;

Владеть:

- патологоанатомической техникой вскрытия трупов животных различных видов;
- проводить сравнительный анализ видовых или возрастных особенностей органов, формулировать и обосновывать выводы;
- определять органы.

3. Структура дисциплины

1. Остеология и синдесмология

1.1 Терминология, структура костей. Шейный отдел позвоночного столба

1.2 Введение в дисциплину.

1.3 Грудной, поясничный, крестцовый и хвостовой отделы позвоночного столба.

1.4 Кости мозгового отдела черепа

1.5 Остеология.

1.6 Кости лицевого черепа

1.7 Скелет грудного пояса.

1.8 Прерывные и непрерывные соединения костей.

1.9 Скелет тазового пояса.

1.10 Типы соединения костей. Соединение костей головы и туловища.

1.11 Строение мышцы. Онто - и филогенез мышц.

1.12 Соединение костей грудной конечности. Соединение тазового пояса и его конечностей.

2. Миология

2.1 Мышцы плечевого пояса. Дорсальные мышцы позвоночного столба.

2.2 Общая характеристика мышц туловища, головы и конечностей.

2.3 Дорсальные и вентральные мышцы позвоночного столба.

2.4 Мышцы брюшных и грудных стенок

2.5 Общая характеристика кожного покрова и его производных.

2.6 Мышцы головы.

2.7 Мышцы конечностей.

3. Дерматология

3.1 Общие закономерности строения внутренних органов. Общая характеристика аппарата пищеварения.

3.2 Кожа, волосы, потовые, сальные железы. Молочные железы (множественное, двудолевое, 4-х долевое, 4-х сосковое вымя, 4-х долевое 2-х сосковое вымя).

3.3 Копыто, копытце, когти, рога, мякиши.

4. Спланхнология.

4.1 Общая характеристика ротоглотки, пищевода, желудка, кишечника.

4.2 Общая характеристика отделов кишечника.
4.3 Аппарат дыхания.
4.4 Аппарат мочеполовой
4.5 Строение ротовой полости, пищевода и желудка
4.6 Строение тонкого отдела кишечника
4.7 Строение толстого отдела кишечника
4.8 Носовая полость, гортань, трахея. Особенности строения легких.
4.9 Строение органов мочеотделения.
4.10 Особенности строения половых органов самцов.
4.11 Особенности строения половых органов самок
5. Особенности строения сердечно-сосудистой системы
5.1 Общая характеристика сердечно-сосудистой системы.
5.2 Строение сердца.
5.3 Общая характеристика артерий.
5.4 Общая характеристика вен.
5.5 Топография и строение сердца, деление общей сонной артерии.
5.6 Артерии и вены головы.
6. Кровоснабжение конечностей. Строение лимфатической и нервной систем. Органы внутренней секреции.
6.1 Общие закономерности строения лимфатической системы и органов внутренней секреции.
6.2 Нейрология.
6.3 Артерии и вены грудной конечности.
6.4 Артерии и вены тазовой полости и конечности.
6.5 Лимфоузлы головы, шеи, груди и грудной конечности
6.6 Лимфоузлы органов и стенок брюшной полости, таза
7. Строение нервной системы. Органы чувств. Особенности анатомии птицы.
7.1 Общая характеристика зрительного и стато-акустического анализаторов.
7.2 Особенности строения скелета и мышц сельскохозяйственной птицы
7.3 Особенности строения внутренних органов сельскохозяйственной птицы
7.4 Спинной мозг
7.5 Головной мозг
7.6 Шейные, грудные и поясничные нервы. Нервы грудного и поясничного сплетений.
7.7 Черепно-мозговые нервы
7.8 Автономная нервная система
7.9 Органы слуха и зрения
7.10 Особенности строения сельскохозяйственной птицы

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 7 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.Б.2 Патологическая анатомия животных
Автор: Пашинин Н.С., ст. преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
Целями освоения дисциплины «Патологическая анатомия животных» являются: обеспечить обучающихся необходимой информацией по вопросам возникновения и развития структурных изменений в больном организме, их этиологии и патогенезе для дальнейшего применения в лечебно-диагностической и профилактической работе ветеринарно-санитарного врача.

2. Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);
- способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);
- способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК - 2);
- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК - 16);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК – 20).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- патогенез и патологические изменения в органах и тканях при незаразных болезнях,
- сущность общепатологических процессов и заболеваний, их этиологию, патогенез, морфологию, значение для организма;
- характерные морфологические изменения внутренних органов при важнейших заразных и незаразных болезнях животных.
Уметь:

- проводить обследования животных с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии;
- протоколировать результаты и оформлять заключение о причинах смерти животного
- осуществлять комплексную дифференциальную патоморфологическую диагностику заболеваний животных при вскрытии трупов, а так же при патогистологических исследованиях.

Владеть:

- патоморфологической диагностикой незаразных, инфекционных, паразитарных болезней;
- патологоанатомической техникой вскрытия трупов различных видов животных;
- техникой изготовления патлогоанатомических препаратов.

3. Содержание дисциплины

1. Введение в курс патологической анатомии животных. Повреждения. Некроз. Дистрофия. Расстройства кровообращения.

1.1 Введение. Предмет патологической анатомии и ее связь с другими науками. Значение патологической анатомии в развитии ветиринарно-санитарной экспертизы и в практической деятельности бакалавра. Дистрофия. Этиология, патогенез, классификация.

1.2 Учение о смерти – танатология. Некроз и апоптоз. Отличие апоптоза от некроза

1.3 Белковые дистрофии. Клеточные (паренхиматозные) диспротеинозы и внеклеточные (стромально-сосудистые) белковые диспротеинозы.

1.4 Белковые дистрофии. Смешанные диспротеинозы (нарушение обмена хромопротеидов, гликопротеидов и липопротеидов).

1.5 Углеводные дистрофии.

1.6 Жировые дистрофии.

1.7 Расстройства кровообращения.

2. Повреждения. Дистрофия. Расстройства кровообращения. Приспособительные и компенсаторные процессы. Воспаление. Опухоли (бластомы).

2.1 Минеральные дистрофии.

2.2 Расстройства кровообращения.

2.3 Повреждения. Атрофия. Приспособительные и компенсаторные процессы. Гипертрофия и гиперплазия. Организация, инкапсуляция и метаплазия.

2.4 Приспособительные и компенсаторные процессы. Регенерация и её виды.

2.5 Воспаление. Экссудативный тип воспаления.

2.6 Опухоли (бластомы). Эпителиальные опухоли. Мезенхимальные опухоли.

3. Воспаление. Опухоли (бластомы). Патологическая морфология незаразных болезней животных.
3.1Воспаление. Альтеративный, экссудативный и пролиферативный (продуктивный) тип воспаления.
3.2 Опухоли (бластомы). Эпителиальные опухоли. Мезенхимальные опухоли.
3.3Патоморфология болезней сердечно-сосудистой системы и органов кроветворения. Лейкозы.
3.4 Патоморфология болезней сердечно-сосудистой системы и органов кроветворения. Перикардиты, миокардиты, эндокардиты. Клинико-анатомические формы, патоморфология.
3.5 Патологическая морфология болезней органов дыхания.
3.6 Патологическая морфология болезней органов пищеварения и брюшины.
4. Патологическая морфология незаразных болезней животных.
4.1 Клинико-анатомический анализ. Патологоанатомический диагноз. Лейкозы. Гистоморфология и органопатология.
4.2 Патологическая морфология болезней органов мочеполовой системы.
4.3 Патологическая морфология болезней обмена веществ и эндокринных органов.
4.4 Итоговое занятие по общей и частной патологической анатомии.
5. Патологическая морфология незаразных и инфекционных болезней животных.
5.1 Патологическая морфология болезней обмена веществ и эндокринных органов.
5.2 Патологическая морфология болезней новорожденных.
5.3 Патоморфология инфекционных болезней. Общие и местные патоморфологические изменения при инфекционных болезнях. Патоморфология сепсиса и сибирской язвы и их дифференциальная диагностика.
5.4 Патоморфология болезней сердечно-сосудистой системы и органов кроветворения. Перикардиты, миокардиты, эндокардиты. Клинико-анатомические формы, патоморфология.
5.5 Патологическая морфология болезней органов дыхания
5.6 Патологическая морфология болезней органов пищеварения и брюшины.
5.7 Патологическая морфология болезней органов мочеполовой системы.
5.8 Патологическая морфология болезней обмена веществ и эндокринных органов. Патологическая морфология болезней новорожденных.
5.9 Патологическая морфология болезней нервной системы
5.10 Патоморфология инфекционных болезней. Общие и местные патоморфологические изменения при инфекционных болезнях.

5.11 Патоморфология сепсиса и сибирской язвы и их дифференциальная диагностика.
6. Патологическая морфология отравлений Патологическая морфология острых инфекционных болезней.
6.1 Патологическая морфология отравлений
6.2 Патоморфология и дифференциальная диагностика диплококковой септицемии и пастереллёза (геморрагической септицемии).
6.3 Патоморфология и дифференциальная диагностика колибактериоза, колиэнтеротоксемии (отечной болезни) поросят и сальмонеллёза. Патоморфология и дифференциальная диагностика копытной гнили овец.
6.4 Патоморфология клостридиозов: эмфизематозного карбункула, брадзота, инфекционной анаэробной энтеротоксемии овец и коз, злокачественного отека и столбняка.
6.7 Патоморфология и дифференциальная диагностика листериоза и лептоспироза.
7. Патологическая морфология острых и хронических инфекционных болезней, вирусных и инвазионных болезней.
7.1 Патоморфология клостридиозов: эмфизематозного карбункула, брадзота, инфекционной анаэробной энтеротоксемии овец, злокачественного отека, анаэробная дизентерии новорожденных ягнят, столбняка и ботулизма.
7.2 Патоморфология и дифференциальная диагностика листериоза и лептоспироза.
7.3 Патоморфология и дифференциальная диагностика туберкулеза животных и птиц.
7.4 Патоморфология и дифференциальная диагностика туберкулеза животных и птиц.
7.5 Патоморфология и дифференциальная диагностика бруцеллёза и некробактериоза
7.6 Патоморфология и дифференциальная диагностика псевдотуберкулеза, паратуберкулёза, сапа и кампилобактериоза.
7.7 Патоморфология и дифференциальная диагностика рожи свиней, классической чумы свиней.
7.8 Патоморфология и дифференциальная диагностика африканской чумы свиней и атрофического ринита свиней. Патоморфология вирусных гастроэнтеритов свиней.
7.9 Патоморфология классической чумы птиц и болезни Ньюкасла.
7.10 Патоморфология инфекционного ринотрахеита.
8. Патологическая морфология хронических инфекционных болезней, вирусных инфекционных болезней Патоморфология микозов и микотоксикозов. Порядок организации и проведения патологоанатомического вскрытия трупов разных видов животных.

8.1 Патоморфология и дифференциальная диагностика туберкулеза животных и птиц.
8.2 Патоморфология и дифференциальная диагностика рожи свиней, классической чумы свиней.
8.3 Патоморфология и дифференциальная диагностика бешенства и болезни Ауески.
8.4 Патоморфология и дифференциальная диагностика ящура и злокачественной катаральной горячки.
8.5 Патоморфология микозов и микотоксикозов. Актиномикоз. Аспергиллёз. Аспергиллотоксикоз. Фузариотоксикоз. Стахиботриотоксикоз.
8.6 Порядок организации и проведения патологоанатомического вскрытия трупов животных. Судебно-ветеринарное вскрытие трупов. Материал и методы исследования в патологической анатомии.
8.7 Методика патологоанатомического вскрытия трупа сельскохозяйственного животного.
8.8 Особенности патологоанатомического вскрытия трупов разных видов сельскохозяйственных животных.
8.9 Патоморфология и дифференциальная диагностика дизентерии свиней, гиподерматоза. Патоморфология и диагностика цестодозов: эхинококкоза, альвеококкоза, цистицеркоза и ценуроза животных.\
8.10 Патоморфология и диагностика нематодозов аскаридатозов, стронгилятозов лошадей (деляфондиоза, вольфортиоза) и трихинеллёза

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 7 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.Б.3 Микробиология
Автор: Сычева М.В., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины - формирование у будущего ветеринарно-санитарного эксперта научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, об их роли в общебиологических процессах и в патологии животных и человека; освоение основ диагностики инфекционных болезней.

2. Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);

- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- морфологию и свойства возбудителей болезней;
- основы микробиологической диагностики и специфическую профилактику наиболее значимых инфекционных болезней;
- современные методы микробиологических исследований, приборную технику, используемую в микробиологии.

Уметь:

- проводить микробиологические исследования;
- работать с современной техникой, используемой в микробиологических исследованиях.

Владеть:

- техническими приёмами бактериологических исследований;
- методами определения патогенных микроорганизмов;
- современными методами исследования в области микробиологии.

3. Содержание дисциплины

1. Общая микробиология

1.1. Введение в дисциплину. Предмет, задачи, связь с другими науками. История развития. Техника безопасности при работе в бак.лаборатории.

1.2. Систематика и морфология микроорганизмов.

1.3. Особенности морфологии микроскопических грибов.

1.4. Физиология микроорганизмов.

1.5. Генетика микроорганизмов. Полимеразная цепная реакция.

1.6. Действие физических, химических и биологических факторов на микроорганизмы. Стерилизация. Методы стерилизации.

1.7. Разнообразие питательных сред. Культивирование и методы учёта численности микроорганизмов.

1.8. Выделение чистой культуры микроорганизмов.

1.9. Биохимические свойства микроорганизмов. Идентификация чистой культуры.

1.10. Определение чувствительности микроорганизмов к антибиотикам.

1.11. Превращение микроорганизмами безазотистых органических веществ.

1.12. Биогеохимическая деятельность микроорганизмов.

2. Учение об инфекции.

2.1. Понятие инфекции. Патогенность и вирулентность. Виды инфекции.

2.2. Экспериментальное заражение лабораторных животных. Определение вирулентности и факторов патогенности микроорганизмов. Правила вскрытия и бактериологического исследования трупов лабораторных животных.
2.3. Отбор, консервирование, транспортировка и хранение материала для микробиологического исследования.
2.4. Принципиальная схема микробиологической диагностики инфекционных болезней.
3. Учение об иммунитете.
3.1. Иммунитет и факторы врождённого иммунитета.
3.2. Инфекционный иммунитет.
3.3. Основные формы иммунного реагирования.
4. Серологические реакции.
4.1. Серологические реакции. Оборудование для постановки серологических реакций.
4.2. Реакция агглютинации (РА).
4.3. Реакции преципитации (РП): кольцепреципитации (РКП), диффузионной преципитации (РДП).
4.4. Реакция связывания комплемента (РСК).
4.5. Иммуноферментный анализ (ИФА).
4.6. Метод флуоресцирующих антител (МФА). Реакция нейтрализации (РН).
4.7. Средства специфической профилактики инфекционных болезней.
5. Частная микробиология.
5.1. Возбудители стафилококкозов.
5.2. Возбудитель колибактериоза.
5.3. Возбудитель пастереллёза. Лабораторная диагностика.
5.4. Возбудители сальмонеллёзов.
5.5. Возбудитель чумы верблюдов. Лабораторная диагностика.
5.6. Возбудитель листериоза.
5.7. Возбудитель рожи свиней.
5.8. Возбудители туберкулёза.
5.9. Возбудители бруцеллёза.
5.10. Возбудитель туляремии. Лабораторная диагностика.
5.11. Возбудитель сапа. Лабораторная диагностика.
5.12. Возбудитель сибирской язвы.
5.13. Возбудители клостридиозов.
5.14. Возбудители лептоспироза.
5.15. Возбудители микотоксикозов.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 7 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.Б.3 Микробиология
Автор: Сычева М.В., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины - формирование у будущего ветеринарно-санитарного эксперта научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, об их роли в общебиологических процессах и в патологии животных и человека; освоение основ диагностики инфекционных болезней.

2. Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- морфологию и свойства возбудителей болезней;
- основы микробиологической диагностики и специфическую профилактику наиболее значимых инфекционных болезней;
- современные методы микробиологических исследований, приборную технику, используемую в микробиологии.
Уметь:
- проводить микробиологические исследования;
- работать с современной техникой, используемой в микробиологических исследованиях.
Владеть:
- техническими приёмами бактериологических исследований;
- методами определения патогенных микроорганизмов;
- современными методами исследования в области микробиологии.

3. Содержание дисциплины
1. Общая микробиология.
1.1 Цели и задачи микробиологии, ее связь с другими науками. Систематика и морфология микроорганизмов.

1.2 Физиология и генетика микроорганизмов.
1.3 Влияние физических, химических и биологических факторов на микроорганизмы. Экология микроорганизмов. Роль микроорганизмов в круговороте элементов в природе.
2. Инфекция. Иммунитет. Методы лабораторной диагностики.
3. Частная микробиология.
3.1 Характеристика возбудителей инфекционных болезней.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 7 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б.3 Б.4.Токсикология
Автор: Топурия Л.Ю., профессор
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
- овладение основами современных методов исследований ядовитых веществ в объектах окружающей среды, которые оказывают или могут оказать отрицательное влияние на организм животных, а также загрязнять продукты питания животного происхождения;
- разработка и внедрение в практику научных основ оценки и контроля за функционированием экологических систем;
- разработка методов ранней диагностики существенных загрязнений и прогнозирование вероятных изменений в этих системах.

2. Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК-8);
- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);
-способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:

- влияние токсических веществ на отдельные системы и органы животных;
- нормы и правила производственной безопасности.
- современные проблемы науки и практики в области гуманитарных, социально-экономических, естественнонаучных и профессиональных дисциплин.
- сущности и значения токсикологии в развитии современного общества, основные требования токсикологической безопасности.
- нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др.
- принципы диагностики, лечения и профилактики отравлений химическими веществами, недоброкачественными кормами, фито- и микотоксинами, ядами животного происхождения.
- причины и условия, способствующие отравлениям.
- классификацию и свойства ядов
-принципы диагностики, лечения и профилактики отравлений химическими веществами, недоброкачественными кормами, фито- и микотоксинами, ядами животного происхождения, методы химико-токсикологического анализа для определения различных групп токсических веществ

Уметь:

- проводить определения токсических веществ в продуктах убоя животных.
- анализировать и интерпретировать мировоззренческие, социально и личностно значимые проблемы, использовать результаты аналитической деятельности в процессе решения профессиональных задач.
- прогнозировать и минимизировать риски работы с токсикантами в профессиональной сфере.
- использовать нормативную и техническую документацию.
- изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по токсикологической безопасности продуктов питания.
- разработать и организовать системы токсикологической безопасности сырья и продукции на перерабатывающих предприятиях, проводить исследования с использованием современных технологий.
- изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по токсикологической безопасности продуктов питания.
- осуществлять контроль за функционированием экологических систем;
разрабатывать методы ранней диагностики экологически существенных антропогенных загрязнений и прогнозировать вероятные изменения с использованием достижений современной науки.

