

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.06.2022 12:50:44
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ОП ВО

Дисциплины (модули) изучаются в рамках освоения ОП ВО
по направлению **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»**

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ОП ВО

Изучение дисциплин ведется в рамках освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО)

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

реализуемой по направлению подготовки/специальности:

Ветеринарно-санитарная экспертиза, Безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения

2022 г.

Название дисциплины	«Математическое моделирование»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Макеты и модели	Тема 1.1. Основные понятия и определения
	Тема 1.2. Реализация случайного выбора, распределения качественных и количественных признаков
	Тема 1.3. Выборочные характеристики и их свойства, распределение выборочных характеристик
	Тема 1.4. Теория выборочного контроля, проверка статистических гипотез
	Тема 1.5. Однократные, многократные и последовательные планы приемочного контроля по качественному признаку
	Тема 1.6. Планы выборочного контроля по количественному признаку при одностороннем и многостороннем ограничениях
Раздел 2. Применение статистических комплексов для оценки постоянных величин и параметров математических моделей переменных величин	Тема 2.1. Применение и полезность статистических методов в контроле качества, анализе дефектов и исследовании технологических процессов
	Тема 2.2. Статистический анализ точности и стабильности технологических процессов
	Тема 2.3. Электронные таблицы Microsoft® Excel
	Тема 2.4. Электронные таблицы OpenOffice.org Calc.
	Тема 2.5. Электронные таблицы Microsoft® Access.
Раздел 3. Применение статистических комплексов для оценки качества изделий, характеризующихся совокупностью разнородных величин	Тема 3.1. Статистическое регулирование технологических процессов, статистический контроль производства
	Тема 3.2. Планы непрерывного выборочного контроля, контрольные карты для качественных и количественных признаков: способы наглядного представления (визуализации) качества процесса
Раздел 4. Использование программных пакетов при планировании эксперимента	Тема 4.1. Правила выбора при контроле качественных и количественных характеристик
	Тема 4.2. Статистические методы анализа причин дефектности производства
	Тема 4.3. Методы анализа и контроля качества при эксплуатации, ремонте и утилизации продукции
	Тема 4.4. Прикладное ПО

Название дисциплины	«Философия и методология науки»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Предмет и основные концепции современной философии науки	Тема 1.1. Три аспекта бытия науки
	Тема 1.2. Эволюция подходов к анализу науки
	Тема 1.3. Социологический и культурологический подходы к исследованию развития науки
Раздел 2. Наука в культуре современной цивилизации	Тема 2.1. Традиционалистский и техногенный типы цивилизационного развития и их базисные ценности
	Тема 2.2. Роль науки в современном образовании и формировании личности, общества
Раздел 3. Возникновение науки и основные стадии ее исторической эволюции	Тема 3.1. Становление опытной науки в новоевропейской культуре
	Тема 3.2. Мировоззренческие основания социально-исторического исследования
Раздел 4. Структура научного знания	Тема 4.1. Научное знание как сложная развивающаяся система
	Тема 4.2. Структура теоретического знания
	Тема 4.3. Основания науки
Раздел 5. Динамика науки как процесс порождения нового знания	Тема 5.1. Историческая изменчивость механизмов порождения научного знания
	Тема 5.2 Проблемные ситуации в науке
Раздел 6. Научные традиции и научные революции.	Тема 6.1. Взаимодействие традиций и возникновение нового знания
	Тема 6.2. Глобальные революции и типы научной рациональности
Раздел 7. Особенности современного этапа развития науки.	Тема 7.1. Перспективы научно-технического прогресса
	Тема 7.2. Роль науки в преодолении современных глобальных кризисов
Раздел 8. Наука как социальный институт	Тема 8.1. Историческое развитие институциональных форм научной деятельности
	Тема 8.2. Проблема государственного регулирования науки

Название дисциплины	«Ветеринарная санитария на предприятиях»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	4/144
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Ветеринарная санитария на предприятиях как комплекс санитарно-гигиенических норм и требований	Тема 1.1. Оценка бактериальной обсемененности продуктов животноводства
	Тема 1.2. Меры предосторожности при работе с патологическим материалом и лабораторными животными
	Тема 1.3. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к проектированию, строительству, реконструкции и эксплуатации предприятий по производству мясных и молочных продуктов

