

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Объём дисциплины	3 ЗЕ (108 часа)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Введение в предмет «Безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения»	Понятие безопасность пищевых продуктов. Управление безопасностью на предприятиях пищевой промышленности.
Продовольственная безопасность. Понятие, сущность, пути достижения	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.
Национальная и международная системы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания	Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности Нормативно-законодательная база РФ по обеспечению безопасности продовольственного сырья Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции
Классификация потенциально опасных веществ в сырье и продуктах животного происхождения	Потенциальная опасность пищевых компонентов. Токсичные компоненты сырья и продуктов животного происхождения. Методы определения нитратов, нитритов, микотоксинов
Классификация потенциально опасных веществ в сырье и продуктах растительного происхождения	Потенциальная опасность пищевых компонентов. Токсичные компоненты сырья и продуктов растительного происхождения
Загрязнение химическими элементами	Опасность отравления, меры профилактики. Токсичные элементы. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых

	продуктов химического и биологического происхождения
Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами	Пищевая интоксикация. Ботулизм
Основы радиационной безопасности продовольственного сырья	Термины и определения. Источники радиоактивности. Воздействие радиации на организм человека. Гигиенический контроль пищевых добавок
Пищевая безопасность мясного сырья и мясных продуктов	Мясное сырье, мясные продукты, экологичные упаковочные материалы для продукции мясной промышленности
Понятие идентификации качества и безопасности продукции мясной промышленности	Виды идентификации качества и безопасности мясного сырья и продукции
Пищевая безопасность растительного сырья	Продукция растительного происхождения, применение экологичных упаковочных материалов
Понятие фальсификации продуктов животного и растительного происхождения	Виды фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная.

Разработчики:

Профессор департамента ветеринарной медицины



В.Е. Никитченко

Директор

Департамент ветеринарной медицины



Ю.А. Ватников

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The orientation of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Food safety of animal and plant products
Volume discipline	3 credits (108 hours)
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Introduction to the subject "Security of raw materials and products of animal and vegetable origin "	Concept of food safety. Security management in the food industry.
Food security. Concept, essence , achieving	Safety of food raw materials and food products.
National and international security systems food raw materials and food products	Characteristics of the regulatory framework of legal regulation of food safety Normative- legal base of the Russian Federation to ensure the safety of food raw materials International ensure food safety system
Classification of potentially dangerous substances in the raw materials and products of animal	Origin food components with potential danger. Toxic components of raw materials and products of animal origin. Methods for determination of nitrates, nitrites, mycotoxins
Classification of potentially dangerous substances in the raw materials and products of plant	Origin food components with potential danger. Toxic components of raw materials and products of plant origin
Contamination of chemical elements	Risk of poisoning, preventive measures. Toxic elements. Contamination of food raw materials and food products of chemical and biological origin
Contamination by microorganisms and their metabolites	Food intoxication. Botulism
Basics of radiation safety of food raw materials	Terms and definitions. radioactive sources. Exposure to radiation on the human body. Hygienic control of food additives
Food safety raw meat and raw meat products	Meat, meat products, eco-friendly packaging materials for products of the meat industry

The concept of identifying the quality and safety of meat products industry	Species identification of quality and safety of meat raw materials and products
Food safety vegetable raw	Products of vegetable origin, the use of environmentally friendly packaging materials
The concept of falsification of animal and vegetable products	Types of falsification: assortment, quality, quantity, cost, information.

Developers:

Professor of Department of veterinary medicine

V.E. Nikitchenko

Director

Department veterinary medicine

Y.A. Vatnikov

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Экспертиза мяса и мясопродуктов
Объём дисциплины	3 ЗЕ (108 часа)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Введение. Определение дисциплины и ее значение. Предметная связь с другими дисциплинами. Роль дисциплины в деле охраны здоровья людей и животных.	Введение. Инструктаж по ТБ, ППБ. Знакомство с лабораторным оборудованием.
Экспертиза качества мяса убойных животных. Значение послеубойного исследования органов и туш. Лимфатическая система и роль ее при экспертизе мяса.	Экспертиза качества мяса убойных животных. Методика и техника исследования туш и органов.
Дефекты мяса. Клеймение мяса.	Методы определения органолептических показателей. Реакция преципитации. Качественная реакция на гликоген.
Экспертиза мяса птицы. Классификация мяса птицы по виду: тушки кур, гусей, индеек, цесарок.	Экспертиза мяса птицы. Органолептическая оценка мяса птицы.
Классификация мяса птицы по возрасту - мясо молодой и взрослой птицы. Правила приемки птицы.	Химический и микроскопический анализ мяса птицы.
Экспертиза мяса по показателям свежести. Характеристика методов. ГОСТы.	Экспертиза мяса по показателям свежести. Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне. Определение содержания летучих жирных кислот.
Порядок проведения экспертизы по показателям свежести, наружный	Реакция на пероксидазу с бензидином. Величина рН мяса. Микроскопирование мазков.

осмотр, отбор образцов, экспертиза товарно-сопроводительных документов, описание стандартных, в том числе лабораторных, методов оценки свежести мяса.	
Методы определения мяса различных видов животных. Замена мяса одного вида животного другим. Методы определения видовой принадлежности мяса.	Методы определения мяса различных видов животных. Отличительные признаки костей крупного рогатого скота от костей лошади.
Методы определения видовой принадлежности мяса.	Отличие в строении костей овец и собак. Особенности строения внутренних органов разных видов животных.
Экспертиза мяса и мясопродуктов на рынках. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на рынках. Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на рынках.	Экспертиза мяса и мясопродуктов на рынках. Порядок направления мяса и мясопродуктов на рынок. Документация на браковку пищевых продуктов.
Утилизация конфискатов и обеззараживание мяса и мясных продуктов. Документация на браковку пищевых продуктов.	Требования к доставке на рынки пищевых продуктов и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках.
Экспертиза качества переработанных мясных товаров. Технология производства вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых (твердокопченых) и других видов колбас. ГОСТы на колбасные изделия.	Экспертиза качества переработанных мясных товаров. Оценка качества колбас по органолептическим и физико-химическим показателям.
Технология производства ветчинно-штучных изделий — груденок, кореек, окороков и др.	Гигиена хранения, упаковки, транспортировки колбас и ветчинно-штучных изделий и их ветеринарно-санитарная экспертиза.
Экспертиза качества мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов. Изучение ассортимента мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов.	Экспертиза качества мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов. Органолептические, физико-химические показатели качества и безопасности мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов.
Хранение мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов.	Микробиологические показатели качества и безопасности мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов.
Экспертиза качества мясных консервов. Изучение классификации и ассортимента консервной продукции. Изучение правил отбора проб консервной продукции для определения качества.	Экспертиза качества мясных консервов. Определение качества консервов. Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния её внутренней поверхности. Определение массы нетто, соотношение составных частей и органолептических показателей.

Изучение упаковки и маркировки консервов. Оценка качества и хранения.	Определение кислотности. Определение массовой доли хлористого натрия.
---	---

Разработчики:

Профессор

департамента ветеринарной медицины



В.Е. Никитченко

Директор

Департамент ветеринарной медицины



Ю.А. Ватников

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The focus of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Examination of meat and meat products
Volume discipline	<u>3 credits (108 hours.)</u>
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Introduction. Determination of discipline and its meaning. Subject communication with other disciplines. The role of discipline in the protection of human and animal health.	Introduction. Instruction on TB, PPB. Familiarity with laboratory equipment.
Expertise of the quality of meat of slaughter animals. The significance of post-mortem examination of organs and carcasses. Lymphatic system and its role in the examination of meat.	Expertise of the quality of meat of slaughter animals. The technique and technique of the study of carcasses and organs.
Defects of meat. Branding of meat.	Methods for determining organoleptic parameters. The precipitation reaction. Qualitative reaction to glycogen.
Examination of poultry meat. Classification of poultry meat by type: carcasses of chickens, geese, turkeys, guinea fowl.	Examination of poultry meat. Organoleptic evaluation of poultry meat.
Classification of poultry meat by age - meat of young and adult birds. Rules for the acceptance of birds.	Chemical and microscopic analysis of poultry meat.
Expertise of meat in terms of freshness. Characteristics of methods. GOSTs.	Expertise of meat in terms of freshness. Method for determining the products of primary protein breakdown in broth. Determination of the content of volatile fatty acids.
The order of the examination on freshness indicators, external inspection, sampling, examination of commodity-accompanying documents, description of standard, including laboratory, methods for assessing the freshness of meat.	Reaction to peroxidase with benzidine. The pH of the meat. Microscopy of smears.
Methods for determining the meat of various animal species. Replacement of meat of one kind of animal by another. Methods for determining the species of meat.	Methods for determining the meat of various animal species. Distinctive features of bones of cattle from the bones of a horse.

Methods for determining the species of meat.	Difference in the structure of the bones of sheep and dogs. Features of the structure of internal organs of different species of animals.
Examination of meat and meat products in the markets. Features of veterinary and sanitary examination of meat in the markets. Regulations on the laboratory vetsanekspertizy in the markets.	Examination of meat and meat products in the markets. Order of directing meat and meat products to the market. Documentation for the rejection of food.
Utilization of confiscates and disinfection of meat and meat products. Documentation for the rejection of food.	Requirements for delivery to the food market and the rules of their veterinary and sanitary examination. Food products not eligible for sale in the markets.
Expertise of quality of processed meat products. The technology of production of boiled, semi-smoked, boiled-smoked, smoked (smoked) and other types of sausages. GOSTs for sausage products.	Expertise of quality of processed meat products. Evaluation of the quality of sausages by organoleptic and physicochemical parameters.
The technology of production of ham-piece products - breast, koreek, hams, etc.	Hygiene of storage, packaging, transportation of sausages and ham-piece products and their veterinary and sanitary examination.
Expertise of quality of meat (meat) semi-finished products. Study of assortment of meat (meat) semi-finished products.	Expertise of quality of meat (meat) semi-finished products. Organoleptic, physicochemical indicators of the quality and safety of meat (meat) semi-finished products.
Storage of meat (meat) semi-finished products.	Microbiological indicators of the quality and safety of meat (meat) semi-finished products.
Expertise of the quality of canned meat. Study of classification and assortment of canning products. Study of the rules for sampling canned products for quality determination.	Expertise of the quality of canned meat. Determination of the quality of canned food. Determination of the appearance, tightness of the container and the condition of its internal surface. Determination of net weight, the ratio of constituents and organoleptic indicators.
Study of packaging and labeling of canned food. Quality assessment and storage.	Determination of acidity. Determination of the mass fraction of sodium chloride.

Developers:

Professor of Department of veterinary medicine



V.E. Nikitchenko

Director

Department veterinary medicine



Y.A. Vatnikov

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Философия и методология науки
Объём дисциплины	<u>2 ЗЕ (72 часа)</u>
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Предмет, цели и задачи дисциплины	Предмет, цели и задачи дисциплины. Основы примитивной, народной и профессиональной ветсанэкспертизы
Профессиональная ветеринария в Древнем Мире	Профессиональная ветеринария в Древней Греции и Риме, на Дальнем Востоке и в Египте. Истоки фальсификаций различных продуктов.
Летописи об инфекционных и инвазионных болезнях, опасных для животных и человека	Вклад ученых в развитие ветеринарии. Эпизоотии. Меры борьбы с ними. Зоогигиена и ветеринарная санитария.
Приоритет России в области ветеринарного образования.	Указы Бориса Годунова и Петра I об осмотре животных и торговле мясом. Требования к осмотрякам мяса.
Организация ветсанэкспертизы в СССР.	Подготовка инспекторского ветеринарного персонала. Требования к ветсанэкспертам
Организация ветсанэкспертизы в России в постперестроечный период. Задачи Россельхознадзора.	Реформы 60х годов. Освоение целинных земель и влияние на развитие животноводства. Продовольственная программа СССР и ее роль в ветеринарном производстве.
Создание Главного управления ветеринарии при МСХ СССР, Департамент ветеринарии при МСХ РФ и Ветеринарной инспекции при минмясомолпроме.	Документация и учет в ветеринарно-санитарной экспертизе.
Устав ветеринарии и закон РФ «О ветеринарии». Направления ВСЭ на различных объектах.	Основные положения и статьи о ветсанэкспертизе.
Структура органов Госветслужбы по ветсанэкспертизе.	Положения о государственной и производственной ветеринарной службе на мясокомбинатах. Основные задачи ПВК.