Владеть:

- методами диагностики и анализа токсикозов, методами определения токсических веществ в сырье и продуктах животного происхождения.

- стремлениями к познавательной деятельности, базовыми методами токсикологической защиты при работе с животными и продуктами животноводства.
- основными методами, способами получения, переработки профессиональной информации.
- методами проводить научные токсикологические исследования.
- способами проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения.
- навыками анализировать и обобщать результаты для маркетинга.
- методами проводить научные токсикологические исследования.
- умением правильно интерпретировать полученные в результате ХТА данные.

3. Содержание дисциплины

1 Общая токсикология

1.1 Введение. Понятие о ядах и отравлениях.

1.2 Пестициды. Загрязнение биогеоценозов пестицидами и токсикозы животных.

1.3 Токсикодинамика. Токсикокинетика.

1.4 Общие принципы профилактики отравлений.

1.5 Химико-токсикологический контроль качества кормов, пастбищ и воды.

1.6 Техника безопасности и охрана труда при работе в химико-токсикологической лаборатории. Правила отбора, упаковки и пересылки проб патматериала и кормов в лабораторию.

1.7 Общая схема и порядок химико-токсикологического исследования. Методы извлечения ядовитых веществ из кормов и патматериала.

2 Частная токсикология

2.1 Токсикология минеральных ядов.

2.2 Токсикология ртути, свинца, фтора, меди.

2.3 Экспресс-методы обнаружения токсичных металлов и мышьяка.

2.4 Токсикология поваренной соли. Определения натрия хлорида аргентометрическим методом (метод Мора).

2.5 Токсикология ФОС, ХОС

2.6 Токсикология мочевины, производных карбаминовой кислоты, 2,4 Д

2.7 Определение нитратов и нитритов в кормах и других биологических объектах.

2.8 Фитотоксикозы.

2.9 Токсикология растений содержащих алкалоиды. Лабораторная диагностика отравлений растениями, содержащими алкалоиды.

2.10 Токсикология растений содержащих гликозиды, эфирные масла, сапонины.

2.11 Методы определения гликозидов, соланина, госсипола, сапонинов, синильной кислоты.
2.12 Микотоксикозы.
2.13 Токсикозы, вызываемые ядами животного происхождения.
2.14 Токсикология диоксинов.
2.15 Отравление ядовитыми газами.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 6 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.Б.5 Безопасность жизнедеятельности
Автор: Исайкина Е.Ю., ст. преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины формирование сознательного отношения к вопросам личной безопасности и безопасности окружающих, привитие основополагающих знаний и практических навыков по распознаванию и оценке опасных и вредных факторов среды обитания и определения способов защиты от них.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в т.ч. защиты государственной тайны (ОК-11);
- владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-15);
- способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
– способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-2);
– готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-10);
– способностью обобщать научно- техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- нормы и правила производственной безопасности;
- влияние токсических веществ на отдельные системы и органы животных;
- средства и методы дезинфекции, дезинсекции и дезодорации.

Уметь:
- проводить определения токсических веществ в продуктах убоя животных;
- анализировать полученные результаты исследования.

Владеть:
- методами утилизации биоотходов в том числе при чрезвычайных ситуациях (землетрясение, острые эпизоотии и др).
- врачебным мышлением, основными принципами охраны труда и безопасности работы с биологическим материалом.

3. Содержание дисциплины

1. Основы обеспечения БЖД
1.1 Теоретические основы БЖД
1.2 Законодательные и нормативные основы безопасности жизнедеятельности
1.3 Средства индивидуальной защиты порядок их использования
2. Организационные основы безопасности жизнедеятельности
2.1. Организация работ по охране труда на предприятиях
2.2 Организация и проведение аварийно спасательных и других неотложных работ (АСДНР) на объектах экономики в ЧС
2.3 Параметры микроклимата производственной среды
2.4 Исследование освещенности производственных помещений и рабочих мест
3. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов
3.1 Защита человека от механического травмирования, энергетических воздействий и физических полей
4. Организация и проведение защитных мер производственного персонала и населения при внезапных возникновениях чрезвычайных ситуаций
4.1 Пожарная безопасность сельскохозяйственных объектов
4.2 Предупреждение и методы защиты населения в условиях ЧС

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.Б.6. Паразитарные болезни
Автор: Терентьева З.Х., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:

- формирование научного представления о закономерностях возникновения, проявления и распространения инвазионных болезней, добиться овладения студентами комплексом необходимых знаний по основным паразитарным заболеваниям животных и человека (протозоозам, гельминтозам, акарозам, энтомозам) и мерам борьбы с этими заболеваниями.

- изучение методов диагностики, профилактики и борьбы с инвазионными болезнями, иметь представление о возникновении и развитии паразитизма, взаимоотношениях паразита и хозяина, патогенезе и особенностях проявления инвазионных болезней и общих принципах их лечения и профилактики.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);
- готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-14);
- способностью организовывать и проводить испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов для дезинфекции, дезинвазии, дератизации и дезинсекции и других средств ветеринарной санитарии (ПК-15);
- готовностью применять современные методы исследования новую приборную технику достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- закономерности развития эпизоотологического процесса паразитарных болезней, патогенеза и патологических изменений в органах и тканях при болезнях, мероприятия по борьбе и профилактике с ними;
- ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой;
- ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии;

Уметь:

- проводить обследования животных с целью выявления болезней паразитарной этиологии;

- проводить контроль качества продуктов животноводства.

Владеть:

- методами патоморфологической диагностики паразитарных болезней; -
- методами диагностики паразитозов;-
- основными методами профилактики болезней продуктивных животных и птиц различной этиологии;
- патологоанатомической техникой вскрытия трупов животных различных видов;
- основными методами клинического обследования животных; лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения.

3. Содержание дисциплины

1. Общая паразитология и диагностика гельминтозов

1.1 Введение в дисциплину. Паразитология как наука. Понятие об инвазионных болезнях

1.2 Паразито-хозяинные отношения. Локализация паразитов у хозяев.

1.3 Прижизненная диагностика инвазионных болезней животных. Основы паразитологического исследования.

1.4 Иммунобиологическая диагностика инвазионных болезней.

1.5 Посмертные методы исследования при инвазионных болезнях.

2. Трематодология

2.1 Общая характеристика трематодозов. Черты и особенности паразитизма трематод. Введение в гельминтологию.

2.2. Описторхоз.

2.3 Лабораторные методы диагностики трематодозов.

2.4 Лабораторное исследование рыбы.

2.5 Фасциолез. Хозяева паразита.

2.6 Терапия при трематодозах.

3. Цестодология

3.1 Общая характеристика цестод. Имагинальные, ларвальные цестодозы.

3.2 Имагинальные цестодозы животных и человека. Эхинококкоз и альвеококкоз.

3.4 Имагинальные цестодозы животных и человека. Ценуроз, тениидозы.

3.5 Имагинальные цестодозы животных и человека. Дифиллоботриоз.

3.6 Дипилидиоз плотоядных животных.

3.7 Цистицеркозы животных.

4. Нематодология

4.1 Общая характеристика нематод.

4.2 Методы диагностики Аскаридатозы животных и человека.

4.3 Параскаридоз лошадей.

4.4 Оксиуроз лошадей.

4.5. Распространение инвазий в условиях Южного Урала.
5. Арахнология. Иксодовые, аргасовые, гамазовые клещи.
5.1 Понятие о паразитиформных и акариформных клещах.
5.2 Распространение клещей. Основы паразитологического исследования биотопов клещей.
5.3 Паразито-хозяинные отношения. Локализация клещей у хозяев.
5.4 Меры борьбы с иксодовыми, аргасовыми и гамазовыми клещами.
6. Акарология.
6.1 Общая характеристика чесоточных клещей.
6.2 Морфология и локализация чесоточных клещей.
6.3 Чесоточные болезни у крупного рогатого скота и овец.
6.4 Чесоточные болезни птиц. Меры борьбы с акариформными клещами.
7. Энтомология
7.1 Общая характеристика паразитических насекомых. Черты и особенности паразитизма.
7.2 Сбор насекомых и лабораторное исследование, и определение видового состава насекомых.
7.3. Общая характеристика оводовых болезней.
7.4 Гиподерматоз животных.
8. Протозоология
8.1 Характеристика и систематика паразитических простейших, протозойные болезни и их распространение.
8.2 Эймериозы животных. Распространение и лечение.
8.3. Пироплазмоз лошадей и собак. Лечение и профилактика.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 6 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3. Б.7 Инфекционные болезни
Авторы: Нургалиева Р.М., доцент; Пономарёва И.С., профессор
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цели освоения дисциплины «Инфекционные болезни» являются:
- формирование научного представления об эпизоотологических закономерностях возникновения, проявления и распространения инфекционных болезней животных;
- изучение средств специфической профилактики и борьбы с инфекционными болезнями;
- овладение современными методами диагностики инфекционных болезней животных.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);
- способностью организовывать и проводить испытания и внедрение новых ветеринарно-санитарных препаратов для дезинфекции, дезинвазии, дератизации и дезинсекции и других средств ветеринарной санитарии (ПК-15);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- морфологию и свойства возбудителей болезней, основы микробиологической диагностики и специфическую профилактику наиболее значимых инфекционных болезней
- закономерности развития эпизоотологического процесса инфекционных болезнях
- средства и методы дезинфекции, дезинсекции и дезодорации
- основные законодательные акты по вопросам диагностики, профилактики инфекционных болезней
- новую приборную технику, используемую для диагностики инфекционных болезней

Уметь:

- проводить обследования животных с целью выявления болезней инфекционной, этиологии
- анализировать полученные результаты исследований;
- использовать правовые нормы в профессиональной деятельности.
- проводить испытания и внедрение новых средств дезинфекции
- анализировать результаты исследований по инфекционным болезням

Владеть:

- основными методами профилактики болезней продуктивных животных и птиц различной этиологии
- терминологией, навыками работы с нормативными документами, регламентирующими порядок лабораторной диагностики инфекционных болезней.
- сведениями о современных средствах дезинфекции животноводческих помещений и объектов внешней среды

- современными методами исследования инфекционных болезней животных

3. Содержание дисциплины

1. Общая эпизоотология
1. 1 Эпизоотология как наука. Понятие об инфекции.
1. 2 Эпизоотологические аспекты учения об иммунитете.
1. 3 Эпизоотический процесс.
1. 4 Ветеринарные клиники, изоляторы для животных больных инфекционными болезнями.
1. 5 Комплексность диагностики инфекционных болезней.
1. 6 Аллергический метод диагностики инфекционных болезней.
1. 7 Серологический метод диагностики инфекционных болезней.
2. Профилактика инфекционных болезней животных.
2.1 Профилактика инфекционных болезней.
2.2. Порядок проведения эпизоотологического обследования.
2.3 Порядок наложения карантина.
2.4 Классификация и оценка качества биопрепаратов.
3. Противоэпизоотические мероприятия при инфекционных болезнях
3.1 Оздоровительные мероприятия при инфекционных болезнях.
3.2 Терапия при инфекционных болезнях.
3.3 Химические средства дезинфекции.
3.4 Аппаратура для дезинфекции.
3.5 Расчет средств для дезинфекции.
3.6 Дератизация.
4. Инфекционные болезни общие для разных видов животных
4.1 Сибирская язва.
4.2 Диагностика и профилактика сибирской язвы.
4.3 Мероприятия в эпизоотическом очаге неблагополучной местности по сибирской язве.
4.4 Бруцеллез.
4.5 Диагностика при бруцеллезе. Мероприятия при бруцеллезе.
4.6 Туберкулез.
4.7 Диагностика туберкулеза Профилактические и оздоровительные мероприятия при туберкулезе.
4.8 Лептоспироз.
4.9 Мероприятия по профилактике лептоспироза.
4.10 Листериоз. Мероприятия по профилактике листериоза.
4.11 Бешенство.
4.12 Диагностика и профилактика пастереллеза.
4.13 Диагностика и профилактика сальмонеллеза.
5. Инфекционные болезни жвачных животных.
5.1 Ящур.

5.2 Диагностика ящура. Мероприятия при ящуре.
5.3 Лейкоз крупного рогатого скота.
5.4 Диагностика болезни Ауески. Мероприятия при болезни Ауески.
5.5 Мероприятия по профилактике и борьбе с лейкозом крупного рогатого скота.
5.6 Клостридиозы: столбняк, ботулизм, эмкар.
5.7 Мероприятия по профилатике и борьбе с клостридиозами: столбняк, ботулизм, эмкар.
6. Инфекционные болезни свиней
6.1 Рожа свиней.
6.2 Диагностика и профилактика рожи свиней.
6.3 Классическая и африканская чума свиней.
6.4 Мероприятия при классической и африканской чуме свиней.
6.5 Мероприятия при РРСС.
7. Инфекционные болезни лошадей
7.1 Инфекционные болезни лошадей: сап, мыт, эпизоотический лимфангит.
7.2 Диагностика болезней лошадей: сапа, мыта система мероприятий по их профилактике.
7.3 Инфекционные болезни лошадей: ИНАН, ринопневмония лошадей.
7.4 Диагностика инфекционной анемии лошадей, организация профилактических и оздоровительных мероприятий при ней.
8. Инфекционные болезни птиц
8.1 Инфекционные болезни птиц: пуллороз, сальмонеллез.
8.2 Диагностика и мероприятия при пуллорозе, сальмонеллезе.
8.3 Инфекционные болезни птиц: инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит, болезнь Марека.
8.4 Диагностика и профилактика при инфекционном ларинготрахеите, инфекционном бронхите и болезни Марека.
4. Общая трудоёмкость дисциплины: 6 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.Б.8. Внутренние незаразные болезни
Автор: Шевченко А.Д., преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
- дать студентам теоретические и практические знания по общей профилактике и терапии, терапевтической технике, этиологии, патогенезу, патологоанатомическим изменениям, симптоматике, диагностике и дифференциальной диагностике, лечению и профилактике конкретных

болезней неинфекционного характера; развить у студента врачебное и клиническое мышление.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);
- способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы (ОК-9);
- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-11);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-2);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-3);
- готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-14)
- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);
- способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- нормы и правила производственной безопасности;
- закономерности развития эпизоотологического процесса инфекционных и паразитарных болезней, патогенеза и патологических изменений в органах и тканях при незаразных болезнях, мероприятия по борьбе и профилактике с ними.

Уметь:

- проводить обследования животных с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии.

Владеть:
- основными методами профилактики болезней продуктивных животных и птиц различной этиологии;
- патологоанатомической техникой вскрытия трупов животных различных видов;
- основными методами клинического обследования животных.

3. Содержание дисциплины
1. Общая терапия.
1.1. Вводная лекция. Определение предмета, задачи и содержание курса.
1.2. Диспансеризация животных.
1.3. Физиотерапия, физиопрофилактика (светолечение).
1.4. Отработка и закрепление практических навыков: фиксация, укрощение животных при проведении диагностических исследований и оказании лечебной помощи.
1. 5.Методы воздействия на кожу и через кожу (Технические приёмы воздействия. Раздражающие и отвлекающие приёмы).
1.6. Методы воздействия на кожу и через кожу (Механические приёмы воздействия).
1.7. Лазеротерапия.
1.8. Кормовые микотоксикозы
2. Общая терапия (продолжение). Болезни дыхательной системы
2.1. Физиотерапия, физиопрофилактика (электролечение)
2.2. Болезни органов дыхания. Синдромы, классификация, анатомо-физиологические особенности
2.3.Бронхопневмония животных
2.4.Энтеральные методы введения лекарственных веществ
2.5.Парэнтеральные методы введения лекарственных веществ
2.6. Техника ингаляции, кислородотерапия, аэрозолетерапия
2.7.Альвеолярная эмфизема лёгких. Гиперемия и отёк лёгких
2.8. Плеврит
3.Болезни сердечно-сосудистой системы
3.1. Болезни сердечно-сосудистой системы. Синдромы, классификация, анатомо-физиологические особенности
3.2. Болезни эндокарда, миокарда и перикарда. Болезни сосудов
3.3. Физиотерапия. Светолечение (видимое излучение, ИК-лучи, УФ-лучи)
3.4. Физиотерапия. Электролечение (Гальванизация, электрофорез, дарсонвализация)

3.5.Физиотерапия. Электролечение (УВЧ-, СВЧ-терапия, Ультразвуковая терапия)
3.6. Травматический ретикулоперикардит
3.7. Пороки сердца
4.Болезни пищеварительной системы
4.1. Болезни пищеварительной системы. Синдромы, классификация, анатомо-физиологические особенности
4.2. Атонии и гипотонии преджелудков. Тимпания рубца
4.3. Болезни желудка и кишечника: гастриты, гастроэнтериты, энтероколит, язвенная болезнь желудка
4.4. Техника парафино-, озокерито-, грязе- и глинолечения
4.5. Схема клинического исследования животных
4.6.Химостаз. Капростаз
4.7.Отравление поваренной солью, мочевиной. Отравления растениями с преимущественным фотодинамическим действием
4.8. Клинические и лабораторные исследования животных с заболеваниями незаразной этиологии
5. Болезни печени и нервной системы
5.1. Болезни печени и желчных путей
5.2. Болезни нервной системы. Солнечный удар. Тепловой удар. Гиперемия головного мозга
5.3. Болезни нервной системы. Менингоэнцефалит. Менингомиелит. Стресс
5.4. Холецистит. Холангит. Холелитиаз
5.5. Болезни нервной системы. Неврозы. Эпилепсия. Эклампсия
5.6. Сахарный и несахарный диабет
5.7. Панкреатит. Эндемический зоб
6. Болезни мочевой системы и болезни системы крови
6.1. Болезни системы крови. Синдромы, классификация. Анемии
6.2. Болезни мочевой системы. Классификация болезней, синдромы. Нефрит. Нефроз
6.3. Болезни системы крови. Гемофилия. Тромбоцитопения. Кровопятнистая болезнь. Иммунные дефициты
6. 4.Болезни мочевыводящих путей. Уроцистит. Мочекаменная болезнь. Гематурия
6.5. Ожирение, алиментарная дистрофия, гипокупроз
6.6. Недостаточность цинка, марганца, селена, фтора, бора
7. Кормовые гипотоксикозы и болезни обмена
7.1. Кормовые гипотоксикозы. Классификация, синдромы отравлений. Отравления нитратами и нитритами
7.2. Болезни обмена веществ. Болезни протекающие с преимущественным нарушением минерального обмена
7.3. Риниты, ларингиты, бронхиты