Раздел 2. Дезинфекция.	Тема 2.1. Дезинфекция, ее предназначение в комплексе ветеринарно-санитарных мероприятий
	Тема 2.2. Современные дезинфицирующие средства особенности их действия на возбудителей инфекционных болезней
	Тема 2.3. Дезинфекционные установки- назначение, технические возможности
	Тема 2.4. Бактериологический контроль эффективности проведенной дезинфекции
Раздел 3. Ветеринарно-санитарные мероприятия	Тема 3.1. Дезинвазия. Основные виды, контроль качества дезинвазии помещений
	Тема 3.2. Дезинсекция. Планирование и проведение профилактических мероприятий при дезинсекции
	Тема 3.3. Дератизация, основные виды мероприятий. Ветеринарно-санитарная просветительная работа при дератизации.
	Тема 3.4. Деодорация животноводческих комплексов и птицефабрик
Раздел 4. Меры безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий	Тема 4.1. Перечень заболеваний, при которых животные подлежат убою. Заболевания, при которых продукты убоя идут на промышленную переработку
	Тема 4.2. Карантин. Общепринятые обозначения карантинных зон.
	Тема 4.3. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов
	Тема 4.4. Способы утилизации туш животных
	Тема 4.5. Перечень заболеваний, при которых трупы животных сжигают
	Тема 4.6. Трупосжигательные печи –преимущества, недостатки.

Название дисциплины	«Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	Тема 1.1. Молоко. Состав, физико-химические свойства. Сравнительная характеристика молока различных видов животных.
	Тема 1.2. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к качеству молока
	Тема 1.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ молока.
	Тема 1.4. Ветеринарно-санитарная оценка молока при болезнях животных
	Тема 1.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока на рынках
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочной	Тема 2.1. Ветеринарно-санитарная оценка качества кисломолочных напитков

продукции	Тема 2.2. Ветеринарно-санитарная оценка качества сметаны и масла
	Тема 2.3. Ветеринарно-санитарная оценка качества творога и творожных продуктов
	Тема 2.4. Ветеринарно-санитарная оценка качества сыров

Название дисциплины	«Молекулярная биотехнология и генная инженерия»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	4/144
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Вирусология	Тема 1.1. Общая вирусология
	Тема 1.2. История открытия и изучения вирусов.
	Тема 1.3. Вирион. Размер и форма вириона. Состав вириона.
	Тема 1.4. Онтогенез вирусов
	Тема 1.5. Роль вирусов в экосистемах.
	Тема 1.6. Типы вирусных инфекций.
	Тема 1.7. Вирусы высших растений (фитовирусы).
Раздел 2. Молекулярная биотехнология и генная инженерия	Тема 2.1. Молекулярная биотехнология микробиологических систем.
	Тема 2.2. Микробиологическое производство лекарственных средств
	Тема 2.3. Генная инженерия растений
	Тема 2.4. Эксперименты по экспрессии чужеродных генов в растениях.
	Тема 2.5. Регенерация жизнеспособных фертильных растений
	Тема 2.6. Получение трансгенных растений, не содержащих маркерных генов
	Тема 2.7. Трансгенные животные.
	Тема 2.8. Метод микроинъекции ДНК.
	Тема 2.9. Контроль исследований в области молекулярной биотехнологии и патентование биотехнологических изобретений.
	Тема 2.10. Контроль экспериментов с рекомбинантными ДНК.
	Тема 2.11. Контроль за производством и потреблением пищевых продуктов и пищевых добавок.

Название дисциплины	«Государственный ветеринарный надзор»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	10/360
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Законодательные основы организации	Тема 1.1. Организация и порядок осуществления ветеринарно-санитарной деятельности на территории

ветеринарной деятельности на территории РФ	РФ
	Тема 1.2 Организация и управление государственной ветеринарной службы на территории РФ
	Тема 1.3. Федеральная государственная ветеринарная система в области ветеринарии
	Тема 1.4. Мониторинг ветеринарной и пищевой безопасности
Раздел 2. Законодательные основы регламентации государственного ветеринарного контроля/надзора	Тема 2.1. Государственный ветеринарный контроль на современном уровне
	Тема 2.2. Контрольные мероприятия в области ветеринарии
	Тема 2.3. Обязательные мероприятия в области ветеринарии
Раздел 3. Государственный ветеринарный контроль на объектах, связанных с производством и реализацией подконтрольных товаров	Тема 3.1. Государственный ветеринарный контроль на объектах по разведению и выращиванию сельскохозяйственных животных (КРС, овцы, свиньи, лошади)
	Тема 3.2. Государственный ветеринарный контроль на объектах по разведению и выращиванию сельскохозяйственной птицы
	Тема 3.3. Государственный ветеринарный контроль на объектах по разведению пушных зверей/кроликов
	Тема 4.4. Государственный ветеринарный контроль на объектах по убою животных и переработке продуктов убоя
	Тема 3.5. Государственный ветеринарный контроль на объектах по содержанию медоносных пчел и производству продукции пчеловодства
	Тема 3.6. Государственный ветеринарный контроль на искусственно созданных объектах по разведению рыбы
	Тема 3.7. Государственный ветеринарный контроль за обращением кормов на территории РФ
	Тема 3.8. Государственный ветеринарный контроль на транспорте
	Тема 3.9. Организация и порядок проведения государственного ветеринарного надзора на объектах по реализации животных и продовольственного сырья животного происхождения
Раздел 4. Государственный ветеринарный контроль за деятельностью учреждений государственной ветеринарной службы	Тема 4.1. Государственный ветеринарный контроль за переданными полномочиями РФ в области ветеринарии в субъекты
	Тема 4.2. Организация и порядок проведения проверок районной станции по борьбе с болезнями животных (ветеринарной лечебницы, ветеринарного пункта)
	Тема 4.3. Организация и порядок проведения государственного ветеринарного контроля за