Становление и развитие Органов ведомственной службы по ветсанэкспертизы.	Значение Правил ветсанэкспертизы для обеспечения населения продуктами безопасными в биологическом, химическом и радиационном отношении.
Значение ветсанэкспертизы в продовольственной безопасности России.	СанПиН и ВетПиН. Ветсанэкспертиза в условиях ЧС.
Международные ветеринарные организации.	Кодекс Алиментариус, ХАССП, ИСО и др. документы по ветсанэкспертизе.
Основные научные направления по ветсанэкспертизе в России и в зарубежных странах. Методы контроля сырья и готовой продукции.	Задачи ветсан службы в России. Совершенствование ветеринарного законодательства. Реформирование Государственной ветсан службы
Становление и развитие отечественной ветсанэкспертизы в высших учебных заведениях России и СНГ. Совершенствование методов ветсанэкспертизы.	Роль ученых в развитии наук. Высшие и средние учебные специальные учебные заведения по подготовке ветсан экспертов в России и странах СНГ.
Становление и развитие ветсанэкспертизы в НИИ и ветеринарных лабораториях России. Разработка экспресс-методов контроля сырья и продукции.	Экспериментальные исследования с животными. Экспресс-методы контроля сырья и продукции.
Развитие ведомственной военной ветеринарии и ветсанэкспертизы в РФ. Объекты и методы контроля.	Военная ветсан экспертиза и ветеринария.
Основные методы исследований по ветсанэкспертизе мясных, молочных и рыбных продуктов.	Основные методы исследования животноводческой продукции.

Developers:

Professor of Department of veterinary medicine



V.E. Nikitchenko

Director

Department veterinary medicine



Y.A. Vatnikov

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The orientation of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Philosophy and methodology of science
Volume discipline	<u>2</u> credits (72 hours.)
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Subject matter, purpose and objectives of discipline	Subject matter, purpose and discipline problems. Basics primitive, folk and professional vet-san expertise
Professional veterinary medicine in the ancient world	Professional veterinary medicine in ancient Greece and Rome, the Far East and Egypt. The origins of the various products of fraud.
Annals of infectious and parasitic diseases that are dangerous to animals and humans	The contribution of scientists in the development of veterinary medicine. Epizootic. Measures to combat them. Zoo hygiene and veterinary sanitation.
Russia's priority in the field of veterinary education.	Decrees of Boris Godunov and Peter I the inspection of animals and meat trade. Requirements to meat viewers.
Organization of veterinary sanitary inspection in the USSR.	Preparation of inspection veterinary staff. Requirements vet-san experts
Organization of veterinary sanitary inspection in Russia in the post-perestroika period. The objectives of the Federal Service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance.	Reforms of the 60s. The development of virgin land and impact on the development of animal husbandry. USSR Food Program and its role in the veterinary industry.
Creating the Main Department of Veterinary Medicine at the USSR Ministry of Agriculture, the Veterinary Department under the Ministry of Agriculture of the Russian Federation and the Veterinary Inspectorate under Ministry of meat and dairy industry.	Documentation and records in the animal health expertise.
Charter veterinary medicine and the law of the Russian Federation "On veterinary". Directions ICE at various sites.	The main provisions of articles vet-san expertise.

The structure of State Veterinary Service on vet-san expertise.	The provisions of the state veterinary service and production in the abattoirs. The main objectives of STC.
The formation and development of organs of departmental service vet-san expertise.	Meaning vet-san expertise rules to ensure product safety in the population of the biological, chemical and radiation.
Meaning vet-san expertise in Russia's food security.	SanPiN and VetPiN. Vet-san expertise in emergency situations.
International veterinary organizations.	Codex Alimentarius, HACCP, ISO and others. Vet-san expertise documents.
Key research areas for vet-san expertise in Russia and in foreign countries. Methods of control of raw materials and finished products.	Tasks vet-san service in Russia. Improving veterinary legislation. Reform of the State Service vet-san
Formation and development of the domestic veterinary sanitary inspection in the higher educational institutions of Russia and CIS. Improving vet-san expertise methods.	The role of scientists in the development of science. Higher and secondary Training special schools for vet-san experts in Russia and the CIS.
Vet-san expertise Formation and development institutes and veterinary laboratories in Russia. The development of rapid methods for control of raw materials and products.	Experimental studies with animals. Express methods of control of raw materials and products.
Development of departmental military veterinary medicine and veterinary sanitary inspection in the Russian Federation. Objects and methods of control.	Military vet-san expertise and veterinary medicine.
Basic research methods for vet-san expertise meat, dairy and fish products.	Basic research methods of livestock production.

Developers:

Professor of Department of veterinary medicine

V.E. Nikitchenko

Director

Department veterinary medicine

Y.A. Vatnikov

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Деловой иностранный язык
Объём дисциплины	6 ЗЕ (216 часов)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины
1. Цели и задачи дисциплины:	Повышение уровня исходного владения иностранным языком и овладение достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в профессиональной деятельности при общении с зарубежными партнерами. Овладение навыками деловой профессиональной речи; развитие навыков устного общения на деловые профессиональные темы; овладение основными грамматическими явлениями языка, характерными для деловой речи; овладение деловой профессиональной лексикой языка; овладение навыками деловой переписки.
2. Краткое содержание дисциплины	Деловое общение и средства коммуникации: Оформление и стиль делового письма. Электронные сообщения. Основные виды коммерческого письма. Телефонные переговоры. Навыки письма: CV. Служебная записка. Бизнес-план. Отзыв. Статья. Доклад. Коммуникативные навыки: Общение с англоязычными партнерами. Решение конфликтных ситуаций. Успех в переговорах. Успешные презентации. Понимание особенностей межкультурных контактов.

Разработчики:

Заместитель заведующего кафедрой иностранных языков по учебной работе



Улюмджиева В.Э.

Заведующий кафедрой иностранных языков



Нотина Е.А.

**Peoples' Friendship University of Russia
Agrarian and Technological Institute**

SUMMARY OF ACADEMIC DISCIPLINE

Educational programme

36.04.01 "Veterinary-Sanitary Expertise" Masters'

Specialization:

**Veterinary-Sanitary Expertise, Safety and Quality of Raw Materials and Products of
Biological Origin**

Discipline	Business foreign language
Contents of the discipline	6 credits (216 hours)
Course Description	
Units	Summary of Units:
1. Purpose and objectives of the discipline	To improve the level of initial foreign language proficiency and master a sufficient level of communicative competence to solve social and communicative tasks in professional activities when communicating with foreign partners. To master the skills of business and professional speech; to develop oral communication skills on business and professional topics; to master the basic grammatical phenomena of business language; to master business and professional vocabulary of the language; to master the skills of business correspondence.
2. Summary of the discipline	Business communication and means of communication: Design and style of business writing. Electronic communication. The main types of commercial writing. Telephone conversations. Writing skills: CV. Office memorandum. Business plan. Feedback. Article. Report. Communication skills: Communication with English speaking partners. Conflict resolution. Success in negotiations. Successful presentation. Peculiarities of intercultural contacts.

Developers:

Deputy Head of the Department of Foreign
languages



Ulyumdzhieva V.E.

Head of the Department of Foreign Languages



Notina E.A.

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Деловой иностранный язык
Объём дисциплины	6 ЗЕ (216 часов)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины
1. Цели и задачи дисциплины:	Повышение уровня исходного владения иностранным языком и овладение достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в профессиональной деятельности при общении с зарубежными партнерами. Овладение навыками деловой профессиональной речи; развитие навыков устного общения на деловые профессиональные темы; овладение основными грамматическими явлениями языка, характерными для деловой речи; овладение деловой профессиональной лексикой языка; овладение навыками деловой переписки.
2. Краткое содержание дисциплины	Деловое общение и средства коммуникации: Оформление и стиль делового письма. Электронные сообщения. Основные виды коммерческого письма. Телефонные переговоры. Навыки письма: CV. Служебная записка. Бизнес-план. Отзыв. Статья. Доклад. Коммуникативные навыки: Общение с англоязычными партнерами. Решение конфликтных ситуаций. Успех в переговорах. Успешные презентации. Понимание особенностей межкультурных контактов.

Разработчики:

Заместитель заведующего кафедрой иностранных языков по учебной работе

Улюмджиева В.Э.

Заведующий кафедрой иностранных языков

Нотина Е.А.

**Peoples Friendship University of Russia
Agricultural Technology Institute**

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The focus of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Business foreign language
Discipline's content	6 CP (216 hours.)
Course Description	
Name of discipline section	Summary of discipline's sections:
1. Purpose and objectives of the discipline:	Increasing the level of initial knowledge of a foreign language and mastering a sufficient level of communicative competence to solve social and communicative tasks in professional activities when communicating with foreign partners. Mastering the skills of business professional speech; development of oral communication skills on professional business topics; mastering the basic grammatical phenomena of language characteristic of business speech; mastering business professional language vocabulary; mastering the skills of business correspondence.
2. Summary of discipline	Business communication and communication: The design and style of business writing. Electronic communications. The main types of commercial letters. Telephone calls. Writing skills: CV. Memo. Business plan. Feedback. Article. Report. Communication skills: Communication with English-speaking partners. Solving conflict situations. Success in negotiations. Successful presentations. Understanding the characteristics of intercultural contacts.

Developers:

Deputy Head of the Department of Foreign
study languages

Ulyumdzhieva V.E.

Head of the Department of Foreign Languages

Notina E.A.

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Государственный ветеринарный надзор на подведомственных объектах
Объём дисциплины	4 ЗЕ (144 час.)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах.	Производственный ветсанконтроль и аудит на боенских предприятиях. Производственный ветсанконтроль и аудит на боенских предприятиях. Производственный ветсанконтроль и аудит в цехах изготовления консервов. Производственный ветсанконтроль и аудит на молочных предприятиях. Производственный ветсанконтроль и аудит при промысле диких животных. Производственный ветсанконтроль и аудит при промысле рыбы и морских млекопитающих. Производственный ветсанконтроль и аудит при убое птицы и переработке птичьего мяса. Производственный ветсанконтроль и аудит при убое кроликов и нутрий. Производственный ветсанконтроль и аудит в цехах ВСУЗ и при изготовлении СЖК. Производственный ветсанконтроль и аудит на городских распределительных холодильниках. Производственный ветсанконтроль и аудит на транспорте. Производственный ветсанконтроль при переадресовке поднадзорных Россельхознадзором грузов. Производственный ветсанконтроль на ПКВП и таможнях. Производственный ветсанконтроль и аудит на розничных и оптовых продовольственных рынках.