7.4. Заболевания протекающие с синдромом колик у лошадей
7.5. Гиповитаминозы группы А и В
7.6. Гиповитаминозы группы С, Д, Е, К
8. Болезни эндокринных органов
8.1. Болезни эндокринных органов
8.2. Болезни птиц: стоматит, закупорка кишечника, А-гиповитаминоз, мочекислый диатез, пероз, Д-гиповитаминоз
8.3 Болезни пушных зверей. Острое расширение желудка, закупорка кишечника, гематурия, сечение и выпадение волос, самопогрызание
8.4 Нефросклероз

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 6 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.Б.9 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Автор: Сингариева Н.Ш., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины
- подготовка специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного давать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

2. Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:
- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);

- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
-готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);
- способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18);
- способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-19).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой;
- порядок сдачи-приема продуктивных животных на перерабатывающие предприятия;
- ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии;
- ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов;
- основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других дисциплин, формирующих ветеринарного врача;
- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов;
Уметь:
- определять видовую принадлежность мяса по анатомическим признакам;
- проводить контроль качества продуктов животноводства;
-осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов, при переработке диких промысловых животных, на рынках;
- диагностировать возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций;
- проводить ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов животного происхождения;
- анализировать полученные результаты исследований;

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукция и сырья животного происхождения и обеспечить выпуск доброкачественной продукции;
- проводить радиометрический контроль, обезвреживание и использование продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении;

Владеть:

- лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения;
- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;
- методами исследования мяса животных и птиц на свежесть;
- методами исследования яиц и меда;
- методами распознавания мяса различных видов животных;
- методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
-методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса;
- методами технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

3. Содержание дисциплины

1. Ознакомление с действующей нормативно-технической документацией (Правила, ГОСТы, ТУ и др.)
1.1. Ознакомление с ГОСТами и другой действующей нормативно-технической документацией. Термины и определения, используемые в ВСЭ.
2.2. Введение в дисциплину
2.3. Убой и первичная переработка животных
2.4. Транспортировка убойных животных
2.5. Видовая принадлежность мяса
2.6. Болезни животных, связанных с транспортировкой
2.7. Предубойное содержание скота и птицы, и его значение
2.8. Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
2. Лимфатическая система различных видов животных
2.1. Строение лимфатической системы, её особенностей у различных видов животных. Схема лимфообращения и строения лимфоузлов у животных. Топография лимфатических узлов у рогатого скота, свиней и лошадей.
2.2. Убой и основы технологии переработки убойных животных
2.3. Исследование свежести мяса
2.4. Сортовая разрубка туш.

2.5. Организации и методика послеубойного осмотра туш и внутренних органов
2.6. Исследование мяса на трихинеллез
2.7. Морфология мяса.Биохимия мяса
3. Исследование мяса на цистицеркоз
3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней.
3.2. Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя
3.3. Бактериологическое исследование мяса
3.4. Характеристика сырья мясной промышленности
3.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях
3.6. Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте
3.7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе и бруцеллезе
4. Исследование мяса на трихинеллез
4.1. Основные патологоанатомические изменения в туше и органов при обнаружении инфекционных, инвазионных заболеваний и болезней незаразной этиологии (туберкулёз, лейкоз, эмфизема, фасциолёз и др.).
4.2. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.
4.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре, лептоспирозе и листериозе
4.4. Исследование мяса от больных животных
4.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе, бешенстве, болезни Ауески, некробактериозе и роже.
4.6. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и в холодильниках.
4.7. Клеймение мяса
4.8. Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животных и продуктов животного происхождения
5. Основы технологии, гигиены производства и ветсанэкспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий
5.1. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых и сырокопченых колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинок, кореек, окороков и и др. Действующие ГОСТы. Ветсанконтроль в колбасном производстве.
5.2. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.
5.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при антропозоонозах, не передающихся через продукты убоя (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, сакроцистоз, пироплазмидозы и др)
5.4. Кишечное сырьё. Номенклатура комплектов кишок и их использование.
5.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров

5.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях, отравлениях животных, лечении их антибиотиками при радиоактивном поражении
5.7. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы
5.8. Пищевые заболевания людей
6. Кровь.
6.1. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови
6.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц
6.3. Токикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей, клостридиум перфрингес и др.)
6.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы
6.5. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками
7. Эндокринное сырьё.
7.1. Изменения в мясе при неправильном хранении
7.2. Контроль качества молока
7.3. Методы консервирования мяса и мясных продуктов
7.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов
7.5. Консервирование мяса и мясных продуктов высокими температурами.
7.6. Прием, переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных заводах (практическое занятие)
8. Ветсанэкспертиза мяса птицы и птицепродуктов
8.1. Основы переработки и технологии сельскохозяйственной _птицы.
8.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда
8.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.
8.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов
8.5. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
8.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.
9. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.
9.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на продовольственных рынках
9.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое
9.3. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов
9.4. Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса
9.5. Экспертиза растительных продуктов
9.6. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении

9.7. Ветеринарно- санитарная экспертиза кисломолочных продуктов
10. Основы технологии производства колбас
10.1. Гигиена производства колбас
10.2. Транспортировка животных на боенских предприятиях
10.3. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов
10.4. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
10.5. Кожевенно-меховое и техническое сырьё. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур. Пороки шкур.
10.6. Ветеринарный надзор при продаже животных
10.7. Ветеринарно- санитарная экспертиза меда
10.8. Ветеринарно-санитарные требования при торговле на оптовом рынке
11. Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы и раков
11.1. Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы и раков
11.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных.
11.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
11.4. Санитарные правила для продовольственных рынков
11.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
11.6. Основные показатели порчи мяса и дефекта колбас
11.7. Ветеринарно-санитарная экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки
11.8. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса и мясопродуктов
12. Сертификация пищевых продуктов
12.1. Сертификация пищевых продуктов
12.2. Должностные обязанности работников ГЛВСЭ

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 7 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.Б.10 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
Автор: Торшков А.А., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
- углубленно ознакомить студентов с общими положениями о судебной ветеринарии: ветеринарным законодательством, правами и обязанностями судебно-ветеринарного эксперта, особенностями судебно-ветеринарного и

патологоанатомического вскрытия, нарушениями в оформлении ветеринарной документации;
-осветить вопросы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов при различных способах его фальсификации, судебно-ветеринарной токсикологии; ознакомить студентов с правилами проведения судебной экспертизы при нарушениях технологии переработки мяса.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга (ПК-9);
- способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- анатомические характеристики с учетом видовых и возрастных особенностей животных;
- закономерности развития эпизоотологического процесса инфекционных и паразитарных болезней, патогенеза и патологических изменений в органах и тканях при незаразных болезнях, мероприятия по борьбе и профилактике с ними;
-ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой;
- порядок сдачи-приема продуктивных животных на перерабатывающие предприятия;
- ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии;
-ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов;
-современные методы исследования арбитражных вопросов по определению качества сырья и продуктов животного происхождения, проведение судебно-токсикологического анализа.
Уметь:

- определять видовую принадлежность по анатомическим признакам;
- проводить обследования животных с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии;
-проводить контроль качества продуктов животноводства;
-осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов, при переработке диких промысловых животных, на рынках.

Владеть:

- методами патоморфологической диагностики незаразных, инфекционных, паразитарных болезней;
- методами судебной ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения;
- методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях (землетрясение, острые эпизоотии и др.).

3. Содержание дисциплины

1. Общие положения о судебной ветеринарии
1.1 Введение в дисциплину
1.2 Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного
1.3 Судебно-ветеринарная экспертиза при заболеваниях, вызванных нарушениями кормления, эксплуатации и содержания животных
1.4 Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактики инфекционных болезней животных
1.5 Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии
1.6 Судебно-ветеринарная экспертиза при купле-продаже животных и по материалам дела
1.7 Взятие патологоанатомического материала для исследования
2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов
2.1 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов
2.2 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных
2.3 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации категорий и упитанности туш
2.4 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса
2.5 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации выхода мяса и субпродуктов
2.6 Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса вынужденного убоя животных
3. Судебная экспертиза при нарушении технологии переработки мяса
3.1 Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки

3.2 Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса
3.3 Мясо птицы
3.4 Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов
3.5 Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных
3.6 Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса
4. Судебно-ветеринарная токсикология
4.1 Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных
4.2 Клинические признаки и патолого-анатомические изменения при отравлении животных ядовитыми веществами
4.3 Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.Б.11. Ветеринарная санитария
Автор: Ивонин А.Н, доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины
- ознакомить студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в ветеринарной санитарии, а также имеющимися достижениями в этой области;
- овладение необходимыми знаниями и практическими навыками в области общей и частной ветеринарной санитарии, обеспечивающими обоснование, планирование, организацию и проведение комплекса мероприятий по ветеринарно-санитарной защите объектов ветнадзора;

2. Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:
- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК-7);

- способностью использовать основные положения и методы экономики, менеджмента и маркетинга, при решении профессиональных задач, способен анализировать проблемы (ПК-11);
- способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора (ПК-12);
- способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений (ПК-13);
- способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-19).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-нормы и правила производственной безопасности;
- закономерности развития эпизоотологического процесса инфекционных и паразитарных болезней, патогенеза и патологических изменений в органах и тканях при незаразных болезнях, мероприятия по борьбе и профилактике с ними;
- ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой;
-порядок сдачи-приема продуктивных животных на перерабатывающие предприятия;
-ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии;
-ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов;
-современные методы исследования арбитражных вопросов по определению качества сырья и продуктов животного происхождения;
- проведение судебно-токсикологического анализа;
-средства и методы дезинфекции, дезинсекции и дезодорации.

Уметь:

-проводить обследования животных с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии;
-проводить контроль качества продуктов животноводства, осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов, при переработке диких промысловых животных, на рынках;
-анализировать полученные результаты исследований;
-использовать дезинфицирующие средства и ветеринарно-санитарную дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях.

Владеть:

-основными методами клинического обследования животных; лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения;
-методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях (землетрясение, острые эпизоотии и др.)

3. **Содержание дисциплины**

1. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук.
1.1 Ветеринарная санитария, ее задачи и основные направления деятельности.
1.2 Структура ветеринарно-санитарной службы и связь ветеринарной санитарии с другими науками.
1.3 Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве.
2. Дезинфекция.
2.1 Виды дезинфекции.
2.2 Дезинфицирующие средства, применяемые в ветеринарной санитарии
2.3 Методы дезинфекции.
2.4 Дезинфекция сырья животного происхождения)
2.5 Дезинфекция помещений для переработки сырья животного происхождения.
2.6 Методы определения содержания действующего вещества в дезинфицирующих средствах и их растворах.
2.7 Дезинфекция животноводческих помещений.
2.8 Дезинфекция скотоубойных и убойно-санитарных пунктов.
3. Дезинсекция
3.1 Эпизоотологическое значение насекомых и клещей.
3.2 Методы борьбы с насекомыми.
3.3 Дезинсекционные средства, применяемые в ветеринарии.
3.4 Приготовление и расчет эмульсий (растворов) инсектицидов и репеллентов.
3.5 Меры борьбы с мухами в животноводстве.
3.6 Меры борьбы с мухами и кровососущими насекомыми в животноводстве.
4. Дератизация.
4.1 Эпизоотологическая и эпидемиологическая роль грызунов.
4.2 Методы борьбы с мышевидными грызунами.
4.3 Дератизационные средства и их применение в ветеринарии.
4.4 Способы и формы применения дератизационных средств.
4.5 Организация дератизационных мероприятий.
5. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции.

5.1 Ветеринарно-санитарный режим на животноводческих предприятиях по производству молока, выращиванию и откорму крупного рогатого скота.
5.2 Ветеринарно-санитарные мероприятия в молочном производстве.
5.3 Ветеринарно-санитарные правила на специализированных свиноводчески предприятиях.
5.4 Ветеринарно-санитарные правила на овцеводческих предприятиях.
5.5 Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицеводческих предприятиях.
5.6 Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбоводческих предприятиях.
5.7 Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотоубойных и санитарно-убойных пунктах.
5.8 Ветеринарно-санитарные правила обработки транспортных средств после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения.
5.9 Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.
6. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды.
6.1 Уничтожение трупов и биологических отходов.
6.2 Обеззараживание навоза, помета и стоков.
6.3 Обеззараживание спецодежды, обуви, предметов ухода за животными.
6.4 Контроль качества дезинфекции спецодежды.
7. Ветеринарно-санитарная техника.
7.1 Портативные дезинфекционные аппараты.
7.2 Аппараты для аэрозольной дезинфекции.
7.3 Дезинфекционные установки и машины.
7.4 Дезинфекционные камеры.
7.5 Технические устройства и установки для обработки животных.
8. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях.
8.1 Меры безопасности при дезинфекции.
8.2 Меры безопасности при работе с аэрозолями.
8.3 Меры безопасности при дезинсекции.
8.4 Меры безопасности при дератизации.

4. Общая трудоемкость дисциплины 6 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ОД.1 Анатомо-топографические основы товароведческой оценки продуктов убоя животных
Автор: Тайгузин Р.Ш., профессор
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины осветить вопросы, касающиеся видовой принадлежности анатомии
- формирование у студентов знаний о состоянии современного рынка продовольственных продуктов, их качестве и пищевой ценности, особенностях производства и хранения,
- формирование глубокого логического мышления и практических навыков в проведении оценки продуктов убоя животных, с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питания.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК - 6);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
- способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК - 5);
- готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК - 6);
- способность организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК - 7);
- пособностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц, видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных;
- анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных;
- видовые аспекты функциональной анатомии систем и отдельных органов, а также современные методы биологического и морфологического анализа.

- основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных;
- порядок приемки продуктов убоя;
- химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров, их стандартизацию и сертификацию;
- товароведение товаров животного происхождения;
- факторы, влияющие на формирование качества продуктов убоя животных и показатели, характеризующие его;
- требования нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов;

Уметь:

- определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры;
- ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных;
- проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений, формулировать выводы и обоснования к ним.
- проводить оценку качества продуктов убоя животных с использованием органолептических и физико-химических методов,
- анализировать и давать заключение о качестве продуктов убоя животных в соответствии с требованиями государственных стандартов;
- ориентироваться в сопроводительной документации
- обеспечивать необходимые условия хранения, реализации, транспортировки продуктов убоя животных.

Владеть:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- владение навыками самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности.

3. Содержание дисциплины:

1. Понятие товароведения и экспертиза продуктов убоя животных

1.1 Введение. Понятие, задачи товароведения и экспертизы мяса и мясопродуктов

1.2 Морфология и химический состав мясного сырья.

1.3 Первичная обработка скота

2. Анатомо-топографические особенности сельскохозяйственных животных

2.1 Видовые особенности костей скелета различных видов сельскохозяйственных животных.

2.2 Общие закономерности строения внутренних органов. сельскохозяйственных животных

2.3 Товароведная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных
3. Анатомо-топографические особенности диких промысловых животных
3.1 Особенности анатомического строения диких промысловых животных
3.2 Общие закономерности строения внутренних органов диких промысловых животных
3.4 Особенности строения промысловых морских млекопитающих
4. Анатомо-топографические особенности птицы
4.1 Особенности строения скелета и мышц сельскохозяйственной птицы
4.2 Особенности строения внутренних органов сельскохозяйственной птицы
4.3 Особенности химического состава мяса птицы

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б 3.В.ОД.5 Патологическая физиология
Автор: Мешков В.М., профессор
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
-выработка у студентов логического мышления;
- способности анализировать последовательность развития патологических изменений в больном организме, что является основой в подготовке студентов к клиническому пониманию общих принципов диагностики заболеваний;
- изучение причин возникновения болезней;
- закономерностей их развития и исхода;
причин и механизмов типовых патологических процессов, встречающихся при различных болезнях.

2.Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины
- способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);
-способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы (ОК-9);
- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы

математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10).

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПИН, ХАССП, УМР, ветеринарные нормы и правила и другое в своей профессиональной деятельности (ПК-1);

- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предлагаемой области (ПК-3);

- способность обрабатывать производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);

- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);

- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК -16).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- роль и значение этиологических факторов, внешних и внутренних условий в происхождении, течении и исходе болезней;
- общий патогенез типовых патологических процессов, особенности их проявления у разных видов животных;

Уметь:

- применять полученные знания при изучении клинических дисциплин и в последующей профессиональной деятельности;
- анализировать причинно-следственные отношения в генезе болезней животных;
- давать самостоятельную оценку различным концепциям, теориям, направлениям в патологии с позиций современных научных достижений.

Владеть:

- навыками по подготовке и проведению эксперимента: фиксации, обезболиванию животных, выполнению подкожных и внутримышечных инъекций, взятию проб крови;
- протоколированием результатов исследований, их систематизации, умению делать обоснованные выводы;
- интерпретацией результатов постановки аллергических проб;
- качественным определением кетоновых тел в биологических жидкостях.

3. Содержание дисциплины

1. Введение. Общее учение о болезни, этиологии и патогенезе.

1.1 Введение. Общая нозология.