	деятельностью государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках
Раздел 5. Государственный ветеринарный надзор за производством и обращением лекарственных средств для ветеринарного применения и оказания ветеринарных услуг	Тема 5.1. Инспектирование производителей лекарственных средств для ветеринарного применения
	Тема 5.2. Разработка, доклинические исследования и клинические испытания лекарственных средств для ветеринарного применения
	Тема 5.3. Организация и осуществление государственного надзора при производстве фармацевтических субстанций в сфере ветеринарии
	Тема 5.4. Обращение и контроль качества биологических препаратов для ветеринарного применения на территории ТС
	Тема 5.5. Организация и осуществление государственного надзора при производстве лекарственных растительных препаратов для ветеринарного применения
	Тема 5.6. Организация и осуществление государственного надзора при производстве стерильных лекарственных препаратов для ветеринарного применения
	Тема 5.7. Лицензирование фармацевтической деятельности в области ветеринарии на территории РФ.
	Тема 5.8. Организация и порядок подтверждения государственной регистрации лекарственного препарата для ветеринарного применения на территории РФ.
	Тема 5.9. Организация и порядок проведения выборочного контроля качества лекарственных средств для ветеринарного применения
	Тема 5.10. Государственный контроль за реализацией лекарственных препаратов для ветеринарного применения через аптечную сеть
	Тема 5.11. Правовое регулирование использования наркотических средств и психотропных веществ в области ветеринарии
	Тема 5.12. Сертификация лекарственных средств для ветеринарного применения на территории РФ.
Раздел 6. Государственный ветеринарный надзор на объектах по содержанию животных (зоопарки, цирки и т.д)	Тема 6.1. Организация и порядок проведения государственного надзора в области содержания и использования животных в культурно-зрелищных целях
	Тема 6.2. Лицензирование деятельности по содержанию животных для культурно-зрелищных целей
Раздел 7. Организация и порядок проведения государственного ветеринарного надзора на государственной границе РФ	Тема 7.1. Правовое регулирование ветеринарно-санитарного надзора на государственной границе РФ
	Тема 7.2. Организация и порядок осуществления контроля при ввозе, перемещении и вывозе

	подконтрольных товаров с территории РФ/ЕАЭС
	Тема 7.3. Разрешение на ввоз/вывоз/транзит подконтрольных товаров – порядок и сроки оформления, основания для отказа в получении разрешения, внесение изменений и отмена разрешения
Раздел 8. Организация и порядок проведения ветеринарного контроля на границе и территории Евразийского экономического Союза	Тема 8.1. Организация и порядок проведения государственного контроля предприятий реестра предприятий ТС., третьих стран
	Тема 8.2 Ветеринарные сертификаты ТС – формы, порядок оформления. Ветеринарные сертификаты на экспорт, импорт из третьих стран – формы, порядок оформления.
	Тема 8.3 Организация и порядок проведения лабораторных исследований в области ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы на территории ЕАЭС
	Тема 8.4 Технические регламенты ЕАЭС, цели принятия, порядок разработки, принятия и отмены регламентов.
	Тема 8.5. Нормативно-правовые документы ЕАЭС по обеспечению безопасности пищевой продукции на таможенной территории Союза.
	Тема 8.6. Оценка подтверждения соответствия продукции животного происхождения на территории ЕАЭС
Раздел 9. Международное сотрудничество РФ по вопросам ветеринарии и ветеринарно-санитарной деятельности	Тема 9.1. Международные организации по вопросам качества и безопасности подконтрольных товаров в области ветеринарии
	Тема 9.2. Кодексы МЭБ, основные положения.
	Тема 9.3. Гигиенические требования стандартов КА к продовольственному сырью и пищевой продукции животного происхождения
Раздел 10. Законодательно-правовые акты Европейского союза (ЕС) по обеспечению пищевой безопасности продукции животного происхождения	Тема 10.1 Директивы и регламенты ЕС в области безопасности пищевой продукции.
	Тема 10.2. Организация и порядок импорта/экспорта животных в/из государств-участников ЕС.