Разработчики:



Доцент департамента ветеринарной медицины

И.Г. Серёгин



Профессор департамента ветеринарной медицины

В.Е. Никитченко

Директор



Департамент ветеринарной медицины

Ю.А. Ватников

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The orientation of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	State veterinary supervision at the subordinated facilities
Volume discipline	_4_ 3E (_144_ hour.)
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
State veterinary supervision at the departmental facilities	Production vetsankontrol and audit of slaughtering plants. Production vetsankontrol and audit of slaughtering plants. Production vetsankontrol and auditing in the manufacture of canned food shops. Production vetsankontrol and audit dairy enterprises. Production vetsankontrol and auditing in the fishery of wild animals. Production vetsankontrol and auditing in fisheries of fish and marine mammals. Production vetsankontrol and auditing at slaughter poultry and processing of poultry meat. Production vetsankontrol and auditing at slaughter rabbits and nutria. Production vetsankontrol and audit departments and IVUS in the manufacture SLC. Production vetsankontrol and audit for urban distribution refrigerators. Production vetsankontrol and audit on transport. Production vetsankontrol at readdressing cargoes supervised by Rosselkhoznadzor. Production vetsankontrol on PKVP and customs. Production vetsankontrol and auditing in the retail and wholesale food markets.

Developers:

Docent of Department of veterinary medicine



I.G. Seryogin

Professor of Department of veterinary medicine



V.E. Nikitchenko

Director

Department veterinary medicine



Y.A. Vatnikov

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

Факультет гуманитарных и социальных наук

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Информационные технологии в пищевой промышленности
Объем дисциплины	2 ЗЕ (72 час.)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Раздел 1. Основные понятия и методы теории информатики и кодирования	Основные понятия и методы теории информатики и кодирования. Общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации. Технические средства реализации информационных процессов. Программные средства реализации информационных процессов. Локальные и глобальные сети ЭВМ. Понятие и модели протоколов обмена информацией. Среды передачи данных, модемы, спутниковые и оптоволоконные каналы связи. Прикладные возможности телеинформационных систем: электронная почта. Электронные доски объявлений (BBS), телеконференции, передача формализованной информации, доступ к удаленным базам данных, экстерриториальная организация совместных работ. Защита информации в сетях.
Раздел 2. Виды информационных технологий	Виды информационных технологий. Информационная технология как основа всех современных интенсивных наукоемких технологий. Информационная технология обработки данных. Информационная технология управления. Информационная технология поддержки принятия решений. Информационная технология экспертных систем.

<p>Раздел 3. Создание баз данных, статистическая обработка, разработка форм текущей и годовой зоотехнической отчетности</p>	<p>Создание баз данных, статистическая обработка, разработка форм текущей и годовой зоотехнической отчетности. Задачи, решаемые с помощью баз данных. Автоматизированные информационные ресурсы: базы данных. Данные и знания. Отличия между ними. Электронные таблицы. База данных, банк данных, система управления базой данных, администратор базы данных. Организация связей между данными: иерархическая, сетевая, реляционная. Использование баз данных на примере АРМ «Селэкс-коровы-молодняк» племенной учет в хозяйствах.</p>
<p>Раздел 4. Оптимизация рационов с применением автоматизированного рабочего места (АРМа) «Рационы»</p>	<p>Анализ существующего рациона, расчет премикса, расчет оптимального рациона с учетом ограничений по дачам каждого корма, ограничениям по питательности рациона, учетом соотношений между заданными элементами питательности, учетом заданной структуры рациона. Расчет оптимальных рационов кормления для различных полновозрастных групп животных разного направления продуктивности.</p>
<p>Раздел 5. Оперативное управление содержанием животных</p>	<p>Оперативное управление содержанием животных. Учет, планирование, контроль и анализ выполнения технологических операций, связанных с физиологическим циклом животных. Автоматическое формирование заданий на проведение технологических операций.</p>
<p>Раздел 6. Экспертная система: Болезни животных</p>	<p>Болезни крупного рогатого скота, болезни свиней, болезни птицы, болезни собак. Создание базы знаний экспертной системы через заполнение справочников и задание связей между соответствующими записями. Автоматизированная диагностика болезней животных, выдача рекомендаций по профилактике болезней, лечению и оздоровлению животных, получение справок по болезням, их признакам, возбудителям, лечебно-профилактическим мероприятиям; по болезням, характерным для разных групп животных.</p>

Разработчики:

Доцент департамента ветеринарной медицины АТИ РУДН

Никишов А.А.

Директор департамента ветеринарной медицины

Ватников Ю.А

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The focus of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Information technology in the food industry
Discipline's content	2 CP (72 hours.)
Course Description	
Name of discipline section	Summary of discipline's sections:
Section 1. Basic concepts and methods of the theory of computer science and coding	Basic concepts and methods of the theory of computer science and coding. General characteristics of the processes of collecting, transmitting, processing and accumulating information. Technical means of implementing information processes. Software implementation of information processes. Local and global computer networks. The concept and model of information exchange protocols. Data transmission mediums, modems, satellite and fiber-optic communication channels. Teleinformatics application capabilities: e-mail. Electronic bulletin boards (BBS), newsgroups, the transfer of formalized information, access to remote databases, extra-territorial organization of joint work. Protection of information in networks.
Section 2. Types of information technology	Types of information technology. Information technology as the basis of all modern intensive high technologies. Information technology of data processing. Information technology management. Information technology decision support. Information technology expert systems.
Section 3. Database creation, statistical processing, development of forms of current and annual zootechnical reporting	Creation of databases, statistical processing, development of forms of current and annual zootechnical reporting. Tasks solved with the help of databases. Automated information resources: databases. Data and knowledge. The differences between them. Spreadsheets. Database, database, database management system, database administrator. Organization of relationships between data: hierarchical, network, relational. The use of databases on the example of the automated

	workplace "Seleks-young cows" pedigree accounting in farms.
Section 4. Optimization of rations with the use of automated workplace (AWP) "Rations"	Analysis of the existing diet, the calculation of the premix, the calculation of the optimal diet, taking into account the restrictions on the dachas of each feed, the restrictions on the nutritional value of the diet, taking into account the relationships between the given nutrient elements, and the given dietary structure. Calculation of optimal feeding rations for various full-age groups of animals of different directions of productivity.
Section 5. Operational Animal Management	Operational management of animals. Accounting, planning, monitoring and analysis of the implementation of technological operations associated with the physiological cycle of animals. Automatic generation of tasks for technological operations.
Section 6. Expert System: Animal Diseases	Diseases of cattle, diseases of pigs, diseases of birds, diseases of dogs. Creating an expert system knowledge base by filling out reference books and setting links between the corresponding entries. Automated diagnosis of animal diseases, issuing recommendations for the prevention of diseases, treatment and rehabilitation of animals, obtaining certificates of diseases, their signs, pathogens, therapeutic and preventive measures; for diseases characteristic of different groups of animals.

Developers:

Associate Professor of the Department of
Veterinary Medicine ATI RUDN

Nikishov A.A

Director of the Department of Veterinary Medicine

Vatnikov Y.A.

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

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Математическое моделирование
Объём дисциплины	2 ЗЕ (72 час.)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Современные статистические комплексы: отечественные и зарубежные Описательная статистика	Математическое моделирование как научное направление. Современные статистические комплексы: отечественные и зарубежные Расчет основных характеристик выборочных совокупностей. Доверительные границы генеральной средней, ее оценка. Оценка разности между выборочными средними величинами и выборочными долями
Математический анализ экспериментальных данных	Корреляционный анализ. Регрессионный анализ. Расчет данных факториальных опытов методом дисперсионного анализа
Использование программных пакетов при планировании эксперимента	Планирование и методология эксперимента

Разработчики:

Доцент департамента ветеринарной медицины

А.А. Никишов

Директор департамента ветеринарной медицины

Ю.А. Ватников

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The orientation of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Mathematical modeling
Volume discipline	2 3E (72 hours)
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Modern statistical systems: native and foreign	Mathematical modeling as a scientific discipline. Modern statistical systems: native and foreign
Descriptive statistics	The calculation of the basic characteristics of the sample. Confidence limits of the general average, its evaluation. Estimation of the difference between the sample averages and sample proportions
Mathematical analysis of the experimental data	Correlation analysis. Regression analysis. Variance analysis (Anova, Manova)
Use of software packages in the planning of the experiment	Planning and methodology of the experiment

Developers:

Associate Professor Department veterinary medicine



A.A.Nikishov

Director

Department veterinary medicine



Y.A. Vatnikov

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения
Объём дисциплины	3 ЗЕ (108 часа)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Учение и санитарно-показательных микроорганизмах	Санитарно-показательные микроорганизмы. Характеристика основных групп санитарно-показательных микроорганизмов.
Микробиология объектов внешней среды	Микроорганизмы окружающей среды.
Возбудители пищевых отравлений	Патогенные микроорганизмы и их особенности. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты.
Возбудители порчи сырья и продуктов животного происхождения	Изучение биологических свойств плесневых грибов, дрожжей, актиномицетов, гнилостных, молочнокислых, маслянокислых бактерий.
Микробиология мяса, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья, кишечных продуктов	Микробиология пищевых и сырьевых продуктов животного происхождения.
Микробиология молока	Микрофлора молока и источники его обсеменения. Микробиологическое исследование молока. Микробиология заквасок, применяемых при изготовлении кисломолочных продуктов. Микробиология сыра. Микробиологическое исследование сыра. Микробиология масла. Микробиологическое исследование масла.
Микробиология растительного сырья	Микробиология зерна, муки, хлебных продуктов. Микробиологическое исследование муки.

Разработчики:

Доцент департамента ветеринарной медицины



И.Г. Серёгин

Директор

Департамент ветеринарной медицины



Ю.А. Ватников

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The orientation of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	The microbiological safety of raw materials and animal and vegetable products
Volume discipline	<u>3</u> credits (108 hours.)
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Doctrine and sanitary-indicative microorganisms	Sanitary-indicative microorganisms. Characteristics of the main groups of sanitary-indicative microorganisms.
Microbiology of environmental objects	Microorganisms environment
The causative agents of food poisoning	Pathogenic micro-organisms and their characteristics. Diseases transmitted through food.
Pathogens spoilage of raw materials and products of animal origin	The study of the biological properties of fungi, yeast, actinomycetes, putrefaction, lactic acid, butyric acid bacteria.
Microbiology of meat, eggs and egg products, leather and fur raw materials, intestinal products	Microbiology of food and raw materials of animal origin.
Microbiology of milk	The microflora of the milk and the sources of contamination. Microbiological examination of milk. Microbiology of starter cultures used in the manufacture of dairy products. Microbiology of cheese. Microbiological testing of the cheese. Butter Microbiology. Microbiological testing of butter.
Microbiology of vegetable raw materials	Microbiology of grain, flour, bread products. Microbiological testing of flour.