1.2 Учение о причинах и условиях возникновения болезни

1.3 Иммунопатологическая реактивность организма

1.4 Наблюдение механизмов выздоровления в эксперименте.

1.5 Опыт на животном с определением роли вызывающих, способствующих и предрасполагающих факторов в развитии патологических процессов.
1.6 Изучение реакции сердца сенсибилизированной лягушки на введение разрешающей дозы аллергена.
1.7 Коллоквиум по теме: Нозология, этиология, патогенез
2. Местные расстройства кровообращения. Воспаление. Лихорадка. Нарушение тканевого роста (опухоли). Нарушения обмена веществ и энергии
2.1 Воспаление. Нарушение тепловой регуляции
2.2 Патологии тканевого роста
2.3 Учение об опухолях. Патофизиология голодания
2.4 Нарушение обмена веществ и энергии
2.5 Нарушение водно-электролитного обмена
2.5 Нарушение кислотно-основного состояния
2.6 Местные расстройства кровообращения
2.7 Лихорадка.
2.8 Нарушение водно-электролитного обмена
2.9 Воспаление
3. Патофизиология системы крови и общего кровообращения
3.1 Патофизиология системы крови
3.2 Патофизиология системы общего кровообращения
3.3 Изучение количественных изменений лейкоцитов
3.4 Нарушения общего кровообращения, обусловленные изменением основных свойств сердца.
4. Патофизиология дыхания, пищеварения, печени, почек, нервной и эндокринной систем.
4.1 Патофизиология дыхания, пищеварения
4.2 Патофизиология пищеварения, печени
4.3 Патофизиология почек, нервной системы
4.4 Патофизиология нервной системы и желез внутренней секреции
4.5 Изучение некоторых форм и патогенетических механизмов нарушения дыхательной функции
4.6 Нарушение пищеварения в преджелудках у жвачных. Патофизиология печени и почек
4.8 Изучение двигательных и чувствительных расстройств нервной системы
4.9 Изучение последствий эндокринопатий

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б З.В.ОД.5 Патологическая физиология
Автор: Мешков В.М., профессор
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
-выработка у студентов логического мышления;
- способности анализировать последовательность развития патологических изменений в больном организме, что является основой в подготовке студентов к клиническому пониманию общих принципов диагностики заболеваний;
- изучение причин возникновения болезней;
- закономерностей их развития и исхода;
причин и механизмов типовых патологических процессов, встречающихся при различных болезнях.

2.Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины
- способностью к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);
-способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы (ОК-9);
- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10).
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПИН, ХАССП, УМР, ветеринарные нормы и правила и другое в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предлагаемой области (ПК-3);
- способность обрабатывать производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК -16).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- роль и значение этиологических факторов, внешних и внутренних условий в происхождении, течении и исходе болезней;
- общий патогенез типовых патологических процессов, особенности их проявления у разных видов животных;

Уметь:

- применять полученные знания при изучении клинических дисциплин и в последующей профессиональной деятельности;
- анализировать причинно-следственные отношения в генезе болезней животных;
- давать самостоятельную оценку различным концепциям, теориям, направлениям в патологии с позиций современных научных достижений.

Владеть:

- навыками по подготовке и проведению эксперимента: фиксации, обезболиванию животных, выполнению подкожных и внутримышечных инъекций, взятию проб крови;
- протоколированием результатов исследований, их систематизации, умению делать обоснованные выводы;
- интерпретацией результатов постановки аллергических проб;
- качественным определением кетоновых тел в биологических жидкостях.

3. Содержание дисциплины

1. Введение. Общее учение о болезни, этиологии и патогенезе.
1.1 Введение. Общая нозология.
1.2 Учение о причинах и условиях возникновения болезни
1.3 Иммунопатологическая реактивность организма
1.4 Наблюдение механизмов выздоровления в эксперименте.
1.5 Опыт на животном с определением роли вызывающих, способствующих и предрасполагающих факторов в развитии патологических процессов.
1.6 Изучение реакции сердца сенсибилизированной лягушки на введение разрешающей дозы аллергена.
1.7 Коллоквиум по теме: Нозология, этиология, патогенез
2. Местные расстройства кровообращения. Воспаление. Лихорадка. Нарушение тканевого роста (опухоли). Нарушения обмена веществ и энергии
2.1 Воспаление. Нарушение тепловой регуляции
2.2 Патологии тканевого роста
2.3 Учение об опухолях. Патофизиология голодания
2.4 Нарушение обмена веществ и энергии
2.5 Нарушение водно-электролитного обмена
2.5 Нарушение кислотно-основного состояния
2.6 Местные расстройства кровообращения

2.7 Лихорадка.
2.8 Нарушение водно-электролитного обмена
2.9 Воспаление
3. Патофизиология системы крови и общего кровообращения
3.1 Патофизиология системы крови
3.2 Патофизиология системы общего кровообращения
3.3 Изучение количественных изменений лейкоцитов
3.4 Нарушения общего кровообращения, обусловленные изменением основных свойств сердца.
4. Патофизиология дыхания, пищеварения, печени, почек, нервной и эндокринной систем.
4.1 Патофизиология дыхания, пищеварения
4.2 Патофизиология пищеварения, печени
4.3 Патофизиология почек, нервной системы
4.4 Патофизиология нервной системы и желез внутренней секреции
4.5 Изучение некоторых форм и патогенетических механизмов нарушения дыхательной функции
4.6 Нарушение пищеварения в преджелудках у жвачных. Патофизиология печени и почек
4.8 Изучение двигательных и чувствительных расстройств нервной системы
4.9 Изучение последствий эндокринопатий

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ОД.3 Общая хирургия
Автор: Иванов Н.С., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цели освоения дисциплины:
- научное и практическое познание основ оперативной техники;
- теоретическое обоснование хирургических операций у животных на основе топографической анатомии;
- дать выпускникам теоретические и практические знания и умения, навыки по профилактике, диагностике и лечению наиболее часто встречающихся хирургических болезней у животных.

2. Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-3);
- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);
- готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты (ПК-17);
- способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы топографической анатомии животных в видовом и возрастном аспектах;
-характеристику травматизма животных, организацию плановой хирургической диспансеризации животных в животноводческих хозяйствах;
- методы фиксации, фармакологического обездвиживания и обезболивания животных;
- теоретические аспекты, технологию организации и проведения хирургических операций;
- понятие о хирургической инфекции и способах её профилактики в работе ветеринарного врача.
- понятие о ране, раневой болезни, биологии раневого процесса и видах заживления ран;
- этиологию, патогенез, клиническую картину различных хирургических болезней животных;
- методику проведения дифференциального диагноза хирургических болезней животных;
- лечение и построение эффективных профилактических мероприятий

Уметь:

- провести клиническое обследование хирургически больного животного, поставить диагноз, обосновать прогноз, назначить и проводить лечение;

- овладеть методами и способами радикальной «оперативной», патогенетической и медикаментозной терапии при хирургических заболеваниях животных с учётом их видовых особенностей;
- проводить анестезию и обезболивание органов у животных, плевроцентез, руменоцентез, цекоцентез;
- профилалактировать рост рогов у телят и проводить декорнуацию у взрослого крупного рогатого скота;
- составить план проведения хирургических операций, проводить хирургическую обработку ран и ожогов, останавливать кровотечение, накладывать мягкие и иммобилизирующие повязки;
- проводить новокаиновые блокады, инъекции и пункции;
- проводить дифференциальную диагностику заболеваний суставов, бурс, сухожилий и сухожильных влагалищ;
- проводить исследование копыт и копытец;
- проводить кастрацию жеребцов, быков, хряков, кобелей, кроликов, котов и овариоэктомию у свинок, собак и кошек;
- диагностировать переломы костей конечностей и проводить остеосинтез у мелких домашних животных;
- обследовать животных с заболеванием глаз и проводить остеосинтез у мелких домашних животных;

Владеть:

- диагностическими исследованиями животных и использования лабораторных приборов.

3. Содержание дисциплины:

1. Общая и местная реакция на травму. Хирургическая инфекция
1.1Травматизм
1.2 Хирургическая инфекция
1.3 Общая и местная реакция на травму
1.4 Ожоги
1.5 Раны. Классификация и виды ран.
2. Некробиоз. Некроз. Болезни мышц и костей.
2.1 Некробиоз. Некроз.
2.2 Новообразования
2.3 Биология раневого процесса
2.4 Болезни мышц и костей
3. Закрытые механические повреждения. Болезни костей и суставов
3.1 Закрытые механические повреждения.
3.2Хронические безэкссудативные процессы.
3.3Болезни костей.
3.4 Болезни суставов.
3.5 Черепно-мозговые травмы.

4. Грыжи. Болезни сухожилий.
4.1 Грыжи.
4.2 Болезни сухожилий.

4. **Общая трудоёмкость дисциплины**: 2 ЗЕ

Наименование дисциплины: Б3.В.ОД.4 Вирусология
Автор: Нургалиева Р.М., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. **Цели освоения дисциплины** «Вирусология» являются:
- овладение теоретическими основами вирусологии;
- изучение особенности биологии вирусов и взаимодействия их с заражаемым организмом
- приобретение практических навыков по обнаружению, выделения, идентификации, титрования вирусов животных;
- овладение современными методами диагностики вирусных болезней животных.

2. Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- строение и химических состав вирусов, особенности взаимодействия с клеткой;
- патогенез вирусных болезней животных;
- методы и средства диагностики вирусных болезней животных;
- современные методы диагностики вирусных болезней и принцип работы современного оборудования, используемого для диагностики вирусных болезней животных;
Уметь:
- правильно взять, консервировать и транспортировать патологический материал в лабораторию для вирусологических исследований,
- обнаружить и идентифицировать вирусы в патологическом материале,

- поставить предварительный и окончательный диагноз на вирусную болезнь у животного;

Владеть:

- навыками работы с лабораторными животными, куриными эмбрионами и культурой клеток как моделью для обнаружения и выделения вирусов;
- проведения серологических исследований с целью обнаружения и идентификации вирусов;
- знаниями о современных молекулярно-генетических методах диагностики вирусных болезней

3. Содержание дисциплины

1. Введение в вирусологию.
1.1 Введение в вирусологию.
1. 2 Правила работы с вирусами. Устройство вирусологической лаборатории.
1. 3 Правила отбора патологического материала от больных животных и трупов. Подготовка патологического материала к исследованию.
1. 4 Физическая структура и химический состав вирусов.
1. 5 Методы диагностики вирусных болезней.
1. 6 Индикация вирусов в патологическом материале путем обнаружения телец-включений.
1.7 Действие на вирусы физических и химических факторов.
2. Систематика вирусов, культивирование вирусов.
2.1 Систематика вирусов.
2.2 Лабораторные животные их использование в вирусологии.
2.3 Использование куриных эмбрионов в вирусологии.
2.4 Использование культур клеток в вирусологии.
2.5 Бактериофаги.
3. Взаимодействие вируса с клеткой, идентификация вирусов.
3.1 Репродукция вирусов.
3.2 Патогенез вирусных инфекций.
3.3 Иммунитет и профилактика при вирусных болезнях.
3.4 Серологические реакции в вирусологии.
3.5 Молекулярно-генетические методы в вирусологии.
4. Вирусные болезни животных.
4.1 Вирусы бешенства.
4.2 Вирусы болезни Ауески.
4.3 Вирусы гриппа.
4.4 Вирусы ящура.
4.5 Вирусы лейкоза крупного рогатого скота.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ОД.5 Санитарная микробиология
Автор: Сычева М.В., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины - формирование у будущего ветеринарно-санитарного эксперта теоретических знаний и практических навыков по санитарно-микробиологической оценке пищевых продуктов и объектов окружающей среды.

2. Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
- готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты (ПК-17);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:
- группы санитарно-показательных микроорганизмов, принципы работы ними;
- основные нормативы и санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам и объектам окружающей среды;
- возбудителей инфекционных заболеваний, передающихся через контаминированные пищевые продукты;
- способы консервирования пищевых продуктов.
Уметь:
- правильно отбирать материал для санитарно-микробиологических исследований;
- освоить приёмы получения накопительных культур санитарно-показательных микроорганизмов и выделения из них чистых культур;
- давать аргументированное (с микробиологических позиций) заключение о качестве пищевой продукции и объектах окружающей среды;
- работать с нормативными документами.

Владеть:
- приёмами и способами изучения физиолого-биохимических свойств чистых культур санитарно-показательных микроорганизмов, их идентификации;
- методами определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов;
- навыками интерпретации результатов санитарно-микробиологических исследований с использованием данных нормативных документов.

3. Содержание дисциплины

1. Введение. Санитарно-показательные микроорганизмы.
1.1. Предмет и задачи санитарной микробиологии.
1.2. Санитарно-показательные микроорганизмы (СПМО).
1.3. Определение СПМО.
2. Санитарно-микробиологическое исследование пищевых продуктов.
2.1. Особенности санитарно-микробиологического исследования пищевых продуктов.
2.2. Микробиологический анализ мяса и мясных продуктов.
2.3. Санитарно-микробиологическое исследование рыбы и рыбных продуктов.
2.4. Санитарно-микробиологическое исследование молока и молочных продуктов.
2.5. Санитарно-микробиологическое исследование консервов.
3. Санитарно-микробиологическое исследование яиц.
3.1. Микробиологический анализ столовых яиц.
3.2. Пороки яиц и возбудители инфекционных заболеваний, передаваемые через яйца. Консервирование яиц.
4. Пищевые отравления микробной этиологии.
4.1. Пищевые токсикозы.
4.2. Пищевые токсикоинфекции.
5. Санитарно-микробиологическое исследование объектов окружающей среды.
5.1. Санитарно-микробиологическое исследование воды.
5.2. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха.
5.3. Санитарно-микробиологическое исследование почвы.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ОД.5 Санитарная микробиология
Автор: М.В. Сычева, доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины - формирование у будущего ветеринарно-санитарного эксперта теоретических знаний и практических навыков по санитарно-микробиологической оценке пищевых продуктов и объектов окружающей среды.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
- готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты (ПК-17);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- группы санитарно-показательных микроорганизмов, принципы работы ними;
- основные нормативы и санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам и объектам окружающей среды;
- возбудителей инфекционных заболеваний, передающихся через контаминированные пищевые продукты;
- современные методы микробиологических исследований, приборную технику, используемую в санитарной микробиологии для обнаружения микроорганизмов в объектах внешней среды.

Уметь:

- работать с современной техникой, используемой в санитарно-микробиологических исследованиях;
- освоить приёмы получения накопительных культур санитарно-показательных микроорганизмов и выделения из них чистых культур;
- давать аргументированное (с микробиологических позиций) заключение о качестве пищевой продукции и объектах окружающей среды;
- работать с нормативными документами.

Владеть:

- приёмами и способами изучения физиолого-биохимических свойств чистых культур санитарно-показательных микроорганизмов, их идентификации;

- современными методами исследования в области санитарной микробиологии;
- методами определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
- навыками интерпретации результатов санитарно-микробиологических исследований с использованием данных нормативных документов.

3. Содержание дисциплины

1. Введение. Санитарно-показательные микроорганизмы.
1.1 Предмет и задачи санитарной микробиологии.
1.2 Санитарно-показательные микроорганизмы (СПМО).
1.3 Определение СПМО.
2. Санитарно-микробиологическое исследование пищевых продуктов.
2.1 Особенности санитарно-микробиологического исследования пищевых продуктов.
2.2 Микробиологический анализ мяса и мясных продуктов.
2.3 Санитарно-микробиологическое исследование рыбы и рыбных продуктов.
2.4 Санитарно-микробиологическое исследование молока и молочных продуктов.
2.5 Санитарно-микробиологическое исследование консервов.
3. Санитарно-микробиологическое исследование яиц.
3.1 Микробиологический анализ столовых яиц.
3.2 Пороки яиц и возбудители инфекционных заболеваний, передаваемые через яйца. Консервирование яиц.
4. Пищевые отравления микробной этиологии.
4.1 Пищевые токсикозы.
4.2 Пищевые токсикоинфекции.
5. Санитарно-микробиологическое исследование объектов окружающей среды.
5.1 Санитарно-микробиологическое исследование воды.
5.2 Санитарно-микробиологическое исследование воздуха.
5.3 Санитарно-микробиологическое исследование почвы.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ОД.6. Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии
Автор: Ляпин О. А., профессор
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины

- углубленно ознакомить студентов с системой контроля качества сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии;
- осветить вопросы, касающиеся входного контроля сырья, контроля технологического процесса производства, контроля качества готовой продукции, контроля за соблюдение ветеринарных и санитарно-гигиенических требований на производстве и торговых точках;
- ознакомить студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми для решений проблем управления качеством сырья и животноводства в целом, а также имеющимися достижениями в этой области.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5)
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
- способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга (ПК-9);
- способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора (ПК-12);
- готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-14);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров, их стандартизацию и сертификацию;
- общие закономерности строения организма млекопитающих, видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных;
- видовые аспекты функциональной анатомии систем и отдельных органов, а также современные методы биологического и морфологического анализа;
- методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности;

- основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных.

Уметь:

-проводить оценку качества продуктов убоя животных с использованием органолептических и физико-химических методов;

- определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры.

- проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений, формулировать выводы и обоснования к ним.

- проводить оценку качества продуктов убоя животных с использованием органолептических и физико-химических методов;

- ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных.

Владеть:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- навыками самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности ;

- навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды;

- способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях продуктов, исключающих заражение и загрязнение окружающей среды.