Название дисциплины	«Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке продукции птицеводства»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов	Тема 1.1. Убойные птицы.
	Тема 1.2. Предубойное содержание птиц и его значение

убоя птицы	Тема 1.3. Предприятия по переработке птиц и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним
	Тема 1.4. Основы технологии и гигиена переработки птиц
	Тема 1.5. Организация и методика осмотра голов, туш и внутренних органов.
	Тема 1.6. Особенности переработки сухопутной птицы.
	Тема 1.7. Особенности переработки и ветеринарно-санитарной экспертизы водоплавающей птицы
	Тема 1.8. Особенности переработки и экспертизы страусов
	Тема 1.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях
	Тема 1.10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях
	Тема 1.11. Ветеринарный контроль при производстве и хранении продуктов убоя птицы
	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичной продукции
Тема 2.2. Правила ветеринарно-санитарной оценки пищевых яиц	
Тема 2.3. Правила отбора проб пищевых яиц для исследований	
Тема 2.4. Методы исследований пищевых яиц	
Тема 2.5. Пороки пищевых яиц	
Тема 2.6. Ветеринарно-санитарная оценка пищевых яиц при инфекционных болезнях	
Тема 2.7. Ветеринарно-санитарная оценка яичной продукции	

Название дисциплины	Безопасность пищевого сырья и продукции
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	8/288
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Безопасность продовольственного сырья и продукции, основные критерии ее оценки	Тема 1.1. Актуальность проблемы безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции
	Тема 1.2. Понятие безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
	Тема 1.3. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.
	Тема 1.4. Законодательная основа регламентации безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции
Раздел 2. Химическая безопасность пищи	Тема 2.1. Загрязнение продовольственного сырья и пищевой продукции ксенобиотиками окружающей среды
	Тема 2.2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевой продукции химическими веществами и

	соединениями, применяемыми в сельском хозяйстве
	Тема 2.3. Химические вещества, применяемые в пищевой промышленности.
	Тема 2.4. Полимерные материалы – как источник загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции
	Тема 2.5. Химические компоненты растениеводческой пищевой продукции
	Тема 2.6. Химические компоненты марикультуры
Раздел 3. Биологическая безопасность пищи	Тема 3.1. Пищевые токсикозы, вызываемые условно-патогенной микрофлорой
	Тема 3.2. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии
	Тема 3.3. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии
	Тема 3.4. Пищевой токсикоз, вызываемый <i>C1. botulinum</i>
	Тема 3.5. Пищевые заболевания, вызываемые <i>C1. perfingens</i>
	Тема 3.6. Микотоксикозы
	Тема 3.7. Безопасность переработанной пищевой продукции животного происхождения при инвазионных болезнях, передающихся человеку через продукты убоя животных
Раздел 4. Национальные и международные аспекты контроля генно-модифицированных источников пищевой продукции	Тема 4.1. Национальные и международные аспекты контроля генно-модифицированных источников пищевой продукции

Название дисциплины	«Управление качеством, стандартизация и сертификация»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Качество как объект управления	Тема 1.1. Введение. Основные понятия и определения в области качества
	Тема 1.2. Управление качеством как фактор успеха в конкурентной борьбе
	Тема 1.3. Современные модели управления качеством
	Тема 1.4. Международные стандарты серии ИСО по управлению качеством и обеспечению качества
Раздел 2. Функции управления качеством продукции	Тема 2.1. Планирование управления процессом качества
	Тема 2.2. Организация, координация и регулирование процесса управления качеством
	Тема 2.3. Методы контроля качества
Раздел 3. Управление качеством на предприятиях	Тема 3.1. Политика предприятия в области качества
	Тема 3.2. Планирование качества и организация работ по качеству

	Тема 3.3. Состав нормативной документации систем качества
Раздел 4. Стандартизация в системе управления качеством	Тема 4.1. Государственная система стандартизации России
	Тема 4.2. Порядок разработки стандартов России
	Тема 4.3. Государственный контроль за стандартами
	Тема 4.4. Система международных стандартов
Раздел 5. Сертификация продукция	Тема 5.1. Нормативная сфера сертификационной деятельности государства
	Тема 5.2. Организация и порядок проведения сертификации в России
	Тема 5.3. Декларирование соответствия продукции животного происхождения
	Тема 5.4. Государственный контроль в области сертификации