Developers:

Docent of Department of veterinary medicine



I.G. Seryogin

Director

Department veterinary medicine



Y.A. Vatnikov

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Морфо-химическая идентификация сырья и пищевых продуктов
Объём дисциплины	2 ЗЕ (72 часа)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Морфо-химическая идентификация сырья и пищевых продуктов	«Основные понятия, термины и определения». «Анатомо-топографическое обоснование определения упитанности крупного рогатого скота; свиней; лошадей; овец и коз». «Определение упитанности птицы». «Классификация мяса». «Разделка туш для розничной торговли: разделка говядины, разделка телятины, разделка свинины, разделка баранины и козлятины». «Разделка мяса для производства полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд». «Маркировка мяса. Требования к качеству мяса. Контроль качества мяса». «Классификация мяса птицы. Разделка птицы: минимальные требования к тушкам куриц, цыплят и цыплят – бройлеров и их частям. Требования к качеству». «Маркировка мяса». «Контроль качества мяса». «Упаковка, хранение и транспортирование». «Классификация субпродуктов и их химический состав». «Товароведческая характеристика субпродуктов». «Упаковывание и маркирование субпродуктов». «Приемка, транспортировка и хранение субпродуктов». «Характеристика животных жиров». «Технология пищевых топленых жиров». «Требования, предъявляемые к животным топленым жирам, и их ассортимент». «Общая классификация

	мясных продуктов». «Лабораторные методы определения свежести мяса». «Ветеринарно-санитарная оценка мяса в зависимости от степени его свежести». «Конфигурация туш и отложение жира». «Цвет и структура мышечной ткани, жира, запах мяса». «Анатомическое строение костей и органов». «Строение волоса». «Физико-химические методы». «Температура плавления жира». «Коэффициента преломления жира». «Качественная реакция на гликоген».
--	--

Разработчики:

Доцент департамента ветеринарной медицины



И.Г. Серёгин

Профессор департамента ветеринарной медицины



В.Е. Никитченко

Директор

Департамент ветеринарной медицины



Ю.А. Ватников

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The orientation of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Morpho-chemical identification of raw materials and food products
Volume discipline	<u>2</u> credits (72 hours)
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Morpho-chemical technology in the food industry	"Basic concepts, terminology and definitions." "Veterinary requirements to animals for slaughter." "Procedure for acceptance of animals at abattoirs and slaughter their content." "Anatomic-topographic substantiation of determining fatness of cattle; pigs; horses; sheep and goats. " "The definition of a bird fatness." "The classification of meat." "Cutting carcasses for retail: Beef, Veal cutting, cutting of pork, cutting sheep and goat meat." "Cutting of meat for the production of semi-finished products and frozen ready meals." "Marking of meat. Requirements for the quality of meat. Quality control of meat. " "Storage, transport, packaging and sale of meat." "Classification of poultry meat. Poultry: minimum requirements for carcasses of chickens, chicks and chickens - broilers and their parts. Quality requirements. " "Labelling of poultry meat." "Quality control of poultry meat." "Packaging, storage and transportation." "The classification of by-products and their chemical composition." "Characteristic byproducts merchandising." "Packaging and labeling by-products." "Acceptance, transportation and storage of offal." "Characteristics of animal fats." "Technology of food rendered fats".

	<p>"Requirements for animal fats melted, and their range." "The general classification of meat products." "Laboratory methods for determining the freshness of meat." "Animal health assessment of meat, depending on the degree of freshness." "Sanitary requirements for meat safety." "General characteristics of sausages." "Boiled sausages". "Packaging, transport and storage of meat products." Raw intestines. Endocrine raw materials. Enzyme raw materials. State regulation of examination and safety of production and sale of genetically modified (GMO): evaluation of food quality and safety, derived from GMO labeling of GMO foods, Post-registration monitoring of food products turnover derived from GMO. "</p>
--	---

Developers:

Docent of Department of veterinary medicine



I.G. Seryogin

Professor of Department of veterinary medicine



V.E. Nikitchenko

Director

Department veterinary medicine



Y.A. Vatnikov

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Морфологические изменения пищевого сырья при переработке и хранении
Объём дисциплины	3 ЗЕ (108 часа)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Морфологические изменения пищевого сырья при переработке и хранении продуктов	«Основные понятия, термины и определения». «Мышечная ткань». «Соединительная ткань». «Костная и хрящевая ткани». «Покровная ткань». «Жировая ткань». «Кровь» «Мясо». «Автолитические изменения животных тканей». «Изменение свойств мяса и мясопродуктов под действием ферментов микроорганизмов». «Холодильная обработка мясного сырья». «Посол мяса». «Тепловая обработка мяса». «Копчение мяса и мясопродуктов». «Сушка мяса и мясопродуктов». «Лабораторные методы определения свежести мяса». «Ветеринарно-санитарная оценка мяса в зависимости от степени его свежести». «Конфигурация туш и отложение жира». «Цвет и структура мышечной ткани, жира, запах мяса». «Анатомическое строение костей и органов». «Строение волоса». «Физико-химические методы». «Температура плавления жира». «Коэффициента преломления жира». «Качественная реакция на гликоген». «Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. № 1263 «Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении».

	«Осуществление контроля и надзора за пищевой продукцией на перерабатывающих предприятиях, общие принципы порядка отбора проб».
--	--

Разработчики:



Доцент департамента ветеринарной медицины

И.Г. Серёгин



Профессор департамента ветеринарной медицины

В.Е. Никитченко

Директор



Департамент ветеринарной медицины

Ю.А. Ватников

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The orientation of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Morphological changes in food raw materials during processing and storage
Volume discipline	3 credits (108 hours)
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Morphological changes in food raw materials during processing and storage	Basic concepts, terms and definitions. "Muscle". "Connective tissue". "Bone and cartilaginous tissue." «Cover cloth». "Fatty tissue." "Blood" Meat. "Autolytic changes in animal tissues." "Change in the properties of meat and meat products under the action of enzymes of microorganisms." "Refrigerating processing of meat raw materials". "Ambassador of meat." "Heat treatment of meat." "Smoking of meat and meat products." "Drying meat and meat products." "Laboratory methods for determining the freshness of meat." "Veterinary and sanitary assessment of meat, depending on the degree of its freshness." "Carcass configuration and fat deposition". "The color and structure of muscle tissue, fat, the smell of meat." "Anatomical structure of bones and organs." "The structure of the hair." "Physico-chemical methods." "The temperature of melting fat." "The coefficient of refraction of fat." "Qualitative reaction to glycogen." "Resolution of the Government of the Russian Federation of September 29, 1997 No. 1263" On approval of the Regulation on the examination of low-quality and dangerous food raw materials and food products, their use or destruction. "

	"Implementation of control and supervision of food products in processing plants, general principles of the order of sampling."
--	---

Developers:

Docent of Department of veterinary medicine



I.G. Seryogin

Professor of Department of veterinary medicine



V.E. Nikitchenko

Director

Department veterinary medicine



Y.A. Vatnikov

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Морфо-химические технологии в пищевой промышленности
Объём дисциплины	3 ЗЕ (108 часа)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Введение в предмет «Безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения»	Понятие безопасность пищевых продуктов. Управление безопасностью на предприятиях пищевой промышленности.
Продовольственная безопасность. Понятие, сущность, пути достижения	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.
Национальная и международная системы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания	Характеристика нормативно-правовой базы правового регулирования продовольственной безопасности Нормативно-законодательная база РФ по обеспечению безопасности продовольственного сырья Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции
Классификация потенциально опасных веществ в сырье и продуктах животного происхождения	Потенциальная опасность пищевых компонентов. Токсичные компоненты сырья и продуктов животного происхождения. Методы определения нитратов, нитритов, микотоксинов
Классификация потенциально опасных веществ в сырье и продуктах растительного происхождения	Потенциальная опасность пищевых компонентов. Токсичные компоненты сырья и продуктов растительного происхождения
Загрязнение химическими элементами	Опасность отравления, меры профилактики. Токсичные элементы. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов химического и биологического

	происхождения
Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами	Пищевая интоксикация. Ботулизм
Основы радиационной безопасности продовольственного сырья	Термины и определения. Источники радиоактивности. Воздействие радиации на организм человека. Гигиенический контроль пищевых добавок
Пищевая безопасность мясного сырья и мясных продуктов	Мясное сырье, мясные продукты, экологичные упаковочные материалы для продукции мясной промышленности
Понятие идентификации качества и безопасности продукции мясной промышленности	Виды идентификации качества и безопасности мясного сырья и продукции
Пищевая безопасность растительного сырья	Продукция растительного происхождения, применение экологичных упаковочных материалов
Понятие фальсификации продуктов животного и растительного происхождения	Виды фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная.

Разработчики:

Профессор департамента ветеринарной медицины



В.Е. Никитченко

Директор

Департамент ветеринарной медицины



Ю.А. Ватников

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The orientation of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Food safety of animal and plant products
Volume discipline	<u>3</u> credits (108 hours)
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Introduction to the subject "Security of raw materials and products of animal and vegetable origin "	Concept of food safety. Security management in the food industry.
Food security. Concept, essence , achieving	Safety of food raw materials and food products.
National and international security systems food raw materials and food products	Characteristics of the regulatory framework of legal regulation of food safety Normative- legal base of the Russian Federation to ensure the safety of food raw materials International ensure food safety system
Classification of potentially dangerous substances in the raw materials and products of animal	Origin food components with potential danger. Toxic components of raw materials and products of animal origin. Methods for determination of nitrates, nitrites, mycotoxins
Classification of potentially dangerous substances in the raw materials and products of plant	Origin food components with potential danger. Toxic components of raw materials and products of plant origin
Contamination of chemical elements	Risk of poisoning, preventive measures. Toxic elements. Contamination of food raw materials and food products of chemical and biological origin
Contamination by microorganisms and their metabolites	Food intoxication. Botulism
Basics of radiation safety of food raw materials	Terms and definitions. radioactive sources. Exposure to radiation on the human body. Hygienic control of food additives
Food safety raw meat and raw meat products	Meat, meat products, eco-friendly packaging materials for products of the meat industry

The concept of identifying the quality and safety of meat products industry	Species identification of quality and safety of meat raw materials and products
Food safety vegetable raw	Products of vegetable origin, the use of environmentally friendly packaging materials
The concept of falsification of animal and vegetable products	Types of falsification: assortment, quality, quantity, cost, information.

Developers:

Professor of Department of veterinary medicine

V.E. Nikitchenko

Director

Department veterinary medicine

Y.A. Vatnikov

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности
Объём дисциплины	4 ЗЕ (144 часа)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Введение	Определение предмета «Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности». Понятие о ветеринарном законодательстве Российской Федерации, его значение. Право на занятие ветеринарной деятельностью. Права потребителей ветеринарных услуг. Методы исследования, применяемые в курсе «Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно-санитарной деятельности».
История создания ветеринарного законодательства РФ	«Соборное Уложение» царя Алексея Михайловича, первое издание «Свода законов Российской Империи». Конюшенный приказ. Правовые нормы Петра I. Правовые положения по борьбе с заразными болезнями животных. Декреты и постановления Советского правительства по вопросам ветеринарии. Ветеринарный устав РСФСР, СССР, Постановления правительства СССР по вопросам ветеринарии. Разработка и принятие законов РФ и ее субъектов в области ветеринарии.
Закон Российской федерации «О ветеринарии»	Основные задачи ветеринарии в РФ. Полномочия Российской Федерации и ее субъектов в области ветеринарии (по ст. 31 ФЗ от 10.12.2010 г.). Организация государственной ветеринарной службы РФ. Социальная поддержка специалистов госветслужбы РФ. Государственный ветеринарный надзор (по ФЗ РФ от 18.07.2011 г.). Права госветинспекторов. Общие требования по предупреждению и ликвидации