3. Содержание дисциплины

1. Становление и развитие отечественной ветсанэкспертизы, боенского дела, мясной и молочной промышленности

1.1 Начальные государственные акты и их дальнейшее развитие

1.2 Уверенная поступь в большую науку

1.3 Ветсанэкспертиза в военно-ветеринарной службе Вооруженных сил

2. Экспертиза и стандартизация продуктов
с основами технологии и гигиены производства

2.1 Мясо. Морфология и химия

2.2 Молоко. Состав и свойства. Нормативные требования

2.3 Яйца птиц. Биологическая ценность. Морфология и химия

2.4 Продукты растениеводства

2.5 Урбанизация и ее экологические факторы, снижающие
качество продуктов

2.6 Международная и межгосударственная стандартизация
и сертификация продуктов и животного сырья

2.7 Ветсанэкспертиза, основы технологии и гигиены при переработке животных на конвейерных и бесконвейерных предприятиях

2.8 Межгосударственные стандарты стран СНГ
в товароведении мяса
2.9 Ветсанэкспертиза продуктов в условиях хозяйств
и на рынках
2.10 Микробиологическое исследование мяса
и мясопродуктов
3Лабораторные методы экспертизы продуктов, международные и межгосударственные стандарты по их проведению
3.1 Химико-токсикологические исследования мяса,
мясопродуктов, молока и меда
3.2 Определение химического состава, пищевой и биологической
ценности безопасности продуктов питания
3.3 Определение свежести мяса, солонины
и топленых жиров
3.4 Исследование молока и яиц
4 Технология консервирования и хранения продуктов, животного сырья и их ветсанэкспертиза
4.1 Технология консервирования и хранения продуктов
и их ветсанэкспертиза
4.2 Технология консервирования и хранения
кожевенно-мехового сырья

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ОД.7 Государственный ветеринарный надзор
Автор: Шишкин А.П., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины: заключается в усвоении студентами теоретических знаний о роли и месте органов государственного ветеринарного надзора в системе государственного устройства России, принципах и сущности государственного ветеринарного надзора, его направлениях и порядке осуществления.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);

- способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора (ПК-12);
- готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-14).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- формы ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарные свидетельства, справки и сертификаты).

Уметь:

- заполнять ветеринарные сопроводительные документы (ветеринарные свидетельства, справки и сертификаты).

Владеть:

- правилами ветеринарных сопроводительных документов.

3. Содержание дисциплины

1. Федеральное законодательство в области ветеринарии.
1.1 История возникновения ГВН. Организация Государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации.
1.2 Закон Российской Федерации «О Ветеринарии».
1.3 Закон Российской Федерации «О Ветеринарии».
1.4 Оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов.
1.5 Федеральное законодательство в области ветеринарии.
1.6 Ветеринарный учет и отчетность.
2. Законы субъектов РФ в области ветеринарии.
2.1 Организация госветслужбы в Российской Федерации.
2.2 Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.
2.3 Положение о государственном ветеринарном надзоре в РФ.
2.4 Организация Государственного ветеринарного надзора в субъектах РФ.
2.5 Организация ветеринарного дела на территории города.
3. Организация Государственного ветеринарного надзора на перерабатывающих предприятиях, в сельских муниципальных районах, на государственной границе РФ.
3.1 Организация Государственного ветеринарного надзора на перерабатывающих предприятиях.
3.2 Ветеринарное делопроизводство.
3.3 Организация Государственного ветеринарного надзора в сельских муниципальных районах.
3.4 ВС правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.
3.5 Организация Государственного ветеринарного надзора на государственной границе РФ.

3.6 Федеральный Закон о защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при ГВН.
4. Ответственность за нарушение Федерального законодательства в области ветеринарии.
4.1 Ответственность за нарушение Федерального законодательства в области ветеринарии.
4.2 Инструкция по ветеринарному клеймению мяса.
4.3 Организация Государственного ветеринарного надзора на транспорте.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ОД.8 Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов
Автор: Тайгузин Р.Ш., профессор
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины
Целями освоения дисциплины «Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов» является:
- углубленно ознакомить студентов с технологией первичной переработки мяса и мясных продуктов, с дальнейшей их обработкой и правилами хранения;
- рассмотреть вопросы о составе, свойствах и пищевой ценности продуктов животноводства;
- ознакомить студентов с организационно-техническим оформлением технологических процессов.

2. Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);

- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц, видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных;
- анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных;
- порядок приемки продуктов убоя;
- химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров, их стандартизацию и сертификацию;
- товароведение товаров животного происхождения;
- факторы, влияющие на формирование качества продуктов убоя животных и показатели, характеризующие его;
- требования нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов

Уметь:

- определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры;
- ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных;

Владеть:

- владеть законодательными и правовыми основами в области биологической безопасности и окружающей среды
- проводить ветеринарный предварительный осмотр, полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности.

3. Содержание дисциплины

1 Сырье мясной промышленности.
1.1 Выращивание животных.
1.2 Технология предубойной подготовки животных.
1.3 Первичная переработка убойных животных.
1.4 Обработка свиней в шкуре.
1.5 Ветеринарно-санитарный контроль туш.
1.6 Оценка качества и сортировка туш.
1.7 Распиловка и зачистка туш.
1.8 Категории упитанности мяса

1.9 Инструкция по ветеринарному клеймению мяса.
1.10 Взвешивание, установление выхода мяса. Механизация процесса убоя скота и разделки туш.
1.11 Взвешивание, установление выхода мяса.
1.12 Переработка скота на предприятиях малой мощности и в местах выращивания.
1.13 Переработка птицы.
1.14 Переработка кроликов.
1.15 Подготовка мяса к реализации.
2 Обработка субпродуктов и эндокринно-ферментного сырья.
2.1 Классификация субпродуктов.
2.2 Обработка мякотных субпродуктов.
2.3 Мякотные субпродукты.
2.4 Обработка мясокостных субпродуктов.
2.5 Обработка шерстных субпродуктов.
2.6 Обработка слизистых субпродуктов.
2.7 Слизистые субпродукты.
2.8 Обработка субпродуктов птицы.
2.9 Сбор и первичная обработка эндокринно-ферментного и специального сырья.
3 Мясо.
3.1 Строение, химический состав и свойства тканей мяса.
3.2 Пищевая ценность и особенности мяса птицы.
3.3 Пищевая ценность и особенности мяса кроликов.
3.4 Пищевая ценность и строение субпродуктов.
3.5 Биомясо и биопродукты
3.6 Экологическая безопасность мяса.
3.7 Пороки мяса.
3.8 Автолиз.
3.9 Влияние автолитических процессов на технологическую пригодность мяса.
3.10 Микробиологические процессы в мясе.
3.11 Биохимические и физико-химические изменения жиров.
3.12 Свойства мяса.
3.13 Физические свойства мяса.
Всего в семестре
4 Хранение мяса.
4.1 Способы защиты продуктов от порчи.
4.2 Охлаждение и подмораживание
4.3 Процессы, происходящие в мясе при охлаждении.
4.4 Замораживание. Размораживание.
4.5 Хранение замороженного мяса.

4.6 Тепловое воздействие
4.7 Сушка.
5 Консервирование мяса. Виды мясной продукции.
5.1 Посол.
5.2 Кинетика посола.
5.3 Способы копчения. Характеристика коптильного дыма.
5.4 Механизм копчения. Физико-химические и биохимические процессы при копчении мяса.
5.5 Техника копчения. Эколого-гигиенические аспекты копчения.
5.6 Бездымное копчение.
5.7 Использование химических веществ-консервантов и биозащиты.
5.8 Виды и ассортимент мясной продукции, сырье.
5.9Технологический процесс.
5.10Классификация колбас. Рецептура. Сырье.
5.11Колбасные оболочки.
6 Колбасные изделия.
6.1 Общая технология колбасных изделий.
6.2 Колбасные изделия заданного химического состава на основе единого фарша.
6.3 Особенности производства отдельных видов колбасных изделий. Группа вареных колбас.
6.4 Полукопченые и варено-копченые колбасы. Группа ливерных колбас.
6.5 Ферментированные колбасы. Функциональные мясные продукты.
6.6 Условия климатизации, сушки и созревания ферментированных колбас.
7 Полуфабрикаты и продукты быстрого приготовления.
7.1 Производство полуфабрикатов.
7.2 Натуральные полуфабрикаты.
7.3 Продукты быстрого приготовления.
7.4 Полуфабрикаты из мяса птицы.
7.5 Упаковка и увеличение сроков хранения мясных продуктов.
8 Производство мясных баночных консервов.
8.1 Классификация консервов. Консервная тара.
8.2 Сырье и материалы для производства консервов.
8.3 Технологический процесс.
8.4 Консервы детского и диетического питания.

4. Общая трудоемкость дисциплины 7 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ОД.9. Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
Автор: Трушина Л.Н, доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. 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 молочной продукции ;

-формирование знаний по химическому составу, пищевой и биологической ценности молока и молочных продуктов;

- изменению состава и свойств молока под влиянием различных факторов, биохимическим и физико-химическим процессам, протекающим при обработке молочного сырья;

- выработке различных молочных продуктов;

- ознакомить студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в дисциплины для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы и, а также имеющимися достижениями в этой области.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);

способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);

способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);

готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);

способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК-7);

готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц, видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных;

- анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных;
- порядок приемки продуктов убоя;
- химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров, их стандартизацию и сертификацию;
- товароведение товаров животного происхождения;
- факторы, влияющие на формирование качества продуктов убоя животных и показатели, характеризующие его;
- требования нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов

Уметь:

- определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры;
- ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных;

Владеть:

- владеть законодательными и правовыми основами в области биологической безопасности и окружающей среды
- проводить ветеринарный предварительный осмотр, полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности.

3. Содержание дисциплины

1 Молоко. Состав и свойства.

1.1 Введение в дисциплину.

1.2 Ознакомиться с правилами работы и техники безопасности в молочной лаборатории. Подготовка лабораторной посуды и реактивов к анализам.

1.3 Общая характеристика и состав

1.4 Изучить ГОСТ РФ на заготовляемое коровье молоко. Овладеть правилами взятия средней пробы молока. Провести органолептическую оценку молока

1.5Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных.

1.6Определение плотности и чистоты молока.

1.7Коровье молоко. Средний химический состав. Минеральные вещества молока. Химические свойства молока. Физические свойства молока.

1.8 Коровье молоко. Период лактации. Бактерицидные свойства молока. Органолептические свойства молока.

1.9 Оленье молоко(состав); Лосиное молоко(состав и применение); Козье молоко(состав и применение);

1.10 Здоровье человека. Отказ от употребления молока.

1.11 Значение составных частей молока в производстве молочных продуктов.
1.12 Основные методы исследования молока.
1.13 История развития молочной промышленности
2 Молочные продукты и технологии их производства;
2.1 Технология стерилизованного молока;
2.2 Технологические схемы производства. Обоснование режимов тепловой обработки и гомогенизации. Виды упаковки, способы упаковывания и режимы хранения. Особенности технологии рекомбинированного молока
2.3 Технологии молока пастеризованного повышенной хранимоспособность;
2.4 Технологии молока питьевого витаминизированного и с вкусовыми наполнителями; Ассортимент выпускаемой продукции;
2.5 Продукты, приготовляемые с использованием многокомпонентных заквасок. Кефир
2.6 Приготовление производственной кефирной закваски.
Производство кефира.
2.7 Мягкие, твёрдые, плавленые и тертые сыры;
2.8 Кисломолочные напитки;
2.9 Продукты, приготовляемые с использованием мезофильных молочнокислых стрептококков. Творог;
2.10 Овладение методами определения кислотности молока;
2.11 Сметана;Солёное и несолёное сливочное масло;
2.12 Основные микробиологические процессы, происходящие при производстве сметаны.
2.13 Простокваша обыкновенная. Сквашенная пахта.
2.14 Мороженое,йогурт и пудинг;
2.15 Болгарское кислое молоко
2.16 Ряженка. Варенец.
2.17 Сырое и обработанное молоко, сливки, молочная сыворотка;
3 Пороки молока и кисломолочных продуктов. Гигиена производства;
3.1 Пороки питьевого молока;
3.2 Пороки масла;
3.3 Пороки сыра;
3.4 Пороки сметаны;
3.5 Освоение методов определения молока, полученного от больных коров.
3.6 Пороки кефирных грибков и грибковой закваски и меры их предупреждения;
3.7 Пороки кефира;
3.8 Определение бактериальную обсеменённость молока.
3.9 Пороки творога;
3.10 Гигиена производства молока;
3.11 Обработка молока; Транспортировка молока;
3.12 Требования к помещениям молочных ферм и оборудованию

4 Контроль качества молока и молочной продукции
4.1 Мягкие, твёрдые, плавленые, тертые сыры и творог
4.2 Соленое и несоленое сливочное масло
4.3 Йогурты и пудинги, мороженое
4.4 Сухое молоко, сухая молочная сыворотка
4.5 Сырое и обработанное молоко, сливки, молочная сыворотка
4.6 Освоение методов контроля натуральности и пастеризации молока.
4.7 Освоение методов нормализации молока и сливок;
4.8 Производство пастеризованного молока;
5 Упаковка молочных продуктов;
5.1 Выбор упаковки для молока и молочных продуктов. Стерилизация упаковки.
5.2 Основные типы упаковки для молока и молочных продуктов жидкой консистенции;
5.3 Декорированная упаковка для творожков, пудингов и других молочных десертов;
5.4 Фасовка и упаковка зерненного творога; Критерии выбора и основные виды упаковки для сыров;
5.5 Современные упаковочные материалы и тара для масла из коровьего молока и спредов;
5.6 Безопасность упаковки, как неотъемлемая составляющая безопасности молочных продуктов;
6 Заготовка и консервирование молока и молочных продуктов.
6.1 Требования и нормы к заготовляемому молоку.
6.2 Методы консервирования молока.
6.3 Изменения микрофлоры молока при его хранении.
6.4 Источники контаминации молока микроорганизмами.
7 Безотходные и малоотходные технологии в молочной промышленности;
7.1 Введение. Отходы молочной промышленности.
7.2 Использование сыворотки за рубежом.
7.3 Использование сыворотки в России.
7.4 Общие вопросы переработки вторичного молочного сырья. Химический состав, физические свойства и биологическая ценность вторичного молочного сырья
7.5 Первичная обработка вторичного молочного сырья. Биологические методы обработки вторичного молочного сырья.
8 Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках
8.1 Санитарные и ветеринарные требования при продаже молока и молочных продуктов на рынках
8.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов

8.3 Методы исследования молока
8.4 Дополнительные исследования молока и молочных продуктов.
8.5 Безопасность жизнедеятельности на производстве
8.6 Охрана окружающей природной среды

4. Общая трудоемкость дисциплины 6 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ДВ.1.1 Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях
Автор: Ляпин О.А., профессор
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины :
- ознакомить студентов с базовыми данными современного ветеринарно-санитарного контроля в лабораторных условиях биологии и экологии,
- раскрыть их фундаментальное значение,
- показать роль ветеринарно-санитарного контроля в современном мире.

2.Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-2);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-3);
способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6).
Знать:
- должностные инструкции,
- нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов;
- нормативов, норм и правил, мероприятиях и рекомендациях, а также средствах и способах на повышение функциональных возможностей организма;
- правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях;

- проводить ветеринарно-санитарные мероприятия; животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
- лабораторных и биохимических исследований);
- средства и способы дезинфекции, дератизации, дезинфекции;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Уметь:

-умение работы в коллективе;
-быстро принимать решения, проводить сравнительный анализ;
- формулировать выводы и обоснования к ним ;
- ветсанпрофилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений;
- обобщать научно-техническую информацию и формулировать выводы и обоснования к ним;
- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья;
- отбора проб сырья для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию;
- обеззараживания и утилизации животноводческой продукции по результатам экспертизы;

Владеть:

- лабораторными исследованиями;
- проводить ветсанэкспертизу и исследования продукции на рынках;
- давать обоснованное заключение о качестве продуктов на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке
- давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки
- обеззараживания и утилизации животноводческой продукции по результатам ветсанэкспертизы;
- проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.

3. Содержание дисциплины:

1. Территория и производственные помещения лаборатории
1.1 территория лаборатории
1.2 Производственные помещения, их характеристика и санитарно-гигиенические требования к отделке помещений
1.3 Санитарно-бытовые помещения
2. Общий режим работы в лаборатории
2.1Правила приема патологического и других материалов на исследование
2.2 Правила работы во вскрывочной
2.3 Правила работы в виварии
3. Правила работы в боксе

3.1 Оборудование и инвентарь бокса
3.2 Режим работы в боксе
4. Правила работы в подразделениях лаборатории
4.1 Подразделение бактериологической диагностики
4.2 Подразделение по диагностике вирусных болезней
4.3 Подразделение серологической диагностики
4.4 Отдел ветеринарно-санитарной экспертизы
4.5 Паразитологический отдел
4.6 Химико-токсикологический и биохимический отделы

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ДВ.1.2 Метрология
Автор: Ляпин О.А., профессор
Направление подготовки: 111900.62 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно–санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
- получение студентами основных научно-практических знаний в области метрологии, стандартизации и сертификации, необходимых для решения задач обеспечения единства измерений и контроля качества продукции (услуг);
- научить метрологическому и нормативному обеспечению разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации продукции, планирования и выполнения работ по стандартизации и сертификации продукции или услуг;
- изучение современных информационных технологий при проектировании и применении средств и технологий управления качеством.
2. **Требования к результатам освоения дисциплины:**
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
- способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-13);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-3).

- способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные государственные акты и нормативные документы в области метрологии, стандартизации и сертификации;
- теоретические основы метрологии ;
- организационные, научные и методические основы обеспечения единства измерений;
- структуру и функции метрологической службы предприятия;
- основные положения государственных систем стандартизации и сертификации;
- этапы развития стандартизации и сертификации на международном, региональном и национальном уровнях.

Уметь:

- применять в научно-исследовательской и практической работе основные положения метрологии, метрологические нормы и правила;
- применять на практике основные принципы работы с нормативными документами по стандартизации;
- выбирать средства измерений для метрологического обеспечения работы в микробиологической лаборатории;
- обрабатывать результаты измерений в соответствии с действующим и закономерностями;
- практически работать с нормативной документацией по стандартизации;

Владеть:

- навыком практической деятельности по обновлению фонда нормативных документов.

3. Содержание дисциплины

1.Метрология

1.1Основы метрологии

1.2История развития метрологии, стандартизации и сертификации.

1.3Основные понятия метрологии

1.4Взаимосвязь метрологии, стандартизации и сертификации и их роль в повышении качества, безопасности и конкурентоспособности продукции (услуг), укрепление международных, региональных и национальных связей и их значение в развитии науки, техники и технологии.

1.5 Проверка закона распределения результатов многократных измерений.