Название дисциплины	«Информационные технологии в пищевой промышленности»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Архитектура ЭВМ	Тема 1.1. Структура и архитектура персональных компьютеров, практические навыки работы с компьютером
	Тема 1.2. Операционные системы
	Тема 1.3. Программы управления файлами, архиваторы
Раздел 2. Основы работы с текстовыми редакторами и электронными таблицами	Тема 2.1. Текстовый редактор MS Word. Техника ввода и форматирования текста.
	Тема 2.2. Текстовый редактор OpenOffice. Техника ввода и форматирования текста
	Тема 2.3. Использование графических иллюстраций
	Тема 2.4. Электронные таблицы Microsoft® Excel.
	Тема 2.5. Электронные таблицы OpenOffice.org Calc
	Тема 2.6. Электронные таблицы Microsoft® Access.
Раздел 3. Обработка графической информации	Тема 3.1. Сканирование, распознавание, редактирование текста.
	Тема 3.2. Сканирование и форматирование изображений.
	Тема 3.3. Графический редактор Adobe® Photoshop®. Viewer Irfan.
Раздел 4. Информационные и телекоммуникационные сети.	Тема 4.1. Техника работы с WWW браузером.
	Тема 4.2. Организация электронной почты в Internet.
	Тема 4.3. Поиск прикладной информации в информационных сетях.
	Тема 4.4. Поисковые системы (Rambler, Google, Yandex и др.).

Название дисциплины	«Программные статистические комплексы»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	4/144
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Современные статистические комплексы: отечественные и зарубежные	Тема 1.1. Основные понятия и определения в данной области
	Тема 1.2. Реализация случайного выбора
	Тема 1.3. Распределение качественных и количественных признаков
Раздел 2. Описательная статистика	Тема 2.1. Генеральная совокупность и выборка
	Тема 2.2. Доверительные границы генеральной средней, ее оценка.
	Тема 2.3. Оценка разности между выборочными средними величинами
	Тема 2.4. Оценка разности между выборочными долями
Раздел 3. Математический анализ экспериментальных данных	Тема 3.1. Корреляционный анализ.
	Тема 3.2. Регрессионный анализ.
	Тема 3.3. Расчет данных факториальных опытов методом дисперсионного анализа.
Раздел 4. Использование программных пакетов при планировании эксперимента	Тема 4.1. Планирование и методология эксперимента
	Тема 4.2. Прикладное ПО

Название дисциплины	«Патологическая диагностика заразных болезней у убойных животных»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Патоморфология инфекционных болезней	Тема 1.1. Общая клинико-патоморфологическая характеристика инфекционных болезней
	Тема 1.2. Патогенез местных и общих изменений и их диагностическое значение
	Тема 1.3. Острые бактериальные инфекции
	Тема 1.4. Хронические бактериальные инфекции
	Тема 1.5. Вирусные инфекции
Раздел 2. Патоморфология микозов и микотоксикозов	Тема 2.1. Патогенез и патоморфология микозов
	Тема 2.2. Диагностика микозов
	Тема 2.3. Диагностика микотоксикозов
Раздел 3. Болезни, вызываемые простейшими и гельминтами	Тема 3.1. Патогенез, патоморфология болезней, вызываемых простейшими
	Тема 3.2. Диагностика болезней, вызываемых простейшими.
	Тема 3.3. Патогенез, патоморфология болезней, вызываемых гельминтами.
	Тема 3.4. Диагностика болезней, вызываемых гельминтами.
Раздел 4. Секционный курс	Тема 4.1. Цель, виды и значение посмертной патологоанатомической диагностики
	Тема 4.2. Организация места вскрытия

	Тема 4.3. Транспортировка трупов
	Тема 4.4. Методы уничтожения или утилизации трупного материала
	Тема 4.5. Методы и техника вскрытия разных видов животных
	Тема 4.6. Документация вскрытия. Протокол диагностического и акт судебно-ветеринарного вскрытия трупов.
	Тема 4.7. Учение о патологоанатомическом диагнозе

Название дисциплины	«Деловой иностранный язык»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	6/216
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Работа и карьера	Тема 1.1. Трудоустройство. Портфолио.
	Тема 1.2. Профессиональные компетенции ветеринарного специалиста
	Тема 1.3. Устная и письменная коммуникация ветеринарного специалиста
Раздел 2. Деловое взаимодействие и общение	Тема 2.1. Этика делового общения
	Тема 2.2. Переговоры
	Тема 2.3. Письмо: виды деловой переписки
	Тема 2.4. Телефонные переговоры
Раздел 3. Профессионально ориентированная сфера общения	Тема 3.1. Терминология в области ветеринария
	Тема 3.2. Реферирование научных статей
	Тема 3.3. Аннотирование научных статей
	Тема 3.4. Конференция/презентация/публичная коммуникация

Название дисциплины	«Морфо-химический контроль продуктов убоя при переработке и хранении»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Морфо-химический состав мясного сырья	Тема 1.1. Мышечная ткань. Химический состав.
	Тема 1.2. Лабораторные методы определения белка, биологической ценности мяса
	Тема 1.3. Видовая идентификация мышечной ткани.
	Тема 1.4. Жировая ткань. Современные методы определения массовой доли жира в мясе и оценки