	<p>болезней животных и обеспечению безопасности в ветеринарном отношении продуктов животноводства. Обязанности органов исполнительной власти и должностных лиц Госветслужбы РФ в случаях возникновения очагов заразных и иных болезней (по ст. 17 ФЗ РФ от 10.12.2010 г.). Обязанности предприятий, учреждений, организаций и граждан - владельцев животных и производителей продуктов животноводства. Ветеринарно-санитарная экспертиза.</p>
<p>Законы и кодексы РФ, регламентирующие деятельность органов исполнительной власти, физических и юридических лиц в сфере ветеринарии</p>	<p>Гражданский кодекс РФ. Кодекс об административных правонарушениях РФ. Уголовный кодекс РФ. Трудовой кодекс РФ. Федеральные законы «О развитии сельского хозяйства», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О техническом регулировании», «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».</p>
<p>Законы субъектов РФ в области ветеринарии</p>	<p>Основные правовые нормы, регулирующие ветеринарную деятельность в субъектах РФ. Законы субъектов РФ в области ветеринарии/ Нормативно-правовые акты субъектов РФ в области ветеринарии.</p>
<p>Международный ветеринарный кодекс (МВК)</p>	<p>Понятие о Международном ветеринарном кодексе, его основное содержание. Термины, принятые в МВК. Общие принципы, предусмотренные МВК. Соглашение о применении МВК. Международное сотрудничество в области ветеринарии в связи со вступлением РФ во Всемирную торговую организацию.</p>
<p>Подзаконные акты Правительства РФ в области ветеринарии</p>	<p>Положения об органах исполнительной власти РФ, осуществляющих руководство ветеринарной деятельностью: МСХ РФ; Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору; Государственный ветеринарный надзор ввоза животных и продуктов; отчуждении животных и изъятии продуктов животноводства при ликвидации очагов особо опасных болезней животных. Положение о применении средств и методов контроля при осуществлении пропуска лиц, транспортных средств, грузов, товаров, животных через Государственную границу от 2.02.2005 г. Положение о госветслужбе РФ по охране территории России от заноса заразных болезней животных из иностранных государств. Правила оказания платных ветеринарных услуг.</p>
<p>Нормативные правовые акты МСХ РФ в области ветеринарии</p>	<p>Документы МСХ РФ по вопросам профилактики и ликвидации инфекционных болезней животных. Документы МСХ РФ по вопросам ветеринарного</p>

	<p>надзора производства, переработки, реализации, транспортировки продуктов животноводства. Документы МСХ РФ по вопросам осуществления ветеринарно - санитарных мероприятий. Документы МСХ РФ по организации деятельности государственных ветеринарных учреждений. Перечень платных и бесплатных ветеринарных услуг. Положения о порядке экспертизы, испытании и регистрации ветеринарных препаратов в РФ. Правила проведения сертификации ветеринарных препаратов. Правила хранения, учета и отпуска лекарственных средств списка А и Б, предназначенных для ветеринарных целей. Методика определения экономической эффективности ветеринарных мероприятий. Правила ветсанэкспертизы продуктов (мяса, молоко и т.д.). Правила определения зоосанитарного статуса свиноводческих хозяйств (23.07.2010 г.).</p>
--	--

Разработчики:

Профессор

департамента ветеринарной медицины



В.Е. Никитченко

Директор

Департамент ветеринарной медицины



Ю.А. Ватников

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The focus of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Normative and legal support of veterinary and sanitary activities
Volume discipline	4 credits (144 hours.)
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Introduction	Definition of the subject "Normative and legal support of veterinary and sanitary activities". The concept of veterinary legislation of the Russian Federation, its significance. The right to engage in veterinary activities. Rights of consumers of veterinary services. Research methods used in the course "Regulatory and Legal Support of Veterinary and Sanitary Activity".
The history of the creation of veterinary legislation of the Russian Federation	"Sobornoe Ulozhenie" Tsar Alexei Mikhailovich, the first edition of the "Code of Laws of the Russian Empire." A stable order. The legal norms of Peter I. Legal provisions on the control of infectious animal diseases. Decrees and resolutions of the Soviet Government on veterinary matters. Veterinary Regulations of the RSFSR, USSR, USSR Government Decree on Veterinary Affairs. Development and adoption of laws of the Russian Federation and its subjects in the field of veterinary medicine.
Law of the Russian Federation "On Veterinary Medicine"	The main tasks of veterinary medicine in Russia. Powers of the Russian Federation and its subjects in the field of veterinary medicine (according to Article 31 of the Federal Law of 10.12.2010). Organization of the State Veterinary Service of the Russian Federation. Social support of specialists of the State Veterinary Service of the Russian Federation. State veterinary supervision (Federal Law of the Russian Federation of July 18, 2011). The rights of state inspectors. General requirements for the prevention and elimination of animal

	diseases and ensuring veterinary safety of livestock products. Obligations of executive authorities and officials of the State Veterinary Service of the Russian Federation in cases of emergence of foci of infectious and other diseases (according to Article 17 of the Federal Law of 10.12.2010). Duties of enterprises, institutions, organizations and citizens - owners of animals and producers of livestock products. Veterinary and sanitary examination.
Laws and Codes of the Russian Federation regulating the activity of executive authorities, individuals and legal entities in the field of veterinary medicine	The Civil Code of the Russian Federation. Code of Administrative Offenses of the Russian Federation. The Criminal Code of the Russian Federation. Labor Code of the Russian Federation. Federal laws "On the development of agriculture", "On the quality and safety of food", "On technical regulation", "On the protection of the rights of legal entities and individual entrepreneurs in the implementation of state control (supervision) and municipal control."
The laws of the subjects of the Russian Federation in the field of veterinary medicine	The basic legal norms regulating veterinary activity in the subjects of the Russian Federation. Laws of subjects of the Russian Federation in the field of veterinary medicine / Regulatory legal acts of subjects of the Russian Federation in the field of veterinary medicine.
International Veterinary Code (IVC)	The concept of the International Veterinary Code, its main content. Terms adopted by the IMC. General principles provided by the IMC. Agreement on the application of IAC. International cooperation in the field of veterinary medicine in connection with Russia's accession to the World Trade Organization.
By-laws of the Government of the Russian Federation in the field of veterinary medicine	Provisions on the executive authorities of the Russian Federation, which carry out the management of veterinary activities: Ministry of Agriculture of the Russian Federation; Federal Service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance; State veterinary supervision of the importation of animals and products; alienation of animals and seizure of livestock products in the liquidation of foci of particularly dangerous animal diseases. Regulations on the use of means and methods of control in the implementation of persons, vehicles, cargo, goods, animals across the State Border from 2.02.2005. Regulations on the State Service of the Russian Federation for the Protection of the Territory of Russia from the introduction of contagious animal diseases

	from foreign countries. Rules for the provision of paid veterinary services.
Normative legal acts of the Ministry of Agriculture of the Russian Federation in the field of veterinary medicine	Documents of the Ministry of Agriculture of the Russian Federation on the prevention and elimination of infectious animal diseases. Documents of the Ministry of Agriculture of the Russian Federation on veterinary supervision of production, processing, sale, transportation of livestock products. Documents of the Ministry of Agriculture of the Russian Federation on veterinary and sanitary measures. Documents of the Ministry of Agriculture of the Russian Federation on the organization of activities of state veterinary institutions. The list of paid and free veterinary services. Regulations on the procedure for examination, testing and registration of veterinary drugs in the Russian Federation. Rules for the certification of veterinary drugs. Rules for storage, registration and dispensing of medicinal products of list A and B, intended for veterinary purposes. Method for determining the economic efficiency of veterinary measures. Rules vetsanekspertizy products (meat, milk, etc.). Rules for determining the zoosanitary status of pig farms (23.07.2010).

Developers:

Professor of Department of veterinary medicine

V.E. Nikitchenko

Director

Department veterinary medicine

Y.A. Vatnikov

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Патологическая диагностика заразных болезней
Объём дисциплины	4 ЗЕ (144 час.)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Патологическая диагностика заразных болезней	Введение. Патологическая морфология острых и хронических инфекционных болезней. Сепсис. Сибирская язва. Сап. Туберкулез. Бруцеллез. Листерия. Пастереллез. Сальмонеллез. Африканская чума свиней. Классическая чума свиней. Чума КРС. Эмкар. Блютанг. Кампилобактериоз. Лептоспироз. Ящур. Бешенство. Болезнь Ауески. Микозы.

Разработчики:

Доцент департамента ветеринарной медицины



Е.В. Куликов

Директор

Департамент ветеринарной медицины



Ю.А. Ватников

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The orientation of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Pathological diagnosis of infectious diseases
Volume discipline	4 3E (144 hour.)
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Pathological diagnosis of infectious diseases	Introduction. Pathological morphology of acute and chronic infectious diseases. Sepsis. Anthrax. Glanders. Tuberculosis. Brucellosis. Listeriosis. Pasteurellosis. Salmonellosis. African swine fever. Classical swine fever. Rinderpest. Emkar. Bluetongue. Campylobacteriosis. Leptospirosis. Foot and mouth disease. Rabies. Aujeszky's disease. Fungal infections.

Developers:

Associate Professor Department veterinary medicine



E.V. Kulikov

Director

Department veterinary medicine



Y.A. Vatnikov

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа
Специальность 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Магистратура

Направленность программы (профиль, специализация):
Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения

Наименование дисциплины	<i>Физическая культура</i>
Объём дисциплины	<u>2</u> ЗЕ (72 час.); 328 час.
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
1. Теоретический раздел. 2. Методико-практические (семинарские) занятия. 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка.	Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры. Тема 3. Основы здорового образа жизни. Тема 4. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства и методы физической культуры в регулировании работоспособности. Тема 5. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания. Тема 6. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Тема 7. Индивидуальный выбор видов спорта или системы физических упражнений. Тема 8. Особенности занятий избранным видом спорта (системой физических упражнений). Тема 9. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов. Тема 10. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов. Тема 11. Физическая культура в производственной деятельности бакалавра и специалиста.
Контрольный раздел	Теоретические тесты, практические задания, практические тесты
Практический раздел	1. Тема 1. Легкая атлетика. 2. Тема 2. Баскетбол. 3. Тема 3. Бадминтон. 4. Тема 4. Лыжный спорт. 5. Тема 5. Волейбол. 6. Тема 6. Футбол.

Контрольный раздел	Контрольные тесты для оценки физической подготовленности, контрольные тесты для оценки технической подготовленности
---------------------------	---

Разработчики:

Доцент кафедры физического воспитания и спорта



С.Ю. Размахова

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination"

master

The orientation of the program (profile, specialization):

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

<i>Name of discipline</i>	<i>Physical education</i>
Discipline scope	2,0 ECTS (72 hours)
The discipline summary	
<i>The titles of discipline parts (subjects)</i>	<i>The summary of discipline parts (subjects):</i>
1. The theoretical part 2. Practices (seminars) 3. The applied physical training	Topic 1. The physical education in the general culture and professional training of student. Topic 2. The social and biological frameworks of physical education. Topic 3. The foundations of healthy lifestyle. Topic 4. The psychological and physiological foundations of education and intelligence. The methods of physical education for working capacity control. Topic 5. Body-conditioning and sport. Training in the system of physical education. Topic 6. The methodological foundations of individual exercises. Topic 7. The individual choice of sports of exercises. Topic 8. The features of sports (exercises). Topic 9. The medical, education controls and self-control of sports training and exercises. Topic 10. The applied physical training of students. Topic 11. Physical education in professional activities of bachelors and specialists.
The control part	The theoretical tests, learning activities, final control test
Practical part	1. Topic 1. Track-and-field athletics 2. Topic 2. Basketball 3. Topic 3. Badminton 4. Topic 4. Skiing 5. Topic 5. Volleyball 6. Topic 6. Football

The control part	Control tests for assessment of physical fitness and tests for the assessment of technical readiness, the obligatory tests to assess the all-round fitness
-------------------------	--

Developers:

Associate Professor of physical
education and sport department



S.Y. Razmakhova

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Стандартизация и метрология в ветеринарии
Объём дисциплины	3 ЗЕ (108 часа)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Понятие «Стандартизация». Развитие стандартизации в России.	Понятие «Стандартизация». Цели и задачи изучения дисциплины, её место в учебном процессе.
Задачи стандартизации, её экономическая деятельность.	Задачи стандартизации, её экономическая деятельность. Проблемы безопасности и контроля качества продукции и сырья.
Правовая и нормативная база стандартизации и метрологии.	Применение требований нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов. Условия обеспечения качества и безопасности продукции.
Закон «О техническом регулировании». Нормативные документы по стандартизации и их характеристика.	Изучение Федерального закона «О техническом регулировании». Порядок разработки регламента. Нормативная база стандартизации и сертификации.
Нормативные документы по стандартизации и их характеристика. Правила разработки и утверждения национальных стандартов.	Изучение правил и документов по проведению работ в области сертификации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов.
Международная стандартизация.	Изучение систем международной стандартизации. Терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами, международной системой единиц СИ. Контрольная работа № 1.
Изучение понятия «Метрология».	Цель метрологии и основные задачи. История метрологии. Воспроизведение физических единиц и передача их размеров. Измерительные сигналы.