1.6Система единиц СИ: основные и дополнительные единицы и их определения. Кратные и дольные единицы. Формирование единиц и размерностей производных единиц.

1.7Измерения физических величин

1.8Основные источники погрешностей: несовершенство СИ (погрешность воспроизведения размера единицы измеряемой величины и инерционные свойства); отклонения условий измерения от номинальных, несовершенство метода измерения.
1.9Средства измерения
1.10Оценка погрешности результата прямого измерения с многократными наблюдениями.
1.11Основы теории измерений
1.12Классификация погрешностей: методические, инструментальные, личные, мультипликативные и аддитивные, систематические и случайные, грубые, в статическом и динамическом режиме измерения, основные и дополнительные.
1.13Государственная система обеспечения единства измерений
1.14Выполнение и обработка экспериментальных данных прямых измерений.
2. Стандартизация
2.1 Теоретические основы стандартизации
2.2 Деятельность Международной организации по стандартизации (ИСО) в области метрологии. Международная конфедерация по измерительной технике (ИМЕКО) и ее программа.
2.3 Цели, задачи и принципы стандартизации
2.4 Выполнение и обработка экспериментальных данных косвенных измерений.
2.5 Стандартизация в условиях развитых рыночных отношений и ее экономические, социальные и коммуникативные функции. Роль стандартизации в повышении качества, безопасности и конкурентоспособности продукции, становлении научно-технического и экономического сотрудничества и развития торговых связей.
2.6 Стандарты государственной системы стандартизации
2.7 Математические модели и методы, применяемые в теории стандартизации. Система предпочтительных чисел, теория параметрических рядов.
2.8 Классификация стандартов в РФ
2.9 Изучение методов поверки и калибровки СИ.
2.10 Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности
2.11 Нормативно-технические вопросы производственных отношений производителей и потребителей между собой и органами хозяйственного регулирования по поводу потребительских стоимостей объектов, создаваемых творческим научно-техническим трудом исследователей и многократно воспроизводимых и (или) используемых в любой общественной сфере.
2.12 Порядок разработки стандартов. Маркировка продукции знаком соответствия Государственным стандартам.

2.13 Социальная и народнохозяйственная экономическая эффективность стандартизации. Научная классификация общественно-необходимых объектов стандартизации по экономическим критериям и виды норм, целесообразные для установления в стандартах. Система социально-экономической стандартизации.
2.14 Освоение правил поверки лабораторных и производственных приборов (pH-метров, фотоэлектроколориметров, весов и т.д.).
2.15 Государственный контроль и надзор за использованием стандартов
2.16 Международная организация по стандартизации (ИСО) и Международная электротехническая комиссия (МЭК), состав, структура и методология деятельности. Статус международных стандартов, порядок и формы их применения.
2.17 Кодирование стандартов
2.18 Изучение правил оформления текстовых документов.
2.19 Деятельность Европейской экономической комиссии ООН (ЕОК ООН) в области стандартизации. Региональная система стандартизации стран Европейского экономического сообщества (ЕЭС). Технические директивы ЕЭС и Евростандарты. Национальные системы стандартизации в некоторых промышленно развитых странах.
2.20Маркировка пищевой продукции по требованию стандарта
2.21 Концепция развития стандартизации с учетом требований ВТО и ГАТТ. Основополагающие документы, определяющие деятельность в области стандартизации, метрологии и сертификации стран – участниц межгосударственной стандартизации. Основные направления работ в области межгосударственной стандартизации.
2.22 Стандарты национальные и зарубежные
2.23 Изучение структуры стандартов в зависимости от вида и категории.
2.24 Основная цель осуществления обязательной сертификации – установление по результатам испытаний безопасности продукции и окружающей природы. Номенклатура продукции и услуг, подлежащих обязательной сертификации.
2.25 Глобализация мировой экономики и торговли и их влияние на метрологию. Соглашения ВТО по ТБТ. Глобальная система измерений и роль международных и национальных метрологических организаций.
2.26 Санитарно-эпидемиологическое нормирование в пищевой промышленности
2.27 Изучение форм документов, сопровождающих сертификацию продукции, правила их заполнения.
3. Сертификация
3.1 Определение предмета сертификации как научной дисциплины. Объект сертификации в пищевой промышленности.

3.2 Цель добровольной сертификации - определение по результатам испытаний соответствия показателей функционирования установленным требованиям.
3.3 Цели, принципы и формы подтверждения соответствия
3.4 Изучение ГОСТов, СанПиН, применяемых в ветеринарных лабораториях
3.5 Система сертификации услуг и ее особенности. Обязательная и добровольная сертификация услуг. Разделение услуг на группы по функциональному назначению: материальные услуги, социально-культурные услуги и юридически-финансовые услуги. Схема сертификации услуг, порядок проведения сертификации услуг.
3.6 Структура системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья
3.7 Правила сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья
3.8 Виды международных систем сертификации. Международные и европейские организации в области сертификации. Опыт ведущих экономических держав в области управления качеством и сертификации.
3.9 Оценка соответствия результатов исследования питьевой воды ГОСТу ГОСТ Р 51232-98, СанПиН 2.1.4.544-96, СанПиН 2.1.4.559-96.
3.10 Декларирование соответствия. Обязательная сертификация пищевых продуктов и гигиеническое заключение. Знаки соответствия.
3.11Справочно-информационная служба по вопросам международной, региональной и национальной сертификации.

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ДВ.2.1 – Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров
Автор: Трушина Л.Н., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины:
- готовность и способность студента использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений, навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности;
- осветить вопросы, касающиеся товароведения, экспертизы и биологической безопасности и создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков творческой ветеринарно-санитарной работы;

- 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.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
- способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК-7);
- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

методы ветеринарно-санитарной экспертизы и исследования животноводческой и растительной сельскохозяйственной продукции на рынках;

- правила отбора проб для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию; методы микробиологического контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов;
- методы ветеринарно-санитарной профилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений;
- современную ветеринарно-санитарную технику, средства и методы, технические основы их использования на объектах ветнадзора;
- классификацию и ассортимент продовольственных товаров;
- их химический состав и пищевую ценность;
- технологические и потребительские свойства продовольственных товаров;
- режимы транспортирования и хранения продуктов питания и продовольственного сырья

Уметь:

- проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов;
- решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых

продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке;
- определить цели, задачи, объемы ветеринарно-санитарных обработок применительно к конкретным объектам ветнадзора;
- проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия, для выпуска доброкачественной продукции;
- оценивать факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров;
- работать с нормативной документацией;
- определять показатели ассортимента и качества продовольственных товаров;
- формировать эффективную ассортиментную политику предприятия.

Владеть:

- опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления маркетинговой деятельности;
- владение методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров;
- владение методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар;
- подходом формирования ассортимента товаров для предприятия;
- применение нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности;
- владение методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- владение методами и подходами выявления и анализа причин;
- возникновения дефектов продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров;
- обеспечение оптимальных условий формирования качества, хранение и реализация продовольственных товаров;
- уверенное ориентирование на рынке предложения продовольственных товаров в огромном ассортименте.

3. Содержание дисциплины:

1.Товароведение продуктов
1.1.Товароведение мяса
1.2.Товароведение молока и молочных продуктов

1.3.Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных
1.4.Основные методы исследования молока
1.5.Мягкие, твёрдые, плавленые и тертые сыры
1.6.Ряженка. Варенец
1.7.Товароведение тушек и органов домашних птиц
1.8.Продукты убоя птиц и их использование
1.9.Товароведение растительных пищевых продуктов
2. Правила отбора проб продовольствия
2.1.Правила отбора проб мяса
2.2.Правила отбора проб рыбы, морских млекопитающих, морских беспозвоночных и продуктов их переработки
2.3.Правила отбора проб продуктов пищевых консервированных
2.4.Правила отбора проб молока и молочных продуктов
2.5.Отбор пробы меда
2.6.Свежие овощи и фрукты
2.7.Правила отбора проб сушеных фруктов
2.8.Правила отбора проб муки и отрубей
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания.
3.1.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса
3.2.Порядок ветеринарно-санитарного осмотра
продуктов убоя птицы, кроликов, нутрий, диких животных
и пернатой дичи
3.3.Исследования консервированного мяса и готовых мясных изделий
3.4.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции
3.5.Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц
3.6.Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов и нутрий.
3.7.Организация и методика предубоиного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий
3.8.Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов
3.9.Рыбные консервы
3.10.Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц
3.11.Санитарная оценка яиц при обнаружении пороков
3.12.Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводных рыб, раков, и других гидробионтов и продуктов их переработки
3.13.Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (парной и остывшей) рыбы
3.14.Исследование соленой рыбы
3.15.Ветеринарно-санитарная экспертиза недоброкачественной по свежести рыбы
3.16.ветеринарно-санитарная экспертиза меда
3.17.Дополнительные методы исследования меда
3.18.Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов

3.19.Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод
3.20.Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов
4. Биологическая безопасность
4.1.Биологическое заражение
4.2.Особенности поражения бактериальными средствами
4.3.Биологическая обстановка
4.4.Биологическая безопасность
4.5.Основные направления обеспечения биологической безопасности
4.6.Средства и методы борьбы с распространением опасных инфекционных заболеваний
4.7.Профилактика поражений
5.Органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор
5.1.Санитарно-эпидемиологическая служба
5.2.Санитарная охрана территории
5.3.Санитарно-карантинная станция
5.4.Ветеринарная лаборатория
5.5.Государственная ветеринарная служба

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ДВ.2.2. Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
Автор: Торшков А.А., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины Целями освоения дисциплины «Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях» являются: готовность и способность студента использовать в профессиональной деятельности приобретённую совокупность знаний, умений, навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности.

2.Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-15);
- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);
- готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-10);
- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные биологические опасности, их свойства и характеристики;
- характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду;
- методы защиты от воздействий вредных и опасных факторов применительно к сфере своей профессиональной деятельности.

Уметь:

-идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации;
- выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности;

Владеть:

- законодательными и правовыми основами в области биологической безопасности и окружающей среды;
- требованиями безопасности технических регламентов в сфере; профессиональной деятельности;
- способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях;
- понятийно-терминологическим аппаратом в области биологической безопасности;
- навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

3.Содержание дисциплины

1. Биологическая чрезвычайная ситуация.
1.1 Понятие о биологической чрезвычайной ситуации.
1.2 Эпидемия.
1.3 Характеристика возбудителей основных инфекционных заболеваний, сроки обсервации и карантина.
1.4 Эпизоотия.
1.5 Эпифитотия.
1.6 Панзоотия.
1.7 Биологические аварии.
1.8 Эпизоотический мониторинг.
1.9 Федеральный регистр потенциально опасных химических и биологических веществ.
1.10 Эпизоотическое зонирование.
1.11 Биологическое заражение.
1.12 Основные признаки биологического поражения.
1.13 Биологическое оружие.
1.14Особенности поражения бактериальными средствами.
1.15 Биологическая обстановка.
2. Биологическая безопасность.
2.1 О биологической безопасности.
2.2 Уровни биологической безопасности.
2.3 Биологическая безопасность в России.
2.4 Основные направления формирования системы биологической безопасности.
2.5 Схема построения системы обеспечения биологической безопасности.
2.6 Основные направления обеспечения биологической безопасности.
2.7 Проблемы совершенствования системы биологической безопасности Российской Федерации.
2.8 Обеспечение готовности к предотвращению и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.
2.9 Средства и методы борьбы с распространением опасных инфекционных заболеваний.
2.10 Профилактика поражений.
2.11 Виды и основные свойства боевых биологических средств.
2.12 Правила поведения и действия населения в очаге бактериологического поражения.
2.13 Способы применения бактериальных средств.
2.14 Формирование проблемы биобезопасности.
3. Органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор.

3.1Санитарно-эпидемиологическая служба.
3.2 Эпидемиологический надзор.
3.3 Санитарно-эпидемиологическая служба в чрезвычайной ситуации.
3.4 Санитарная охрана территории.
3.5 Противочумная система в Российской Федерации.
3.6 Экстренное извещение об инфекционной болезни.
3.7 Санитарно-карантинная станция.
3.8 Санитарно-защитная зона.
3.9 Ветеринарно-санитарный надзор.
3.10 Пограничный контрольный ветеринарный пункт.
3.11 Ветеринарная лаборатория.
3.12 Функции должностных лиц, обеспечивающих санитарно-карантинный контроль.
3.13 Государственная ветеринарная служба.
3.14 Карантинный пункт растений.
3.15 Государственная служба по карантину растений.
4. Оценка химического и радиоактивного загрязнения для человека и природной среды.
4.1 Бактериологические исследования и биохимические исследования.
4.2 Токсические вещества, вызывающие отравления сельскохозяйственных животных.
4.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами.
4.4 Влияние облучения растений на качество продукции растениеводства.
4.5 Влияние ядерного взрыва на животных, продукты и ветеринарное имущество.
4.6 Влияние радиоактивного загрязнения на сельское хозяйство.
4.7 Накопление радионуклидов в почвах.
4.8 Количественные оценки последствий облучения.
4.9 Биологические аспекты радиационной безопасности.
4.10 Количественные оценки последствий облучения.
4.11 Стохастические эффекты у потомства.
4.12 Аварийно химически опасное вещество.
4.13 Хранение аварийно химически опасных веществ.
4.14 Оценка химической обстановки при аварии на химическом объекте.
4.15 Катастрофы с выбросами аварийно химически опасных веществ.
4.16 Оценка масштабов заражения аварийно химически опасным веществом.
4.17 Поведение и защита населения при авариях на производстве, связанных с использованием вредных для человека химических соединений.
4.18 Использование противорадиационных укрытий.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ДВ.3.1 Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
Автор: Трушина Л. Н., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины

- углубленно ознакомить студентов с ветеринарно-санитарной экспертизой продовольственных продуктов и дать фундаментальное биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля;
- осветить вопросы, касающиеся ветсанконтроля на продовольственных рынках и создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков творческой ветеринарно-санитарной работы;
- ознакомить студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в ветеринарно-санитарной экспертизе, для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы и животноводства в целом, а также имеющимися достижениями в этой области.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);
способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга (ПК-9);
способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений (ПК-13).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
Знать:

- общие закономерности организации ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках; документы, предоставленные для реализации продуктов на продовольственных рынках.
- организацию и содержание государственного ветеринарного надзора;
- порядок осуществления государственного ветеринарного надзора;
- права и обязанности должностных лиц государственной ветеринарной службы Российской Федерации, осуществляющих государственный ветеринарный надзор;
-документы, предоставленные для реализации продуктов на продовольственных рынках;
- личную гигиену на производстве и технику безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий, а так же нормы и правила производственной безопасности.

Уметь:

- решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке;
-проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия; осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
-осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
- проводить исследования различного рода характера, использовать современные технологии при работе, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований;
- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Владеть:

- приборами, для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в лабораторных условиях;
-готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества;
-сырья и безопасности продуктов животного происхождения согласно нормативным документам;
-производить оценку товаров народного потребления;
осуществлять или контролировать проведение сертификации продукции и услуг
- анализ и обобщение результатов исследований;

- пользоваться приборами, для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в лабораторных условиях.

3. Содержание дисциплины:

1 Организация деятельности лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.
1.1 Общие положения о ветеринарно - санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках
1.2 Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на рынках
1.3 ветеринарное клеймение мяса
1.4 Контроль и ответственность за выполнением клеймения
2 Исследования мяса здоровых животных или убитых в больном состоянии.
2.1 Органолептическое исследование
2.2 Бактериологическое исследование
2.3 Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне
2.4 Послеубойные изменения в мясе
2.5 Категории мяса по термическому состоянию
2.6 Методы исследования мяса и мясопродуктов на доброкачественность
3 Изменения мяса убойных животных при хранении.
3.1 Определение степени свежести мяса
3.2 Обезвреживание условно годного мяса
3.3 Экспертиза мяса на холодильниках
3.4 Товароведение мяса
3.5 Определение видовой принадлежности мяса
3.6 Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса, и других продуктов убоя при обнаружении, инфекционных
болезней животных
3.7 инфекционные заболевания крупного рогатого скота
3.8 инфекционные заболевания свиней
3.9 Инфекционная плевропневмания коз
3.10 вирусная диарея крупного рогатого скота
3.11 Инфекционный атрофический ринит свиней
3.12 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных
болезней животных
4 Ветеринарно- санитарная экспертиза туш и внутренних органов, при общих и местных патологических процессах незаразной этиологии.
4.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами
4.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами

4.3 Изменения мяса убойных животных при хранении и определение степени его свежести
4.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц
4.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях
4.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях
4.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях
Модульная единица30 Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц
5Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов и нутрий.
5.1Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий
5.2Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов
5.3Ветсанэкспертиза продуктов убоя нутрий при инфекционных болезнях
6Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. ВЕРИ
6.1 Методика и особенности предубойного и послеубоиного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и перна¬той дичи
6.2 Видовые особенности мяса диких животных
6.3 Оценка мяса диких животных при обнаружении болезней
6.4 Инфекционные болезни диких животных
6.5 Инвазионные болезни диких животных
6.6 Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных
7 Правила и порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию.
7.1 Методы обеззараживания мяса и мясопродуктов
7.2 Исследование консервированного, мяса и. готовых, мясных изделий
7.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов
7.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел
8 Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводных рыб, раков, и других гидробионтов и продуктов их переработки.
8.1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, дру¬гих гидробионтов и продуктов их переработки
8.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заразных болезнях
8.3 Инфекционные болезни рыб
8.4 Инвазионные болезни рыб
9 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.

9.1 Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод
9.2Ветсанэкспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей фруктов и ягод
9.3Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводческой продукции

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ДВ.3.2 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
Автор: Трушина Л.Н., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно–санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины
- углубленно ознакомить студентов с пищевыми отравлениями, причиной которых являются пищевые продукты или пищевое сырьё, контаминированное микроорганизмами;
- осветить вопросы классификации и патогенеза бактериальных токсинов, профилактики пищевых отравлений, санитарной оценки мяса и мясопродуктов, полученных от больных животных ;
- изучить морфологию, культуральные свойства, устойчивость, распространенность и болезнетворность микроорганизмов, вызывающих токсикоинфекции.