	доброкачественности животных жиров
	Тема 1.5. Современные методы определения витаминного и минерального составов мяса
	Тема 1.6. Современные методы определения пищевой и энергетической ценностей
	Тема 1.7. Костное сырье. Оценка сырья для пищевого производства
	Тема 1.8. Идентификация видовой принадлежности костного сырья
	Тема 1.9. Видовые особенности туш сельскохозяйственных животных и птицы
	Тема 1.10. Современные лабораторные методы идентификации видовой принадлежности мяса животных
	Тема 1.11. Оценка крови для пищевого производства
	Тема 1.12. Оценка термического состояния мясного сырья сельскохозяйственных животных и птицы
Раздел 2. Морфо-химические изменения сырья при хранении и переработке	Тема 1.1. Органолептическая оценка и лабораторные методы свежести мясного сырья
	Тема 1.2. Параметры холодильной обработки, их значение для сохранения качества и безопасности мясного сырья и продукции
	Тема 1.3. Морфо-химические изменения продуктов убоя при тепловой обработке
	Тема 1.4. Морфо-химические изменения продуктов убоя при сушке
	Тема 1.5. Морфо-химические изменения продуктов убоя при посоле
	Тема 1.6. Морфо-химические изменения мясного сырья при копчении

Название дисциплины	«Экспертиза кормов и кормовых добавок»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	4/144
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Общие сведения о кормах и контроле качества кормов	Тема 1.1. Корма для сельскохозяйственных животных- общие сведения
	Тема 1.2. Лаборатории по исследованию кормов
	Тема 1.3. Контроль качества работ при заготовке и хранению кормов
	Тема 1.4. Отбор проб и органолептический анализ кормов
Раздел 2. Экспертиза кормов для	Тема 2.1. Грубые корма

продуктивных животных	Тема 2.2. Определение ядовитых и вредных растений в травостое лугов и пастбищ
	Тема 2.3. Зерновые корма
	Тема 2.4. Методика проведения санитарно-микологического анализа кормов
	Тема 2.5. Сочные корма
	Тема 2.6. Методика проведения химико-токсикологического анализа
	Тема 2.7. Корма животного происхождения и микробиологического синтеза
	Тема 2.8. Методика проведения микробиологического анализа кормов
	Тема 2.9. Методы определения общей токсичности кормов
	Тема 3.0. Радиационный контроль кормов
	Раздел 3. Экспертиза кормов для непродуктивных животных
Тема 3.2. Методика проведения оценки качества кормов для непродуктивных животных	
Раздел 4. Экспертиза кормовых добавок	Тема 4.1. Экспертиза биологической безопасности кормовых добавок на основе ГМО
	Тема 4.2. Ветеринарный контроль за производством и оборотом кормовых добавок на территории РФ/ЕАЭС

Название дисциплины	«Эмерджентные пищевые зоонозы»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Мониторинг пищевых заболеваний	Тема 1.1. Социально-экономический ущерб от пищевых заболеваний
	Тема 1.2. Общая характеристика пищевых заболеваний
Раздел 2. Основные возбудители эмерджентных зоонозных пищевых токсикоинфекций	Тема 2.1. <i>Listeria monocytogenes</i>
	Тема 2.2. <i>Campylobacter jejuni</i>
	Тема 2.3. <i>Yersinia enterocolitica</i>
	Тема 2.4. Энтеротоксигенные эшерихии
	Тема 2.5. 3.5. <i>Vibrio parahaemolyticus</i>
	Тема 2.6. Сальмонеллы
Раздел 3. Микробиологические критерии безопасности и качества пищевых продуктов	Тема 3.1. Микробиологические критерии безопасности и качества пищевых продуктов

Название дисциплины	«Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных заболеваниях»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельскохозяйственных животных	Тема 1.1. Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов
	Тема 1.2. Морфология, химия и товароведение мяса
	Тема 1.3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при незаразных болезнях
	Тема 1.4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях
	Тема 1.5. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при лечении их антибиотиками и радиоактивном поражении
	Тема 1.6. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов вынужденно убитых животных при незаразных болезнях
	Тема 1.7. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов при незаразных болезнях
	Тема 1.8. Пищевые токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы
	Тема 1.9. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов
	Тема 1.10. Ветеринарно-санитарная оценка пищевых продуктов на продовольственных рынках при незаразных болезнях
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза вторичного сырья, полученного при убое сельскохозяйственных животных	Тема 2.1. Ветеринарно-санитарная оценка крови при незаразных болезнях
	Тема 2.2. Ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья при незаразных болезнях
	Тема 2.3. Ветеринарно-санитарная оценка кожевенно-мехового сырья при незаразных болезнях
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи при незаразных болезнях	Тема 3.1. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных при незаразных болезнях
	Тема 3.2. Ветеринарно-санитарная оценка мяса пернатой дичи при незаразных болезнях
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная оценка гидробионтов при незаразных болезнях	Тема 4.1. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при незаразных болезнях
	Тема 4.2. Ветеринарно-санитарная оценка раков при незаразных болезнях
	Тема 4.3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных при незаразных болезнях