Метрологические аспекты единства измерений. Средства измерений.	Метрология как наука об измерениях. Физическая величина. Метрологическая служба. Метрологическое обеспечение. Средство измерений как техническое средство. Образцовые средства измерений, предназначенные для обеспечения единства измерений в стране.
Погрешности измерений. Эталоны.	Погрешности измерений. Абсолютная погрешность. Относительная погрешность измерения. Приведенная погрешность.
Стандартизация и контроль качества.	Государственная система стандартизации (ГСС). Объекты стандартизации. Стандарты технических условий. Технические условия (ТУ).
Порядок подтверждения качества. Система контроля качества.	Основные понятия контроля качества. Основные цели и принципы контроля качества. Система контроля качества.
Органы, обеспечивающие контроль качества и безопасности пищевых продуктов.	Органы, обеспечивающие контроль качества и безопасности пищевых продуктов. Контрольная работа № 2

Разработчики:

Профессор

департамента ветеринарной медицины

В.Е. Никитченко

Директор

Департамент ветеринарной медицины

Ю.А. Ватников

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The focus of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Standardization and metrology in veterinary medicine
Volume discipline	4 credits (144 hours.)
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
The concept of "Standardization". Development of standardization in Russia.	The concept of "Standardization". Goals and tasks of studying the discipline, its place in the educational process.
The tasks of standardization, its economic activities.	The tasks of standardization, its economic activities. Problems of safety and quality control of products and raw materials.
Legal and regulatory framework for standardization and metrology.	Application of the requirements of regulatory documents to the main types of products, services and processes. Conditions for quality assurance and product safety.
The Law "On Technical Regulation". Normative documents on standardization and their characteristics.	Study of the Federal Law "On Technical Regulation". Procedure for the development of regulations.
Normative documents on standardization and their characteristics. Rules for the development and approval of national standards.	Normative base of standardization and certification.
International standardization.	Studying of rules and documents on work in the field of certification.
The study of the concept of "Metrology".	Rules for the development and approval of national standards.
Metrological aspects of the unity of measurements. Means of measurement.	Study of international standardization systems. Terminology and units of measurement of quantities in accordance with applicable standards, the international system of SI units.
Measurement errors. Standards.	Test work number 1.
Standardization and quality control.	The purpose of metrology and the main tasks. History of metrology.
The order of quality confirmation. Quality control system.	Reproduction of physical units and transfer of their sizes. Measuring signals.
The bodies providing quality control and food safety.	Metrology as a science about measurements. Physical quantity. Metrological service. Metrological support. Means of measurement

	as a technical tool. Model measuring instruments designed to ensure the uniformity of measurements in the country.
--	--

Developers:

Professor of Department of veterinary medicine



V.E. Nikitchenko

Director

Department veterinary medicine



Y.A. Vatnikov

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

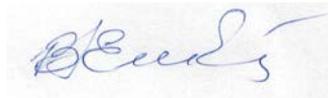
Ветеринарно-санитарная экспертиза, безопасность и качество сырья и продуктов биологического происхождения

Наименование дисциплины	Управление качеством животноводческой продукции
Объём дисциплины	4 ЗЕ (144 часа)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Введение в управление качеством	Понятие качества. Управление качеством в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности
Эволюция подходов к управлению качеством продукции	Появление и становление управления качеством Отечественные модели управления качеством Управление качеством за рубежом
Оценка уровня качества и потребительских свойств животноводческой продукции	Показатели качества. Номенклатура и применяемость. Методы определения значений показателей качества. Методы оценки уровня качества. Квалиметрия.
Инструменты и методы управления качеством	Контроль в системе управления качеством. Выборочный контроль. Статистический приемочный контроль.
Стандартизация и сертификация в системе менеджмента качества	Понятие о стандартизации в системе менеджмента качества. Сертификация животноводческой продукции и систем менеджмента качества.
Основные этапы формирования принципов всеобщего управления качеством (TQM).	Содержание концепции всеобщего управления качеством. Комплексное и тотальное управление качеством
Международные стандарты ISO 9000:2015	Основы разработки систем менеджмента качества. Документация систем менеджмента качества
Системы менеджмента качества по стандартам ИСО	Жизненный цикл продукции. Системы менеджмента качества. Порядок разработки и внедрения систем менеджмента качества
Системы экологического менеджмента предприятий и их сертификация	Схема государственного экологического контроля

Специальные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	Системы HACCP и GMP. Анализ критических точек и опасных факторов на производстве.
Техническое регулирование. Подтверждение соответствия	Нормативная документация
Экономические аспекты управления качеством в отраслях пищевой промышленности	Состав и классификация затрат на качество. Связь затрат и уровня качества. Методы анализа затрат на качество. Экономический анализ показателей брака

Разработчики:

Профессор департамента ветеринарной медицины



В.Е. Никитченко

Директор

Департамент ветеринарной медицины



Ю.А. Ватников

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The orientation of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Management quality of animal products
Volume discipline	4 credits (144 hours.)
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Introduction management the Concept of quality	The subject of quality management the Concept of quality. Quality management in the management system of food industry enterprises
The evolution of approaches to quality management of products	The emergence and establishment of the quality management. Domestic models for quality management. Quality control abroad
Assessment of the level of quality and consumer properties of animal products	The quality indicators. Nomenclature and applicability. Methods of determining the values of quality indicators. Methods of assessing the level of quality. Qualimetry
The tools and techniques of quality management	Control in the quality management system. Selective control. Statistical acceptance control.
Standardization and certification in the quality management system	The concept of standardization in the quality management system. Certification of animal products and quality management systems.
The main stages of formation of the principles of total quality management (TQM).	The content of the concept of total quality management. Comprehensive and total quality management
International standards ISO 9000:2015	Basis for the development of quality management systems. Documentation of quality management systems
The quality management system according to ISO standards	Life cycle of the product. The quality management system. The procedure for the development and implementation of quality management systems
The environmental management system of enterprises and their certification	The scheme of the state environmental control

Special quality assurance system and food safety	System HACCP and GMP. Analysis of critical points and hazards in the workplace.
Technical regulation. Confirmation of compliance	Regulatory documentation
Economic aspects of quality management in the food industry the Composition and classification of quality costs	The relationship of cost and level of quality. Methods of analysis of quality costs. Economic indicators of manufacturing defect

Developers:

Professor of Department of veterinary medicine



V.E. Nikitchenko

Director

Department veterinary medicine



Y.A. Vatnikov

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Ветеринарная санитария на предприятиях
Объём дисциплины	3 ЗЕ (108 часа)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов дисциплины	Краткое содержание разделов дисциплины
Основы ветеринарной санитарии.	Введение в ветеринарную санитарию. Ветеринарная экология. Ветеринарная санитария как система комплексной защиты объектов ветнадзора. История развития, персоналии. Вредители, паразиты, патогенные микроорганизмы, радионуклиды, токсические и вредные вещества во внешней среде и объектах ветнадзора. Ветеринарно-санитарная техника, средства и методические основы. Дезинфекция. Научные основы, место в системе ветеринарно-санитарных мероприятий, цели, задачи, возможности. Дезинвазия, дезинсекция, деакаризация, дератизация. Микробиологические методы борьбы с вредителями. Дезактивация, дегазация, детоксикация.
Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве.	Ветеринарная санитария на транспорте. Стерилизация, дезодорация, консервирование и хранение, криостатика лиофилизация. Биodeградация и утилизация неметабилизируемых материалов и веществ. Международные аспекты ветеринарной санитарии. Зоосанитарные кодексы, нормативы, правила, требования.

Разработчики:

Старший преподаватель

департамента ветеринарной медицины



А.К. Петров

Директор

Департамент ветеринарной медицины

A square image containing a handwritten signature in blue ink. The signature is stylized and appears to be the initials 'Ю.А.' followed by a surname.

Ю.А. Ватников

**Peoples' Friendship University of Russia
Agricultural Technology Institute**

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The orientation of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Veterinary sanitary enterprises
Volume discipline	3 ZU (108 hour.)
Brief content of discipline	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Fundamentals of Veterinary Public Health.	Introduction to veterinary sanitation. Veterinary Ecology. Veterinary sanitation as a system of comprehensive protection of objects of veterinary supervision. The history of development, personality. Pests, parasites, pathogens, radionuclides, toxic and harmful substances in the environment and facilities of veterinary supervision. Animal health equipment, tools and methodological foundations. Disinfection. Scientific bases, in the system of veterinary-sanitary measures, goals, objectives, opportunities. Disinfestation, pest control, disacaridisation disinfestation. Microbiological methods of pest control. Deactivation, decontamination, detoxification.
Veterinary and sanitary measures in animal husbandry.	Veterinary sanitary transport. Sterilization, deodorization, preservation and storage, kriostatika lyophilization. Biodegradation nemetabiliruemyh and recycling of materials and substances. International aspects of veterinary sanitation. Animal health codes, regulations, rules, requirements.

Developers:

Senior Lecturer of Department veterinary medicine



A.K. Petrov

Director

Department veterinary medicine

A square image containing a handwritten signature in blue ink. The signature is stylized and appears to be 'Y.A. Vatnikov'.

Y.A. Vatnikov

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Ветеринарная служба в Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС)
Объём дисциплины	3 ЗЕ (108 часа)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Формирование таможенного союза ЕАЭС. Тарифное и нетарифное регулирование ввоза и вывоза товаров в РФ.	Исследования благоприятных условий для экспорта и импорта товаров – сущность таможенной политики. Изучение тарифных и нетарифных регулирований ввоза и вывоза товаров в РФ.
Ограничение или запрещение ввоза или вывоза отдельных видов товаров. Роль таможенной службы России в экономической политике государства.	Изучение ограничения или запрещения ввоза или вывоза отдельных видов товаров. Исследование роли таможенной службы России в экономической политике государства.
Цели и задачи, объект, предмет, основные понятия и определения ветеринарной службы в Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС). Основные виды ветеринарно-санитарных экспертиз.	Изучение основных понятий и определений ветеринарной службы в Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС).
Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.
Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов (овощи, фрукты)	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов (овощи, фрукты) Изучение права на проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.
Вопросы, разрешаемые в процессе	Изучение прав и обязанностей ветеринарно-

выполнения соответствующих экспертиз, основные приемы и порядок их выполнения.	санитарного эксперта.
Экспертные организации, участвующие в экспертных исследованиях при осуществлении контроля за внешнеэкономической деятельностью.	