2. Требования к результатам освоения дисциплины
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения (ПК-6);
готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);
готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-ветеринарно-санитарные требования и особенности ветеринарной санитарии в животноводческих хозяйствах различного типа, на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения, промышленных предприятиях, транспорте, при импорте и экспорте, международных операциях, в пограничных и таможенных учреждениях;

-документы, предоставленные для реализации продуктов на продовольственных рынках и номенклатуру ветеринарных и ветеринарно-санитарных объектов и требования к ним;

-химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров, их стандартизацию и сертификацию;

-методики лабораторного исследования материалов и технологию производства и переработки продукции животного происхождения;

-основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных.

Уметь:

-сделать расчеты материально- технических потребностей и ресурсов для проведения плановых, текущих, профилактических, вынужденных ветеринарно-санитарных работ, включая определение расхода средств на каждую операцию;

-осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;

-проводить оценку качества продуктов убоя животных с использованием органолептических и физико- химических методов;

- проводить самостоятельно технически доступные рутинные ветеринарно-санитарные обработки, а также контролировать их качество;

-навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

Владеть:

-законодательные и правовые основы в области биологической безопасности и окружающей среды;

- производить оценку товаров народного потребления;

-методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

-методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

-порядок проведения ветеринарно- санитарных экспертиз;

- владение навыками самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности.

3. Содержание дисциплины

1. Общие понятия о пищевых токсикозах и токсикоинфекциях
1.1 Введение в дисциплину
1.2 Классификация бактериальных токсинов
1.3 Эндотоксины бактерий
1.4 Экзотоксины бактерий
1.5 Патогенез бактериальных токсинов
2. Токсикоинфекции: эшерихиоз и пищевой сальмонеллез
2.1 Эшерихиозы
2.2 Пищевой сальмонеллез
2.3 Факторы патогенности диарегенных E. coli
2.4 Энтеропатогенные кишечные палочки
2.5 Энтеротоксигенные кишечные палочки
2.6 Энтерогеморрагические кишечные палочки
2.7 Энтероагрегирующие (энтероадгезивные) кишечные палочки
2.8 Санитарная оценка мяса и мясопродуктов, полученных от больных колибактериозом животных или в случае выделения из них кишечной палочки
2.9 Профилактика пищевого отравления кишечной палочкой
2.10 Факторы патогенности сальмонелл
2.11 Определение источника сальмонелл
2.12 Сальмонеллез у свиней
2.13 Сальмонеллез у крупного рогатого скота
2.14 Профилактика сальмонеллеза
2.15 Санитарная оценка мяса и мясопродуктов, полученных от больных сальмонеллезом животных
3. Токсикоинфекции: кишечный иерсиниоз
3.1 Отравления, вызванные бактериями «протей»
3.2 Кишечный иерсиниоз
3.3 Профилактика отравлений, вызванных бактериями «протей»
3.4 Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при отравлениях животных бактериями «протей»
3.5 Классификация иерсиний
3.6 Распространенность иерсиний
3.7 Методы профилактики иерсиниозов
3.8 Лабораторная диагностика иерсиниоза
4. Токсикоинфекции: камилобактериоз и ботулизм
4.1 Камилобактериоз
4.2 Ботулизм
4.3 Клиническая картина при камилобактериозе
4.4 Ветеринарно-санитарная оценка мяса при камилобактериозе
4.5 Пищевой ботулизм

4.6 Клиническая картина при ботулизме
4.7 Профилактика ботулизма
4.8 Оценка мяса при ботулизме
5. Пищевые отравления, вызываемые кокковой микрофлорой
5.1 Микроорганизмы рода Stafilococcus
5.2 Модульная единица 38
Биохимические свойства стафилококков
5.3 Токсинообразование у стафилококков
5.4 Патогенез стафилококковой инфекции
5.5 Лабораторная диагностика стафилококковой инфекции
5.6 Иммунитет, формируемый у животных после стафилококковой инфекции
6. Пищевые отравления, вызываемые кокковой микрофлорой
6.1 Микроорганизмы рода Enterococcus
6.2 Токсинообразование у стрептококков
6.3 Возбудитель мыта: токсинообразование, патогенность, лабораторная диагностика
6.4 Возбудитель мастита: токсинообразование, патогенность, лабораторная диагностика
6.5 Возбудитель диплококковой инфекции: токсинообразование, патогенность, лабораторная диагностика
6.6 Иммунитет, формируемый у животных после стрептококковой инфекции
7. Пищевые отравления, вызываемые бактериями рода Bacillus
7.1 Bacillus anthracis, как инфекционный агент вызывающий пищевое заболевание
7.2 Возбудитель сибирской язвы: токсинообразование, патогенность, патогенез
7.3 Лабораторная диагностика сибирской язвы
8. Пищевые отравления, вызываемые бактериями рода Bacillus
8.1 Пищевые отравления, вызываемые Bacillus cereus
8.2 Патогенность Bacillus cereus
8.3 Проявления внешних признаков пищевого отравления, вызываемого Bacillus cereus
8.4 Токсинообразование Bacillus cereus
8.5 Профилактика заболеваний, вызываемых Bacillus cereus

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ДВ.4.1 Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
Автор: Торшков А.А., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цель освоения дисциплины: изучить вопросов, связанных с осуществлением ветеринарного контроля на таможенной границе.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);
- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

Знать:

- основные нормативно-технические документы, регламентирующие порядок ввоза и вывоза продукции с территории РФ;

Уметь:

- проводить экспертизу качества и соответствия подконтрольных товаров, движущихся через таможенную границу; оформлять ветеринарные сопроводительные документы;

Владеть:

- методами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов.

3.Содержание дисциплины:

1. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю

1.1 Структура таможенных органов РФ

1.2 Требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю

1.3 Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещении между Сторонами убойного крупного рогатого скота, овец и коз
1.4 Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию племенного и пользовательного крупного рогатого скота, овец и коз
1.5 Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещении между Сторонами суточных цыплят, индюшат, утят, гусят, страусят и инкубационных яиц этих видов птиц
1.6 Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещении между Сторонами племенных, пользовательных и убойных свиней
1.7 Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию пищевого яйца, яичного порошка, меланжа, альбумина и других пищевых продуктов переработки куриного яйца
1.8 Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещении между Сторонами лошадей
1.9 Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию живой рыбы, оплодотворенной икры, водных животных, ракообразных, моллюсков, беспозвоночных и других гидробионтов
1.10 Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию диких, зоопарковых и цирковых животных
1.11 Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию пищевой продукции из рыбы, ракообразных, моллюсков, других объектов промысла и продуктов их переработки
1.12 Ветеринарные требования при ввозе северных оленей, верблюдов и других представителей семейства верблюжьих (ламы, альпаки, викуньи)
1.13 Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию медоносных пчел, натурального меда и продуктов пчеловодства
1.14 Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию молока, полученного от крупного и мелкого рогатого скота и молочных продуктов
1.15 Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещению между Сторонами мяса и другого пищевого мясного сырья
1.16 Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию мяса птицы
1.17 Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию мяса диких животных
1.18 Ветеринарно-санитарные требования при ввозе консервов, колбас и других видов готовых мясных изделий

1.19 Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию мяса домашних кроликов
1.20Ветеринарно-санитарные требования при ввозе кормов для животных растительного происхождения
2. Порядок осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе
2.1 Порядок осуществления ветеринарного контроля при перемещении подконтрольных товаров в пределах таможенной территории таможенного союза
2.2 Ветеринарный контроль на таможенной границе
2.3 Ветеринарный контроль при ввозе и вывозе подконтрольных товаров на таможенную территорию таможенного союза
2.4 Ветеринарный контроль при транзите подконтрольных товаров через таможенную территорию таможенного союза
2.5 Соглашение таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам
2.6 Порядок осуществления ветеринарного контроля в отношении подконтрольных товаров, движение которых временно приостановлено по причине выявления несоответствия Единым ветеринарным требованиям
3. Фитосанитарный контроль на таможенной границе
3.1 Осуществление карантинного фитосанитарного контроля при ввозе продукции
3.2 Исследование образцов (проб) подкарантинной продукции
3.3 Порядок осуществления карантинного фитосанитарного контроля на таможенной границе
3.4 Меры, применяемые в случае обнаружения заражения (засорения) ввозимой подкарантинной продукции карантинными объектами (карантинными вредными организмами)
3.5 Таможенная процедура уничтожения
3.6 Мероприятия по карантинному фитосанитарному контролю (надзору) при ввозе продукции
3.7 Таможенное оформление товаров перемещаемых автомобильным транспортом
3.8 Таможенное оформление товаров перемещаемых железнодорожным транспортом
4. Проверки объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю
4.1 Проверка объектов, подлежащих ветеринарному контролю
4.2 Порядок проведения совместных проверок организаций
4.3 Порядок проведения отбора проб (образцов) подконтрольных товаров на объектах контроля
4.4 Соглашение таможенного союза о карантине растений
4.5 Оценка и оформление результатов проверки (инспектирования) объектов контроля

4.6 Правила оформления ветеринарных сертификатов

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б3.В.ДВ.4 Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях
Автор: Торшков А.А., доцент
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. 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 ; изучить принципы и методы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, их свойства, способы обработки, хранения и транспортирование.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:
- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- способностью организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК-7);
- готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК-14);
- способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- правила приема и сдачи птицы на боенские предприятия и подготовку их к убою; методику предубойного ветеринарного осмотра птицы и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов от сельскохозяйственных, диких животных и пернатой дичи; методы трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса; методы ветсанэкспертизы и исследований животноводческой продукции на мясокомбинатах, убойных пунктах и хозяйствах;
- методы ветсанэкспертизы и исследования животноводческой и растительной сельскохозяйственной продукции на рынках; правила отбора проб для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию; методы микробиологического контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов; методы ветсанпрофилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений;
- методы обеззараживания и утилизации животноводческой продукции по результатам ветсанэкспертизы; средства и способы дезинфекции, дератизации, дезинфекции;

Уметь:

- проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке;
- проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия; осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Владеть:

- основными методами профилактики болезней продуктивных животных и птиц различной этиологии; патологоанатомической техникой вскрытия трупов животных различных видов, основными методами клинического обследования животных;
- лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения.

3.Содержание дисциплины

1.1 Заготовка и транспортировка птицы.

1.1 Характеристика убойных птиц и современные требования , предъявляемые им.

1.2 Приёмка и предубойный осмотр птицы на боенском предприятии.
1.3 Режим предубойного содержания птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
1.4 Убой и переработка сельскохозяйственной птицы.
1.5 Ветеринарно-санитарные правила перевозки птицы различным видом транспорта.
2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.
2.1 Ветеринарно- санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке птицы.
2.2 Особенности строения мяса сельскохозяйственной птицы.
2.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.
2.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях
2.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм.
2.6 Ветеринарно-санитарный контроль и правила использования мяса экстренно убитой птицы.
3 Основные технологии переработки продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
3.1 Ветеринарно-санитарные требования к птицеперерабатывающим предприятиям.
3.2 Технологические условия хранения продуктов убоя птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
4 Основные мероприятия ,проводимые на птицеперерабатывающих предприятиях.
4.1 Общие сведения о мероприятиях , проводимых на птицеперерабатывающих предприятиях.
4.2 Дезинфекция инвентаря, тары и оборудования на птицеперерабатывающих предприятиях.
4.3 Дезинвация на птицеперерабатывающих предприятиях.
4.4 Дератизация на птицеперерабатывающих предприятиях.
4.5 Дезинсекция на птицеперерабатывающих предприятиях.
4.6 Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке птицы.
4.7 Радиометрический контроль продуктов убоя птицы.

4. Общая трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ.

Наименование дисциплины: Б.4 Физическая культура
Автор: Загородняя О.В., ст. преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1.Цель освоения дисциплины:

- понимание роли физической культуры и развития личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

-воспитание потребности в физическом самосовершенствовании и самовоспитании;

-обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, повышение физической и умственной работоспособности;

- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

- понимание роли физической культуры в развитие личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

-знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

-формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;

-овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;

-обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;

-приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

2.Требования к результатам освоения дисциплины.

Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины:

- владение средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-16).

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные положения о физической культуре в общекультурной и профессиональной подготовки студентов, о социально – биологических основах физической культуры, об основах здорового образа и стиля жизни,

об оздоровительных системах, о профессионально-прикладной физической подготовке студентов, об общедоступном и профессиональном спорте.

Уметь:

- применять систему знаний практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, воспитание и совершенствование психофизических способностей и качеств, различные виды физической культуры и спорта в оздоровительных, профессиональных и рекреационных целях.

Владеть:

практическими навыками и методами основы физической культуры и здорового образа жизни.

3.Содержание дисциплины

1. Физкультурное образование с профессиональной направленностью
1.1 Легкая атлетика
1.2 Волейбол
1.3 Баскетбол
2. Физкультурное образование с профессиональной направленностью
2.1 Футбол
2.2 Гимнастика
2.3 Лыжная подготовка
2.4 Общая физическая подготовка
3. Физкультурное образование с профессиональной направленностью
3.1 Лыжная подготовка
3.2 Общая физическая подготовка
3.3 Гимнастика
3.4 Футбол
4. Физкультурное образование с профессиональной направленностью
4.1 Баскетбол
4.2 Волейбол
4.3 легкая атлетика
5. Физкультурное образование с профессиональной направленностью
5.1 Легкая атлетика
5.2 Волейбол
5.3 Баскетбол
6. Физкультурное образование с профессиональной направленностью
6.1 Футбол
6.2 Гимнастика
6.3 Лыжная подготовка
6.4 Общая физическая подготовка
7. Физкультурное образование с профессиональной направленностью
7.1 Лыжная подготовка

7.2 Общая физическая подготовка
7.3 Гимнастика
7.4 Футбол
8. Физкультурное образование с профессиональной направленностью
8.1 Баскетбол
8.2 Волейбол
8.3 Легкая атлетика
9. Физкультурное образование с профессиональной направленностью
9.1 Легкая атлетика
9.2 Волейбол
9.3 Баскетбол
10. Физкультурное образование с профессиональной направленностью
10.1 Футбол
10.2 Гимнастика
10.3 Лыжная подготовка
10.4 Общая физическая подготовка
11. Физкультурное образование с профессиональной направленностью
11.1 Лыжная подготовка
11.2 Общая физическая подготовка
11.3 Гимнастика
11.4 Футбол
12. Физкультурное образование с профессиональной направленностью
12.1 Баскетбол
12.2 Волейбол
12.3 Легкая атлетика

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 ЗЕ.

Наименование практики: Б5.У.1 Учебная практика
Авторы:
Р.Ш. Тайгузин, профессор
О.А. Ляпин, профессор
А.П. Шишкин, доцент
Э.Г. Хабибуллин, ст. преподаватель
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цели практики:
-закрепить пройденный теоретический материал по общей и частной биологии;

-ознакомить студентов с базовыми данными современной биологии и экологии и раскрыть их фундаментальное значение;
- показать роль биологии и экологии в современном мире.
- осветить вопросы, касающиеся видовой принадлежности анатомии животных;
- формировать у студентов знаний о состоянии современного рынка продовольственных продуктов, их качестве и пищевой ценности, особенностях производства и хранения;
- формировать глубокое логическое мышление и практические навыки в проведении оценки продуктов убоя животных, с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питания.
-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;
- изучить принципы и методы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, их свойства, способы обработки, хранения и транспортирование.
- ознакомить с процессами диагностики, лечения и профилактики основных паразитарных заболеваний животных различных видов;
- изучить методы паразитологического обследования животноводческих ферм и других объектов**;**
- обучить отработке методов сбора, пересылки и исследования биологического материала от животных и анализа полученных результатов;
-ознакомить студентов приемами применения животным антипаразитарных препаратов (оральное, парэнтеральное, наружное) и дезинвазии помещений.

2. Требования к результатам освоения практики

Практика направлена на формирование следующих компетенций:
- способностью находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность (ОК-4);
- способность к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК – 6).
способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике (ПК-2);
- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);
-готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты (ПК-17);
-способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении

результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18);
-способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-19).

В результате прохождения данной практики студент должен приобрести следующие практические навыки и умения:

Знать:

-особенности строения, жизнедеятельности клетки и функции основных тканей, органов и систем органов;
Биологический смысл разделения функций и органов;
-о внутренней среде организма и способах поддержания ее постоянства (гомеостаза);
-нормативы, нормы и правила, формы ветеринарных сопроводительных документов, мероприятия и рекомендации, а также средства и способы повышения функциональных возможностей организма;
- ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного происхождения и правила обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
- методику проведения лабораторных и биохимических исследований;
- общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц, видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных;
- анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных;
- видовые аспекты функциональной анатомии систем и отдельных органов, а также современные методы биологического и морфологического анализа.

Уметь:

- определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры;
- ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных;
-рационально использовать биологические особенности животных при производстве продукции, осваивать самостоятельно новые разделы фундаментальных наук, используя достигнутый уровень знаний;
-различать основные царства живых организмов;
- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья;
- проводить отбор проб сырья для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию;
- заполнять формы документов по государственному ветеринарному надзору.

Владеть:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- владение навыками самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности.
-биологической номенклатурой и терминологией, биологическими методами анализа, приемами мониторинга животных;
-способами оценки и контроля морфологических особенностей животного организма, методами изучения животных.
-знанием основных правил поведения в природе и основ здорового образа жизни;
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- владение навыками самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности;
-навыками организации необходимых ветеринарно-санитарные мероприятий;
- правилами ветеринарных сопроводительных документов и навыками заполнения форм документов учета и отчета.