Название дисциплины	«Ветеринарно-санитарный контроль гидробионтов и икры»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	2/72
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Виды рыб и методы исследования	Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования при вылове, транспортировке, хранении и реализации рыбы.
	Тема 1.2. Определение видовой принадлежности важнейших семейств промысловых рыб
	Тема 1.3. Отбор проб и лабораторные методы определения свежести гидробионтов
Раздел 2. Диагностические исследования болезней рыб.	Тема 2.1. Болезни рыб.
	Тема 2.2. Виды диагностических исследований болезней рыб.
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских рыб	Тема 3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей морской рыбы
	Тема 3.2. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке (охлаждение, замораживание, хранение рыбы)
	Тема 3.3. Ветеринарно-санитарная оценка готовой рыбной продукции (соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы).
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.	Тема 4.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских рыб икры.

Название дисциплины	«Ветеринарно-санитарный контроль продукции пчеловодства»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	2/72
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	Тема 1.1. Мед – классификация, химический состав, свойства
	Тема 1.2. Технология получения и переработки меда
	Тема 1.3. Идентификация и экспертиза меда
	Тема 1.4. Ветеринарно-санитарный контроль за технологией производства меда при болезнях, отравлениях пчел
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства	Тема 2.1. Ветеринарно-санитарная оценка воска
	Тема 2.2. Ветеринарно-санитарная оценка прополиса
	Тема 2.3. Ветеринарно-санитарная оценка цветочной пыльцы/пчелиного яда
	Тема 2.4. Ветеринарно-санитарная оценка перги
	Тема 2.5. Ветеринарно-санитарная оценка маточного молочка

Название дисциплины	«Организация предубойного контроля»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Учебный курс «Организация предубойного контроля»	Тема 1.1. Введение в предмет. Цели, задачи и структура курса.
Раздел 2. Ветеринарно-санитарные требования предубойного контроля	Тема 2.1. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных и птиц
	Тема 2.2. Организация и контроль предубойной подготовки животных и птиц
	Тема 2.3. Организация и контроль транспортировки животных и птиц на мясоперерабатывающие предприятия
Раздел 3. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным на мясокомбинатах	Тема 3.1 Организация и порядок приемки убойных животных на мясокомбинатах
	Тема 3.2. Организация и контроль предубойного содержания животных и птиц.
	Тема 3.3. Организация и контроль проведения убоя сельскохозяйственных животных
	Тема 3.4. Организация и контроль проведения убоя сельскохозяйственной птицы
	Тема 3.5. Организация и контроль проведения убоя кроликов
	Тема 3.6. Организация и контроль проведения убоя пушных зверей
Раздел 4. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным на мясокомбинатах при заболеваниях различной этиологии	Тема 4.1. Организация и контроль вынужденного убоя животных и птиц

Название дисциплины	«Зооантропонозные болезни»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Учебный курс «Зооантропонозные болезни»	Тема 1.1. Введение в специальность. Распространенность зооантропонозных болезней в России и мире
Раздел 2. Болезни животных	Тема 2.1. Эмерджентные и трансграничные болезни животных
	Тема 2.2. Болезни животных, вызываемые риккетсиями (риккетсиозы)
	Тема 2.3. Болезни животных, вызываемые хламидиями (хламидиозы)

	Тема 2.4. Болезни животных, вызываемые микоплазмами (микоплазмозы)
	Тема 2.5. Медленные вирусные и прионные инфекции
Раздел 3. Профилактические противозoonотические мероприятия	Тема 3.1 Организация и техника проведения массовых противозoonотических мероприятий
	Тема 3.2. Правила работы в очагах особо опасных болезней
	Тема 3.3. Методика эпизоотологического обследования хозяйства

Название дисциплины	«Безопасность сырья биологического происхождения для не пищевых производств»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Безопасность сырья вторичного сырья при убое животных	Тема 1.1. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринно-ферментного сырья
	Тема 1.2. Ветеринарно-санитарные требования к сбору/обработке и оценки крови.
	Тема 1.3. Ветеринарно-санитарные требования к сбору/переработке технического сырья (рога, щетина, копыта и т.д)
Раздел 2. Кожевенно-меховое сырье	Тема 2.1. Кожевенное сырье. Консервирование, пороки шкур.
	Тема 2.2. Дезинфекция кожевенного сырья при инфекционных болезнях.
	Тема 2.3. Клеймение шкур.
	Тема 2.4. Обработка мехового сырья. Дефекты мехового сырья.
	Тема 2.5. Дезинфекция мехового сырья при инфекционных болезнях.
Раздел 3. Вторичное сырье при убое птицы	Тема 3.1. Сбор и обработка пера для производства перьевой муки