Разработчики:

Профессор

департамента ветеринарной медицины



В.Е. Никитченко

Директор

Департамент ветеринарной медицины



Ю.А. Ватников

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The focus of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Veterinary Service in the Eurasian Economic Union (EAEU)
Volume discipline	3 credits (108 hours.)
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Formation of the customs union of the EAEC. Tariff and non-tariff regulation of the import and export of goods to the Russian Federation.	Research of favorable conditions for the export and import of goods is the essence of customs policy. Study of tariff and non-tariff regulations on the import and export of goods to the Russian Federation.
Restriction or prohibition of import or export of certain types of goods. The role of the customs service of Russia in the economic policy of the state.	Study of the restriction or prohibition of the import or export of certain types of goods. Investigation of the role of the customs service of Russia in the economic policy of the state.
Goals and objectives, object, subject. basic concepts and definitions of the veterinary service in the Eurasian Economic Union (EAEC). The main types of veterinary and sanitary examinations.	Study of the basic concepts and definitions of the veterinary service in the Eurasian Economic Union (EAEC).
Veterinary and sanitary examination of meat, meat products. Veterinary and sanitary examination of milk and dairy products.	Veterinary and sanitary examination of meat, meat products. Veterinary and sanitary examination of milk and dairy products.
Veterinary and sanitary examination of fish and fish products. Veterinary and sanitary examination of eggs and egg products.	Veterinary and sanitary examination of fish and fish products. Veterinary and sanitary examination of eggs and egg products.
Veterinary-sanitary examination of plant products (vegetables, fruits)	Veterinary and sanitary examination of plant products (vegetables, fruits) Study of the right to conduct veterinary and sanitary examination.
Issues resolved in the process of carrying out the relevant examinations, the basic techniques and the order of their implementation.	Study of the rights and duties of a veterinary and sanitary expert.
Expert organizations involved in expert studies in monitoring foreign economic activity.	Expert organizations involved in expert studies in monitoring foreign economic activity.

Developers:

Professor of Department of veterinary medicine



V.E. Nikitchenko

Director

Department veterinary medicine



Y.A. Vatnikov

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов
Объём дисциплины	4 ЗЕ (144 часа)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Корма и кормовые добавки для сельскохозяйственных животных.	Классификация кормов и кормовых добавок. Основные принципы оценки качества кормов. Основы экспертизы кормов и кормовых добавок.
Ветеринарно-санитарная оценка качества зеленых кормов, сенажа, силоса, сена, соломы, зерновых кормов, комбикормов. Корнеплоды, клубнеплоды и бахчевые культуры.	Классификация, химический состав, идентификация и экспертиза, приемка и хранение кормов и кормовых добавок. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Технология заготовки корне- и клубнеплодов. Химический состав и питательная ценность. Идентификация и экспертиза. Приемка, отбор проб и методы испытаний. Транспортировка и хранение. Методы определения питательной ценности кормов и кормовых добавок. Экспертиза безопасности кормов и кормовых добавок
Ветеринарно-санитарная оценка качества кормовых отходов при переработке растительного сырья	Классификация, химический состав, идентификация и экспертиза, приемка и хранение кормовых отходов при переработке растительного сырья. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
Молоко и молочные продукты.	Технология производства. Химический состав и питательность. Идентификация и экспертиза. Приемка и отбор проб для анализа. Методы испытаний. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение.
Ветеринарно-санитарная оценка качества отходов переработки	Классификация, химический состав, идентификация и экспертиза, приемка и хранение

животного сырья	кормовых отходов переработки животного сырья. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
Ветеринарно-санитарная оценка качества кормовых добавок.	Классификация кормовых добавок. Приемка, отбор проб и методы испытаний. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
Сертификация кормов и кормовых добавок на соответствие установленным требованиям	Общие положения сертификации кормов и кормовых добавок на соответствие установленным требованиям. Порядок проведения сертификации кормов и кормовых добавок. Рассмотрение апелляций при проведении сертификации кормов. Хранение и учет документов и материалов по сертификации кормов. Микробиологическая экспертиза.
Ветеринарно-санитарная оценка качества кормов и кормовых добавок для собак, кошек, декоративных птиц и рыб	Корма и кормовые добавки для собак и кошек. Экспертиза данных кормов. Корма для декоративных и певчих птиц. Питание аквариумных рыб. Санитарно-гигиенические аспекты кормления рыб.

Разработчики:

Профессор

департамента ветеринарной медицины



В.Е. Никитченко

Директор

Департамент ветеринарной медицины



Ю.А. Ватников

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The focus of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Veterinary-sanitary examination of feed
Volume discipline	<u>4 credits (144 hours.)</u>
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Feed and feed additives for farm animals.	Classification of feed and feed additives. Basic principles of assessment of feed quality. Fundamentals examination of feed and feed additives.
Animal health assessment of the quality of green fodder, hay, silage, hay, straw, grain feed, feed. Root vegetables, tubers, and melons.	Classification of the chemical composition, identification, examination, inspection and storage of feed and feed additives. Packing, marking, transportation and storage. The technology of harvesting of root and tuber crops. The chemical composition and nutritional value. Identification and examination. Acceptance sampling and testing methods. Transport and storage. Methods for determining the nutritional value of feed and feed additives. Examination of safety of feed and feed additives
Animal health assessment of the quality of food waste in the processing of vegetable raw materials	Classification of the chemical composition, identification, examination, inspection and storage of food waste in the processing of vegetable raw materials. Packing, marking, transportation and storage.
Milk and dairy products.	Production technology. The chemical composition and nutritional value. Identification and examination. Acceptance and sampling for analysis. Test methods. Packaging, labeling, transportation and storage.
Animal health assessment of the quality of animal raw materials recycling	Classification of the chemical composition, identification, examination, inspection and storage of food waste of animal feed

	processing. Packing, marking, transportation and storage.
Animal health assessment of the quality of feed additives.	Classification feed additives. Acceptance sampling and testing methods. Packing, marking, transportation and storage.
Certification of feed and feed additives for compliance with the requirements	General Certification feed and feed additives provisions for compliance with the requirements. The procedure for certification of feed and feed additives. Consideration of appeals during the certification of feed. Storage and keeping of documents and materials for feed certification. Microbiological examination.
Animal health assessment of the quality of feed and feed supplements for dogs, cats, pet birds and fish	Feed and feed additives for cats and dogs. Examination of the data feed. Feed for ornamental and songbirds. Eating fish aquarium. Sanitary-hygienic aspects of fish feeding.

Developers:

Professor of Department of veterinary medicine

V.E. Nikitchenko

Director

Department veterinary medicine

Y.A. Vatnikov

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных
Объём дисциплины	3 ЗЕ (108 часа)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача. Предметная связь с другими дисциплинами Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.	Введение. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача. Предметная связь с другими дисциплинами Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
Характеристика экзотических животных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним.	Характеристика экзотических животных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним.
Методы определения упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности.	Методы определения упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности.
Порядок приема и сдачи животных. Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях; его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и ее санитарно-гигиеническое состояние. Подготовка к убою.	Порядок приема и сдачи животных. Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях; его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и ее санитарно-гигиеническое состояние. Подготовка к убою.
Предубойный осмотр и его значение. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или направляют на санитарную	Предубойный осмотр и его значение. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или направляют на санитарную бойню. Ветеринарные требования допуска на убой

бойню.	больных и вакцинированных животных. Регистрация результатов предубойного осмотра животных.
Ветеринарные требования допуска на убой больных и вакцинированных животных. Регистрация результатов предубойного осмотра животных.	Современные технологические линии по убою животных и обработке туш и внутренних органов. Особенности технологии убоя и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов, на скотоубойных и полевых пунктах. Нормативы выхода массы мяса, жира-сырца, субпродуктов и т. д.
Современные технологические линии по убою животных и обработке туш и внутренних органов. Особенности технологии убоя и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов, на скотоубойных и полевых пунктах.	Схема лимфообращения, строение и топография лимфатических узлов и их особенности у различных видов животных. Изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях. Методика и техника исследования туш и внутренних органов экзотических животных.
Нормативы выхода массы мяса, жира-сырца, субпродуктов и т. д. Схема лимфообращения, строение и топография лимфатических узлов и их особенности у различных видов животных. Изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях.	Предубойный осмотр. Болезни, при которых кроликов и нутрий не допускают к убою. Особенности убоя кроликов и нутрий и переработки их тушек. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, дифференциальная диагностика.
Методика и техника исследования туш и внутренних органов экзотических животных.	Санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях. Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Особенности созревания мяса. Методы определения свежести. ГОСТы.
Предубойный осмотр. Болезни, при которых кроликов и нутрий не допускают к убою. Особенности убоя кроликов и нутрий и переработки их тушек. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, дифференциальная диагностика.	Характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и особенности осмотра туш и органов морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
Санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.	Морфологический и химический состав мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.
Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Особенности созревания мяса. Методы определения свежести. ГОСТы.	Способы и правила отстрела диких животных. Особенности осмотра туш и органов диких животных (кабан, лось, олень и др.). Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
Характеристика мяса морских	Морфологический и химический состав мяса

<p>млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов.</p>	<p>диких промысловых животных. Особенности созревания мяса. Методы определения свежести. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.</p>
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и особенности осмотра туш и органов морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.</p>	<p>Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных и инвазионных болезней животных по степени опасности для человека.</p>
<p>Морфологический и химический состав мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.</p>	<p>Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты с учетом выраженности патологоанатомических изменений, стойкости возбудителя и опасности для человека. Охрана труда и техника безопасности рабочего персонала при обнаружении (в процессе переработки животных) зооантропонозных болезней. Ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции помещений и оборудования.</p>
<p>Способы и правила отстрела диких животных. Особенности осмотра туш и органов диких животных (кабан, лось, олень и др.). Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечнососудистой, мочеполовой систем, септических процессах и патологии обмена веществ (истощении, гидремии, уремии и др.), а также новообразованиях и болезнях, связанных с транспортировкой животных.</p>
<p>Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных и инвазионных болезней животных по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты с учетом выраженности патологоанатомических изменений, стойкости возбудителя и опасности для человека.</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при эндемических болезнях и от животных из биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов.</p>
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях</p>	

желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечнососудистой, мочеполовой систем, септических процессах и патологии обмена веществ (истощении, гидремии, уремии и др.), а также новообразованиях и болезнях, связанных с транспортировкой животных.	
--	--

Разработчики:

Профессор

департамента ветеринарной медицины



В.Е. Никитченко

Директор

Департамент ветеринарной медицины



Ю.А. Ватников

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The orientation of the program (profile, specialization)

Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Veterinary and sanitary examination of products of slaughter of exotic animals
Volume discipline	<u>3 credits (108 hours.)</u>
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Determination of discipline and its importance in the training of a veterinarian. Subject communication with other disciplines The role of veterinary and sanitary expertise in the protection of human and animal health. The history of the domestic veterinary and sanitary examination.	Introduction. Determination of discipline and its importance in the training of a veterinarian. Subject communication with other disciplines The role of veterinary and sanitary expertise in the protection of human and animal health. The history of the domestic veterinary and sanitary examination.
Characteristics of exotic animals for slaughter, their harvesting and modern requirements imposed on them.	Characteristics of exotic animals for slaughter, their harvesting and modern requirements imposed on them.
Methods for determining the fatness of animals. The requirements of the current standards for fatness categories.	Methods for determining the fatness of animals. The requirements of the current standards for fatness categories.
The order of reception and delivery of animals. The regime of pre-slaughtering animals at the boen enterprises; its effect on slaughter yield, the quality of meat products and its sanitary and hygienic condition. Preparation for slaughter.	The order of reception and delivery of animals. The regime of pre-slaughtering animals at the boen enterprises; its effect on slaughter yield, the quality of meat products and its sanitary and hygienic condition. Preparation for slaughter.
Inspection inspection and its meaning. Diseases and other conditions in which animals are not allowed to be slaughtered or sent to a sanitary slaughterhouse.	Inspection inspection and its meaning. Diseases and other conditions in which animals are not allowed to be slaughtered or sent to a sanitary slaughterhouse. Veterinary requirements for admission for slaughter of sick and vaccinated animals. Registration of results of pre-slaughter inspection of animals.
Veterinary requirements for admission for slaughter of sick and vaccinated animals. Registration of results of pre-slaughter inspection of animals.	Modern technological lines for slaughtering animals and processing carcasses and internal organs. Features of the technology of slaughter and processing of carcasses of various animal species on conveyor lines of meat-packing