3. Содержание практики (разделы (этапы) практики)
1. Инструктаж по технике безопасности
2. Выездные занятия со студентами в пойму реки Урал для ознакомления с флорой Оренбургской области
3. Закрепление теоретических знаний по определению видовой принадлежности растений и животных, особенности их строения, питания, размножения.
4. Изучение отбора проб сырья растительного происхождения
5. Изучение студентами экспертизы внутренних органов
6. Изучение студентами видовых особенностей
конкретных видов животных
7. Изучение студентами особенностей правил приема и сдачи птицы на боенские предприятия и подготовку их к убою.
8. Изучение студентами видовых особенностей скелета убойных животных.
9. Изучение студентами видовых особенностей внутренних органов убойных животных
10. Изучение студентами видовых особенностей мяса домашних и диких животных
11. Изучение студентами особенностей строения скелета и внутренних органов диких промысловых животных и пернатой дичи
12. Организация Государственного ветеринарного надзора на перерабатывающих предприятиях, в сельских муниципальных районах, на

государственной границе РФ. Заполнение форм документов по государственному ветеринарному надзору.
13. Знание форм ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарные свидетельства, справки и сертификаты). Оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов.
14. Ветеринарный учет и отчетность. Знание форм документов учета и отчетности и их заполнение.
15. Устное собеседование с руководителем практики по освоению пройденного материала.
16. Обработка и анализ полученной информации. Написание и сдача отчета

4. Общая трудоёмкость практики: 6 ЗЕ.

Наименование практики: Б5.П.1 Производственная практика
Автор: Р.Ш. Тайгузин, профессор
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Цели практики закрепить знания по методике и технике послеубойного исследования туш различных видов животных, санитарной оценки туш и внутренних органов вынужденно убитых животных при инфекционных, паразитарных и незаразных заболеваниях и получить практические навыки в определении качества мяса, молока, яиц, рыбы, меда и растительных продуктов.

2. Требования к результатам освоения практики
Практика направлена на формирование следующих компетенций:
- готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-3);
- способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность (ОК-4);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-2);
- способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений (ПК-13);
- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);
- способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении

результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18);
- способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-19);
- готовностью применять современные методы исследования, новую приборную технику, достижения в области диагностики инфекционных и паразитарных болезней (ПК-20).

В результате прохождения данной практики студент должен приобрести следующие практические навыки и умения:

Знать:

- значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других дисциплин,
- основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- перечень заболеваний животных и птиц, наносящих значительный экономический ущерб;
- распространенность этих заболеваний в стране и в сопредельных государствах;
- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;
- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование;
- устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов;
- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов;
- профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей антропозоонозами;
- современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.

Уметь:

- проводить лабораторные исследования продуктов животного происхождения и анализировать полученные результаты;

- проводить дифференциальную пригодность этих продуктов в пищу людям без ограничения или до определённого времени.
- способность использовать лабораторную посуду и инструменты, микроскопы и предметные стёкла, специальную краску, питательную среду и муфельную печь для проращивания посевов с сомнительного или подозрительного отобранного материала.
- способность составлять календарные планы проведения лечебных и профилактических мероприятий;
- способность составлять планы биохимического исследования кормов и крови разных животных и птицы;
- способность готовить растворы для дезинсекции;
- проводить дифференцированное выявление токсикоинфекции отобранного материала и давать рекомендации по их выявлению и уничтожению;
- организовывать собственную деятельность;

Владеть:

- техникой безопасности, личной гигиены и производственной санитарии;
- техникой определения качества мяса по визуальным, органолептическим и лабораторным данным;
- техникой определения качества первичного молока и методы исследования его;
- техникой определения качества приготовленных колбас;
- навыками организации профилактических мероприятий;
-навыками исследования мясных консервов и копчёностей;
- методикой составления планов исследования молочных продуктов;
- методами отбора проб мяса и молочных продуктов для лабораторного исследования этого материала на пригодность в пищу людям.

3. Содержание практики (разделы (этапы) практики)

1. Инструктаж.
2. Знакомство со структурой и основными функциями подразделения
3. проведение ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя разных видов животных порядком клеймения
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов
10. Написание и сдача отчета и дневника

Общая трудоёмкость практики: 6 ЗЕ.

4.2.69. АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

Автор: Р.Ш. Тайгузин, профессор
Направление подготовки: 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль образовательной программы: Ветеринарно-санитарная экспертиза
Наименование дисциплины: Б6 Итоговая государственная аттестация

1. Цель освоения дисциплины:
Целью итоговой государственной аттестации является установление уровня практической и теоретической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач, соответствия его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:
Компетенции обучающегося, уровень сформированности которых, проверяется в результате итоговой государственной аттестации:
- способностью обобщать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);
- готовностью организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты (ПК-17);
- способностью обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-18);
- способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии (ПК-19).

3. Содержание
Итоговая государственная аттестация включает в себя:
- сдачу государственного экзамена;
- защиту выпускной квалификационной работы.

Итоговый государственный экзамен по направлению подготовки включает экзаменационные вопросы, соответствующие избранным дисциплинам и учитывает требования к результатам освоения основной образовательной программы, установленные ФГОС ВПО по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза.
Защита выпускной квалификационной работы

Выпускные квалификационные работы для квалификации «бакалавр» выполняются в форме дипломной работы.

Дипломная работа выполняется студентом самостоятельно под руководством научного руководителя. Она должна свидетельствовать о способности выпускника к систематизации, закреплению и расширению полученных во время учебы теоретических и практических знаний по общепрофессиональным, специальным дисциплинам, применению этих знаний при постановке и решении разрабатываемых в дипломной работе вопросов и проблем; степени подготовленности студента к самостоятельной практической работе по направлению подготовки.

Согласно государственному образовательному стандарту высшего профессионального образования выпускная квалификационная работа должна соответствовать:

- области профессиональной деятельности специалиста;
- объектам профессиональной деятельности;
- основным видам профессиональной деятельности.

Общая трудоемкость: 12 ЗЕ.

5. Ресурсное обеспечение ООП специалитета по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ООП ВПО

Ресурсное обеспечение ООП вуза формируется на основе требований к условиям реализации основной образовательной программы бакалавриата, определяемыми ФГОС ВПО по данному направлению подготовки, с учетом рекомендаций УМО вузов РФ по ветеринарному образованию.

В соответствии с требованиями ФГОС программа бакалавриата обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается разработанным методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечным системам, к базам данных и библиотечным фондам университета. Каждый обучающийся по основной образовательной программе обеспечен учебным и учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла, входящей в образовательную программу (включая электронные базы периодических изданий) согласно требованиям ФГОС.

Используемый библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного и социального цикла – за последние 5 лет).

Каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет.

5.2. Кадровое обеспечение реализации ООП ВПО

Реализация ООП бакалавриата обеспечивается научно-педагогическими кадрами ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ, имеющими базовое образование (95,8%), соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимаются научной и научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе составляет 84,6 %, ученую степень доктора наук и ученое звание профессора имеют 21% преподавателей.

5.3 Материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ООП

Университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы, предусмотренной учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Университет обеспечен комплексом компьютерной, копировальной, аудио- и видео- техникой, позволяющей проводить занятия с применением современных образовательных информационных технологий.

6. Характеристики социокультурной среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций выпускников

В университете имеются все необходимые условия для формирования общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников. Подтверждением этого является тот факт, что выпускники университета занимают руководящие посты во многих крупнейших предприятиях Оренбургской области и за ее пределами.

В Уставе университета определены основные направления образовательной, воспитательной и научно-исследовательской деятельности, формирующие среду вуза, позволяющие обеспечивать развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.

Воспитательная работа с обучающимися осуществляется под руководством проректора по учебной работе. В развитие социокультурной среды включены все участники образовательного процесса. Цели воспитания и задачи воспитательной работы реализуются во внеучебное время и в учебном процессе. Социально-воспитательные задачи реализуются в совместной учебной, научной, производственной и общественной деятельности студентов, преподавателей и администрации. На уровне институтов и факультетов за воспитательную работу отвечают заместители деканов. Преподаватель – куратор прикрепляется к группе с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния профессорско-преподавательского состава на формирование личности будущих бакалавров.

В формировании социокультурной среды и в воспитательной деятельности участвуют такие подразделения университета, как Студенческий совет, кафедра физического воспитания, музей истории, учебно-методическое управление и другие подразделения университета. Научная библиотека ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ проводит гуманитарно-просветительскую работу с целью формирования у

специалистов социально-необходимых знаний и навыков, гражданской позиции, профессиональных интересов.

Все это позволяет сделать вывод о том, что в университете создана и успешно функционирует необходимая среда для формирования общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения студентами ООП по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза

В соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза и Типовым положением о вузе оценка качества освоения обучающимися ООП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ООП осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (ОГАУ-СМК-Пж-7.5.1-01, версия 02 от 2.03.2012 г., № 5).

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ООП специалитета осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (ОГАУ-СМК-Пж-7.5.1-01, версия 02 от 2.03.2012 г., № 5).

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся по дисциплинам проводятся с целью определения качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Рекомендуются следующие виды текущего контроля успеваемости:

- проверка исходного уровня подготовленности обучающегося и его соответствия предъявляемым требованиям для изучения данной дисциплины;
- проверка усвоения обучающимся отдельных тем (модульных единиц), модулей дисциплины;
- систематическая проверка выполнения индивидуальных домашних заданий, подготовки к занятиям, самостоятельного изучения отдельных вопросов, выполнения лабораторных работ, рефератов, эссе и т.д.;
- единовременное подведение итогов текущей успеваемости (рубежи текущего контроля) в течение семестра по всем дисциплинам для каждого направления подготовки (специальности), курса, группы.

Формы и методы, используемые в процессе текущего контроля успеваемости, определяются с уч□том специфики учебной дисциплины, е□ содержания, трудо□мкости (количества зач□тных единиц), вида заданий для самостоятельной работы студентов и т.д., согласно утвержденной рабочей программе дисциплины. Выбираемые формы и методы должны обеспечить наиболее полный и объективный контроль (измерение и фиксирование) уровня освоения учебного материала с использованием фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости. Запрещается использование антигуманных, а также опасных для жизни или здоровья обучающихся методов обучения и текущего контроля успеваемости.

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины, программы практик.

Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего и итогового контролей успеваемости.

Все обучающиеся обязаны сдавать экзамены и зач□ты, предусмотренные соответствующим рабочим учебным планом.

Сроки проведения промежуточной аттестации определяются по утвержденному учебному плану основной профессиональной образовательной программы и календарному учебному графику.

Расписание зач□тно-экзаменационной сессии, как правило, составляется с таким расч□том, чтобы перерыв между экзаменами по каждой дисциплине был не менее 3 дней. Для обучающихся по заочной форме в день сдачи экзамена аудиторные занятия, как правило, не проводятся (в исключительных случаях – продолжительностью не более 4-х академических часов).

7.2 Итоговая государственная аттестация студентов-выпускников ветеринарного факультета по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Общие положения

Настоящая программа устанавливает общие правила подготовки, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы бакалавра в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Министерства образования и науки РФ от 28.10.2009 г., № 498), Типовым положением об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении) (постановление Правительства РФ от 14.02.2008 г., № 71), Положением об итоговой аттестации выпускников

высших учебных заведений Российской Федерации (приказ Министерства образования и науки РФ от 25.03.03, № 1155).

Степень «бакалавр» – это степень, отражающая образовательный уровень выпускника, свидетельствующая о наличии фундаментальной подготовки по соответствующему направлению и определенных общекультурных, профессиональных и других компетенций, прописанных в Федеральном государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) и основной образовательной программе (ООП).

Выпускная квалификационная работа (ВКР) бакалавра – это работа на соискание степени «бакалавр», представляющая собой законченную разработку на заданную тему, выполняемая выпускником самостоятельно с использованием информации, усвоенной им в рамках изучения дисциплин ООП. ВКР бакалавра выполняется на завершающем этапе подготовки бакалавра и служит основным средством итоговой государственной аттестации.

Защита ВКР бакалавра проводится на заседании Государственной аттестационной комиссии (ГАК). Результаты защиты являются основанием для принятия комиссией решения по присвоению степени «бакалавр» и выдачи диплома государственного образца.

Цели и задачи выпускной квалификационной работы (ВКР)

Целью выполнения ВКР является определение уровня готовности студента – выпускника бакалавриата к выполнению профессиональных обязанностей.

Основными задачами ВКР являются:

- проверка уровня усвоения студентами учебного и практического материала по основным дисциплинам ООП;
- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний студентов при выполнении комплексных заданий с элементами научных исследований, навыков разработки и представления технической документации.

При выполнении ВКР студент должен показать навыки работы с литературой: находить необходимые источники информации, перерабатывать ее, вычленять главное, анализировать и систематизировать результаты.

Организация выполнения ВКР

Ответственность за соответствие тематики ВКР требованиям ООП по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза, осуществление руководства и организацию защиты ВКР несет заведующий кафедрой, на которой выполняется работа.

Тема ВКР должна: соответствовать подготовке бакалавров по направлению подготовки 111900 Ветеринарно-санитарная экспертиза, содержать наиболее существенные признаки объекта; быть актуальной и по возможности максимально приближенной к решению реальных задач.

Перечень тем ВКР разрабатывается сотрудниками кафедр в

установленные заведующим данной кафедрой сроки. Перечень тем обсуждается и утверждается на заседании кафедр и впоследствии размещается в открытом доступе.

Студент имеет право выбрать одну из объявленных тем ВКР или предложить собственную, согласовав её с руководителем ВКР, заведующим кафедрой, на которой выполняется работа.

Закрепление темы за студентом осуществляется на основании его личного заявления на имя заведующего кафедрой, на которой выполняется работа, с визами руководителя ВКР и утверждается приказом ректора ФГБОУ ВПО Оренбургский ГАУ.

Изменение или уточнение темы ВКР возможно не позднее, чем за месяц до защиты ВКР на основании заявления студента, на имя декана экономического факультета, согласованного с руководителем ВКР, заведующим кафедрой, на которой выполняется работа.

Руководство ВКР

К руководству ВКР привлекаются преподаватели кафедр ветеринарного факультета.

По отдельным разделам ВКР могут быть назначены консультанты.

В обязанности руководителя ВКР бакалавриата входит: формулирование и закрепление темы ВРК за студентом, разработка совместно со студентом задания, рекомендации по подбору научной, справочной литературы и иных источников информации по теме ВКР, проведение систематических консультаций по содержанию и оформлению ВКР согласно составленному календарному плану; оказание помощи в выборе методик исследования для решения ветеринарно-санитарных задач; осуществление систематического контроля за ходом выполнения ВКР и соответствующее информирование заведующего кафедрой, проверка выполненной ВКР с оценкой степени и качества выполнения разделов, качества ее оформления, подготовка выпускника к защите ВКР и составление отзыва.

При необходимости замена руководителя ВКР осуществляется распоряжением декана ветеринарного факультета на основании протокола решения заседания кафедры, на которой выполняется работа.

Организация защиты ВКР

Законченная и оформленная ВКР подписанная студентом и консультантом передается руководителю на экспертизу и написанию отзыва на ВКР.

При отсутствии замечаний руководитель подтверждает положительное решение подписью на титульном листе ВКР и готовит отзыв. В отзыве руководитель характеризует актуальность разрабатываемой тематики, объем и соответствие ВКР исходному заданию, полноту решения поставленных задач, умение пользоваться научной литературой и другими видами информации по теме работы, степень самостоятельности работы выпускника, качество оформления ВКР, положительные и отрицательные стороны

работы, обоснованность выводов, теоретическую и практическую значимость, уровень профессиональной подготовки автора ВКР. В заключение руководитель указывает степень соответствия работы требованиям, предъявляемым к ВКР, дает общую оценку проделанной выпускником работы по четырехбальной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») и дает рекомендацию о присвоении (не присвоении) выпускнику степени «бакалавр».

Для получения допуска к защите ВКР производится ее предварительная защита на заседании кафедры, на которой выполнялась работа. При положительном решении о допуске заведующий кафедрой ставит свою подпись на титульном листе.

Полностью подписанная ВКР проходит обязательную процедуру рецензирования. Рецензию работе дает преподаватель ветеринарного факультета, при условии, что он не работает на кафедре, на которой выполнялась работа. Рецензия дается по соответствующей утвержденной форме.

Студент, не представивший ВКР в установленный срок на кафедру или не явившийся на защиту без уважительной причины, отчисляется из университета за невыполнение учебного плана.

Защита ВКР

Защита ВКР проводится в соответствии с утвержденным расписанием на заседании ГАК, на которой могут присутствовать руководитель работы, профессорско-преподавательский состав и студенты ветеринарного факультета, приглашенные специалисты и пр.

До начала защиты в ГАК должны быть переданы ВРК, отзыв руководителя и рецензия на работу. Кроме этого в ГАК могут быть переданы и другие материалы, подтверждающие научную и практическую ценность выполненной ВКР (печатные статьи, справка о внедрении результатов ВКР в производство и пр.).

На защиту ВКР бакалавра отводится до 15 минут.

Оценка за ВКР выставляется по четырехбальной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Компетенции обучающегося, уровень сформированности которых, проверяется в результате итоговой государственной аттестации:

Оценка уровня сформированности компетенций при выполнении и защите ВКР студентом проводится членами ГАК с использованием оценочных листов на основе требований, предъявляемых к ВКР по данной специальности. После окончания защиты члены ГАК на закрытом заседании принимают заключение об оценке ВКР и присвоению соответствующей квалификации. Решение ГАК принимается простым большинством голосов членов комиссии с учетом оценок руководителя ВКР и рецензента. В случае равенства голосов «за» и «против» председателю комиссии предоставляется право окончательного решения. Особые мнения членов комиссии по вопросу оценки и присуждения квалификации фиксируются в протоколе ГАК.

Результат защиты ВКР и решение о присвоении квалификации

выпускнику оформляются в зачетную книжку и заверяются подписями всех членов ГАК, присутствовавших на заседании. Результаты зашиты ВКР объявляются выпускникам в тот же день, после окончания заседания ГАК.

Выпускник, не защитивший выпускную квалификационную работу (получивший на защите оценку «неудовлетворительно»), может быть допущен к защите повторно не ранее, чем через год. ГАК решает, может ли студент представить к повторной защите ту же работу с доработкой, определяемой комиссией, или же обязан выполнить работу по новой теме. Повторная защита допускается один раз.

Выпускник, не прошедший защиты ВКР, отчисляется из университета и получает по личному заявлению академическую справку о неполном высшем образовании. Повторная защита ВКР назначается при восстановлении в университет.