Название дисциплины	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы

Раздел 1. Учебный курс «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных»	Тема 1.1. Введение. Дикie звери и птицы, добываемые на мясо
Раздел 2. Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких животных	Тема 2.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных
	Тема 2.2. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных при отдельных болезнях.
	Тема 2.3. Дополнительная продукция промысла диких животных
Раздел 3. Болезни диких животных, опасные для человека	Тема 3.1. Бактериальные и вирусные инфекции.
Раздел 4. Болезни диких животных, не опасные для человека	Тема 4.1. Бактериальные и вирусные инфекции.
Раздел 5. Нормативно-правовое обеспечение при промысле и ветеринарно-санитарной экспертизе диких животных.	Тема 5.1 Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.
Раздел 6. Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению.	Тема 6.1. Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению.

Название дисциплины	«Товароведение и экспертиза мясных и мясoсoдержающих продуктов»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Товароведение и экспертиза мяса и продуктов убоя различных видов сельскохозяйственных животных и птицы	Тема 1.1. Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности.
	Тема 1.2. Анатомио-топографическое обоснование определения упитанности по туше сельскохозяйственных животных и птицы
	Тема 1.3. Товароведная оценка мяса для экспорта, детского питания и мраморной говядины.
	Тема 1.4. Схемы разделки туш и отрубов сельскохозяйственных животных и птицы для торговой сети, общественного питания и промышленной переработки на территории РФ и экспорта
	Тема 1.5. Товароведная оценка натуральных полуфабрикатов, замороженных мясных блоков и субпродуктов
Раздел 2. Товароведение и экспертиза мясных и мясoсoдержающих продуктов	Тема 1.1. Мясные и мясoсoдержающие полуфабрикаты-товароведная оценка, правила приемки.
	Тема 1.2. Колбасные изделия – товароведная оценка, правила приемки.

	Тема 1.3. Консервы – товароведная оценка, правила приемки.
	Тема 1.4. Мясные копчености – товароведная оценка, правила приемки.

Название дисциплины	«Идентификация и обнаружение фальсификации продукции животного происхождения»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Идентификация и обнаружение фальсификата пищевой продукции	Тема 1.1. Введение. Основные понятия о идентификации и фальсификации пищевой продукции.
Раздел 2. Идентификация и фальсификация продуктов мясных продуктов	Тема 2.1. Видовая принадлежность мясного сырья с учетом показателей органолептической оценки
	Тема 2.2. Костная система как ориентир определения видовой принадлежности мясного сырья
	Тема 2.3. Физико-химические методы обнаружения фальсификата мясного сырья
	Тема 2.4. Методы обнаружения фальсификата мясного сырья, основанные на определении ДНК
	Тема 2.5. Иммунологические методы определения сырьевого состава мясных продуктов
Раздел 3. Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов	Тема 3.1. Фальсификация молока
	Тема 3.2. Фальсификация молочной продукции
Раздел 4. Идентификация и фальсификация меда	Тема 4.1. Идентификация и фальсификация меда

Название дисциплины	«Иностранный язык (факультатив)»
Объем дисциплины, ЗЕ/ак.ч	3/108
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Разделы	Темы
Раздел 1. Фонетика	Тема 1.1. Звуковой ряд иностранного языка. Транскрипция.
	Тема 1.2. Ударение (ударные гласные полнозначных слов и редукция гласных, одноударные и двуударные слова).
	Тема 1.3. Ритмика и интонация различных типов предложений.
Раздел 2. Грамматика	Тема 2.1. Система определителей иностранного

	существительного. Классификация существительных. Множественное число существительных.
	Тема 2.2. Артикль (основные правила употребления). Артикль с именами собственными и с географическими названиями.
	Тема 2.3. Классификация местоимений.
	Тема 2.4. Классификация прилагательных.
	Тема 2.5. Классификация наречий
	Тема 2.6. Неправильные глаголы.
	Тема 2.7. Словообразование: продуктивные суффиксы и приставки имен существительных, прилагательных, глаголов, наречий.
	Тема 2.8. Структура простого предложения.
	Тема 2.9. Структура безличного предложения.
	Тема 2.10 Структура сложного предложения.
Раздел 3. Иностранный язык для специальных целей	Тема 3.1. Знакомство с отраслевыми словарями и справочниками.
	Тема 3.2. Учебно-профессиональная сфера
	Тема 3.3. Деловое общение и средства коммуникации
	Тема 3.4. Коммуникативные навыки

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента ветеринарной медицины

Должность, БУП

Подпись

Друковский С.Г.

Фамилия И.О.