	plants, at slaughterhouses and field points. The standards for the output of mass of meat, raw fat, by-products, etc.
Modern technological lines for slaughtering animals and processing carcasses and internal organs. Features of the technology of slaughter and processing of carcasses of various animal species on conveyor lines of meat-packing plants, at slaughterhouses and field points.	Scheme of lymphatic circulation, structure and topography of lymph nodes and their features in various animal species. Changes in lymph nodes in infectious diseases. The technique and technique of studying carcasses and internal organs of exotic animals.
The norms for the yield of meat mass, raw fat, offal, etc. The scheme of lymph circulation, the structure and topography of lymph nodes and their features in various animal species. Changes in lymph nodes in infectious diseases.	Inspection inspection. Diseases in which rabbits and nutria are not allowed to slaughter. Features of the slaughter of rabbits and nutria and the processing of their carcasses. The technique of inspection of carcasses and internal organs. Pre-destructive and post-mortem diagnostics of infectious and invasive diseases, differential diagnostics.
The technique and technique of studying carcasses and internal organs of exotic animals.	Sanitary assessment of carcasses and internal organs in infectious and invasive diseases. Morphology and chemistry of meat of rabbits and nutria. Features of meat ripening. Methods for determining freshness. GOSTs.
Inspection inspection. Diseases in which rabbits and nutria are not allowed to slaughter. Features of the slaughter of rabbits and nutria and the processing of their carcasses. The technique of inspection of carcasses and internal organs. Pre-destructive and post-mortem diagnostics of infectious and invasive diseases, differential diagnostics.	Characteristics of meat of marine mammals and invertebrates, nutritional value of products obtained from them. Veterinary and sanitary examination and features of inspection of carcasses and organs of marine mammals and invertebrates. Post-mortem diagnosis of infectious and invasive diseases, veterinary and sanitary assessment of slaughter products.
Sanitary assessment of carcasses and internal organs in infectious and invasive diseases.	Morphological and chemical composition of meat of marine mammals and invertebrates. Protection of the environment and wildlife in the fishing areas.
Morphology and chemistry of meat of rabbits and nutria. Features of meat ripening. Methods for determining freshness. GOSTs.	Methods and rules for shooting wild animals. Features of inspection of carcasses and organs of wild animals (boar, elk, deer, etc.). Post-mortem diagnosis of infectious and invasive diseases, veterinary and sanitary assessment of slaughter products.
Characteristics of meat of marine mammals and invertebrates, nutritional value of products obtained from them.	Morphological and chemical composition of meat of wild game animals. Features of meat ripening. Methods for determining freshness. Protection of the environment and wildlife in the fishing areas.
Veterinary and sanitary examination and features of inspection of carcasses and organs of marine mammals and invertebrates. Post-mortem diagnosis of infectious and invasive diseases, veterinary and sanitary assessment of slaughter products.	Pre-destructive and post-mortem diagnostics of infectious and invasive diseases of animals, differential diagnostics. Classification of infectious and invasive diseases of animals by the degree of danger to humans.
Morphological and chemical composition of	Veterinary and sanitary assessment of

<p>meat of marine mammals and invertebrates. Protection of the environment and wildlife in the fishing areas.</p>	<p>carcasses, organs and other slaughter products in the detection of infectious and invasive diseases transmitted and not transmitted to humans through meat and meat products, taking into account the severity of pathoanatomical changes, persistence of the pathogen and danger to humans. Labor protection and safety of working personnel in the event of detection (during the processing of animals) of zoonothropic diseases. Veterinary and sanitary measures for disinfection of premises and equipment.</p>
<p>Methods and rules for shooting wild animals. Features of inspection of carcasses and organs of wild animals (boar, elk, deer, etc.). Post-mortem diagnosis of infectious and invasive diseases, veterinary and sanitary assessment of slaughter products.</p>	<p>Veterinary and sanitary examination of carcasses and organs in diseases of the gastrointestinal tract, respiratory organs, cardiovascular, genitourinary systems, septic processes and pathology of metabolism (exhaustion, hydremia, uremia, etc.), as well as neoplasms and diseases associated with the transportation of animals.</p>
<p>Pre-destructive and post-mortem diagnostics of infectious and invasive diseases of animals, differential diagnostics. Classification of infectious and invasive diseases of animals by the degree of danger to humans. Veterinary and sanitary assessment of carcasses, organs and other slaughter products in the detection of infectious and invasive diseases transmitted and not transmitted to humans through meat and meat products, taking into account the severity of pathoanatomical changes, persistence of the pathogen and danger to humans.</p>	<p>Animal health examination of meat with endemic diseases of animals and of biogeochemical provinces and industrial emissions zones.</p>
<p>Veterinary and sanitary examination of carcasses and organs in diseases of the gastrointestinal tract, respiratory organs, cardiovascular, genitourinary systems, septic processes and pathology of metabolism (exhaustion, hydremia, uremia, etc.), as well as neoplasms and diseases associated with the transportation of animals.</p>	<p>Veterinary and sanitary examination of carcasses and organs in diseases of the gastrointestinal tract, respiratory organs, cardiovascular, genitourinary systems, septic processes and pathology of metabolism (exhaustion, hydremia, uremia, etc.), as well as neoplasms and diseases associated with the transportation of animals.</p>

Developers:

Professor of Department of veterinary medicine



V.E. Nikitchenko

Director

Department veterinary medicine

A square image containing a handwritten signature in blue ink. The signature is stylized and appears to be 'Y.A. Vatnikov'.

Y.A. Vatnikov

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», магистратура

Направленность программы (профиль, специализация)

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

Наименование дисциплины	Ветеринарно-санитарная экспертиза убоя птиц
Объём дисциплины	3 ЗЕ (108 часа)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям для её убоя	Ветеринарно-санитарные требования осмотра животных. Вет-сан требования к предприятиям по убою птицы.
Вет-сан контроль при транспортировке и подготовке птицы к убою	Требования к транспортировке и подготовке птицы к убою.
Производственный вет-сан контроль при приеме птицы для убоя	Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных. Правила приема птицы на убой.
Производственный вет-сан контроль при переработке птицы	Правила и порядок переработки тушек. Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза продуктов убоя домашней птицы
Морфологический и химический состав мяса птиц	Особенности морфологии и химического состава мяса птицы. Методики физико-химического исследования мяса.
Изменения в мясе птицы после убоя и при хранении	Особенности послеубойных изменений в мясе и при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках
ВСЭ и оценка тушек и органов при инфекционных болезнях	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы при отдельных болезнях.
Производственный вет-сан контроль при вынужденном убое птицы	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных
Производственный вет-сан контроль при переработке мяса птицы	Лабораторное исследование мяса и мясных продуктов
Обеззараживание тушек и других продуктов убоя, полученных при	Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию

переработке больной птицы	
Вет-сан мероприятия при переработке перо-пухового сырья	Правила переработки перо-пухового сырья.
Вет-сан экспертиза яичных продуктов	Вет-сан контроль яичных продуктов.
Дезинфекция, дератизация, дезинсекция,	Правила дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях по убою птицы.

Разработчики:

Профессор

департамента ветеринарной медицины



В.Е. Никитченко

Директор

Департамент ветеринарной медицины



Ю.А. Ватников

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Direction of preparation

36.04.01 "Veterinary-sanitary examination" master

The orientation of the program (profile, specialization)

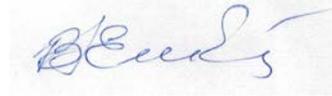
Veterinary-sanitary inspection, safety and quality of raw materials and products of biological origin

Name of the discipline	Veterinary-sanitary examination of slaughter of birds
Volume discipline	<u>3 credits (108 hours.)</u>
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Animal health requirements for poultry and businesses for its slaughter	Veterinary and sanitary inspection requirements of animals. Vet-san requirements for enterprises for slaughtering poultry.
Vet-san control during transportation and preparation of poultry for slaughter	Requirements for the transport and preparation of poultry for slaughter.
Industrial wet-san control when taking the birds for slaughter	Veterinary and sanitary requirements ante-mortem inspection of animals. Rules of admission poultry.
Production-san veterinary control in the processing of poultry	The rules and procedure of processing of carcasses. Veterinary-sanitary inspection and examination of products of slaughter poultry
Morphological and chemical composition of poultry meat	The morphology and chemical composition of poultry meat. Methods of physical and chemical research of meat.
Changes in the poultry meat after slaughter and during storage	Features of post-mortem changes in meat during storage. Veterinary-sanitary inspection and veterinary control of meat and meat products in the freezers
ICE and evaluation of carcasses and organs in infectious diseases	Veterinary-sanitary examination of carcasses and organs of birds with certain diseases.
Production-san veterinary control at the forced slaughter of poultry	Veterinary-sanitary examination of products of slaughter animals during poisoning
Production-san veterinary control in the processing of poultry meat	Laboratory examination of meat and meat products
Decontamination of carcasses and other slaughter products obtained by processing sick birds	The procedure for processing of meat and meat products to be decontaminated

Vet-san measures in processing feather-down raw material	Rules processing feather-down raw material.
Vet-san examination of egg products	Vet-san control egg products.
Disinfection, disinfestation	Terms of disinfection and disinfestation in enterprises for slaughtering poultry.

Developers:

Professor of Department of veterinary medicine



V.E. Nikitchenko

Director

Department veterinary medicine



Y.A. Vatnikov

Аграрно-технологический институт

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Наименование дисциплины	Зооантропонозные болезни
Объём дисциплины	_7_ ЗЕ (_252_ час.)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
Общая эпизоотология.	Эпизоотология как наука, её достижения и задачи на современном этапе. Учение об инфекции и инфекционной болезни. Сущность эпизоотологического процесса и его движущие силы. Эпизоотологический очаг и природная очаговость инфекционных болезней. Эпизоотический мониторинг и основы эпизоотического исследования. Общая и специфическая профилактика инфекционных болезней. Оздоровительные мероприятия и ликвидация инфекционных болезней. Терапия и лечебно-профилактические мероприятия при инфекционных заболеваниях. Основы ветеринарной санитарии.
Частная эпизоотология.	Болезни общие для многих (нескольких) видов – зоонозы. Болезни крупного и мелкого рогатого скота. Болезни свиней. Болезни лошадей. Болезни молодняка сельскохозяйственных животных. Болезни собак и кошек. Болезни пушных зверей и кроликов. Болезни птиц. Медленные инфекции.

Разработчики:

Ассистент департамента ветеринарной медицины



Е.М. Зеленова

Директор

Департамент ветеринарной медицины



Ю.А. Ватников

Peoples' Friendship University of Russia

Agricultural Technology Institute

SUMMARY ACADEMIC DISCIPLINES

Educational program

Training direction 36.03.01 Veterinary-sanitary examination

Name of the discipline	Zooanthroponosis diseases
Volume discipline	_7_ 3E (_252_ hour.)
Course Description	
The name of the partition discipline	Summary of sections discipline:
Total epizootology.	Epizootology as a science, its achievements and challenges at the present stage. The doctrine of infection and infectious disease. The essence of the epidemiological process and its driving forces. Epizootologicheskoy hearth and natural foci of infectious diseases. Epizootic monitoring and foundations epizootic investigation. General and specific prevention of infectious diseases. Health activities and the elimination of infectious diseases. Therapy and therapeutic and preventive measures in infectious diseases. Fundamentals of Veterinary Public Health.
Private epizootology.	Diseases common to many (few) types - zoonoses. Diseases of cattle and small cattle. Diseases of pigs. Horse Diseases. Diseases young agri-farm animals. Diseases of Dogs and Cats. Diseases of fur animals and rabbits. Diseases of birds. Slow infection.

Developers:



Assistant of Department veterinary medicine

E. M. Zelenova

Director



Department veterinary medicine

Y.A. Vatnikov